

ENTREVISTA | INTERVIEW

Michael Reeve

(AFPOP) PÁG. | PAGE | SEITE 29



REPORTAGEM | REPORT

Jaime Ferreira

(Agrobio) PÁG. | PAGE | SEITE 62



eco123

**Ecologia e Economia
Ecology & Economics
Ökologie & Wirtschaft**

Nº 005 | Trimestral | 21/03/2014 | 5€

Director Uwe Heitkamp | Director Adjunto João Gonçalves

RECUPERAÇÃO URBANA | URBAN RESTORATION | STADTSANIERUNG

Restaurar ou Demolir?

Repair or Demolish? • Sanieren oder Abreißen?

PEDRALVA, VILA DO BISPO • FUNCHAL, MADEIRA • ALGÉS, LISBOA • BEIRAS • SOLAR ENERGY HOUSE





Sistemas Autónomos • Microprodução • Miniprodução

Orçamentação ☰ Instalação ☺ Manutenção ☙ Registros

Parque Industrial da Feiteirinha, Lote nº 1 Rogil, 8670 – 440 Aljezur, Portugal

Tel. +351 282 998745 • Fax +351 282 998746

mail@ffsolar.com • www.ffsolar.com



UWE HEITKAMP
Editor & Director

A Terra é bela.

Todos nós encontramo-nos numa longa viagem na infinidade do espaço e do tempo: sete mil milhões de passageiros do planeta azul. A nossa nave espacial é, sem qualquer questão, a mais bela estrela no universo. Ela recebe a sua energia da radiação solar e dos ventos da atmosfera. Este azul surge quando a luz solar atinge a atmosfera do nosso planeta, quando o céu e a terra se unem. O planeta azul é cercado por véus que turbinham lentamente. Com o pano de fundo do universo, a nossa pátria redonda orbita o sol com 29,78 km por segundo, enquanto gira lentamente em torno do seu próprio eixo. O contraste entre o azul da terra e o vazio negro do espaço com a sua profundidade infinita é perfeito. De forma única, o nosso planeta azul flutua no espaço com todo o seu frio esplendor de estrelas. Frágil, delicada e vulnerável é a nossa vida aqui na terra com as suas montanhas, vales e florestas, as aldeias e cidades, os mares e rios, a atmosfera, as nuvens e a luz. Só quando nos dermos tempo para analisar melhor o nosso biótopo, iremos perceber a bonita casa que o nosso planeta nos oferece.

Olhando profundamente para esta casa percebo que a atmosfera, as massas de terra e oceanos formam um habitat maravilhoso e único, uma biosfera que me permite respirar e viver. Eu reconheço que todos os sistemas estão interligados. Só uma vida sustentável em harmonia com o nosso planeta terra garante uma vida futura em paz. Com admiração, humildade e reverência, contemplo a beleza da nossa nave espacial, antes de começar o meu dia de trabalho. Vejo-me confrontado com uma decisão fundamental. Quero continuar a ser parte do problema ou tornar-me-ei parte da solução?

Este editorial foi escrito num laptop de oito anos que não emite CO₂, porque é operado através de energia solar.

This editorial was written on an eight year old laptop and does not emit CO₂ because is operated by solar power.

Dieses Editorial wurde auf einem acht Jahre alten Laptop geschrieben und emittiert kein CO₂, weil über Solarstrom betrieben.

The Earth is beautiful.

We all find ourselves on a long journey through the infinity of space and time: seven billion passengers on the blue planet. Our spaceship is, without question the most beautiful star in the universe. It gets its energy from the light of the sun and the winds of the atmosphere. This blueness appears when the sunlight hits the mantle of air around our planet, when heaven and earth are joined to each other. The blue planet is wrapped in slowly swirling veils. Against the backdrop of the universe, our spherical home orbits the sun at a speed of 29.78 kilometres per second, while it rotates slowly on its own axis. The contrast between the blue of the earth and the black void of space with its infinite depth is complete. Moving in its unique way, our blue planet floats through space, with its cold splendour of stars. Our life here on earth, with its mountains, valleys and forests, with its villages and cities, seas and rivers, its atmosphere, clouds and light, is fragile, delicate and vulnerable. It is only when we take the time to examine our biotope more carefully that we notice that our earth offers us a wonderful home.

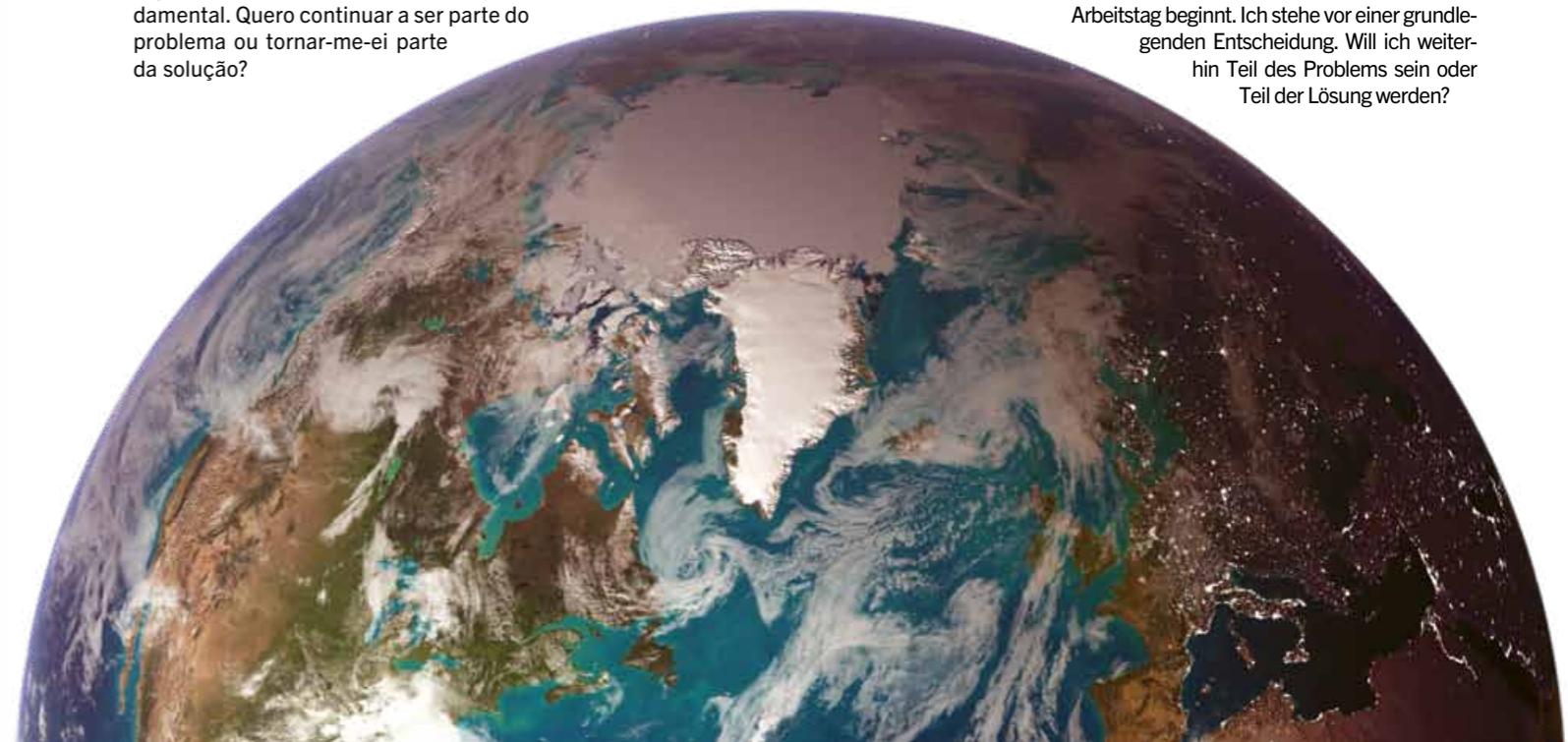
When I look closely at this home, it is clear to me that the atmosphere, the land masses and oceans form a wonderfully unique living space, a biosphere that allows me to breathe and live. I recognise that all the systems are connected to one another. Only a sustainable life in harmony with our earth guarantees a future life in peace. With a sense of wonder, humility and reverence, I observe the beauty of our spaceship before my working day begins. I am faced with a fundamental decision. Do I want to continue being part of the problem, or become part of the solution?

Die Erde ist schön.

Wir alle befinden uns auf einer langen Reise durch die Unendlichkeit des Raums und der Zeit: sieben Milliarden Passagiere des blauen Planeten. Unser Raumschiff ist fraglos der schönste Stern im Universum. Er erhält seine Energie vom Licht der Sonne und den Winden der Atmosphäre. Dieses Blau entsteht, wenn das Sonnenlicht auf die Lufthülle unseres Planeten trifft, wenn Himmel und Erde sich miteinander verbinden. Der blaue Planet ist umflutet von langsam wirbelnden Schleierln. Vor dem Hintergrund des Universums umkreist unsere runde Heimat mit 29,78 Kilometern pro Sekunde die Sonne, während sie sich selbst langsam um die eigene Achse dreht. Der Kontrast zwischen dem Blau der Erde und der schwarzen Leere des Weltraums mit seiner unendlichen Tiefe ist vollkommen. Einzigartig beweglich schwebt unserer blauer Planet durch das All mit seiner kalten Pracht von Sternen. Fragil, zart und verletzlich ist unser Leben hier auf der Erde mit seinen Bergen, Tälern und Wäldern, den Dörfern und Städten, den Meeren und Flüssen, der Lufthülle, den Wolken und des Lichts. Erst wenn wir uns die Zeit nehmen, unseren Biotop einmal genauer zu untersuchen, werden wir feststellen, dass die Erde uns ein schönes Zuhause anbietet.

Beim genauen Blick auf dieses Zuhause wird mir klar, dass die Atmosphäre, die Landmassen und Ozeane einen wunderbaren einzigartigen Lebensraum formen, eine Biosphäre, die mich atmen und leben lässt. Ich erkenne, dass alle Systeme miteinander verbunden sind. Nur ein nachhaltiges Leben in Harmonie mit unserer Erde garantiert ein zukünftiges Leben in Frieden. Mit Staunen, in Demut und Ehrfurcht, betrachte ich die Schönheit unseres Raumschiffes, bevor mein

Arbeitstag beginnt. Ich stehe vor einer grundlegenden Entscheidung. Will ich weiterhin Teil des Problems sein oder Teil der Lösung werden?



Conteúdos | Contents | Inhalt

3 | EDITORIAL
6 | NOTÍCIAS | NEWS | NACHRICHTEN
9 | LOJAS DE SEGUNDA MÃO | SECOND-HAND SHOPS | GEBRAUCHTWARENSHOPS



Aquila de Bonelli

45 | MUNDO | WORLD | WELT

Diário da Índia

50 | ENTREVISTA | INTERVIEW

Pedro Viterbo | IPCC

54 | REPORTAGEM | REPORT | REPORTAGE

Herdade de Carvalhoso

57 | ARTES E OFÍCIOS | ARTS AND CRAFTS | KUNST UND HANDWERK

Sapateiros de Monchique

60 | MODA | FASHION | MODE



66 | PERFIL | PROFILE | PROFIL

Elichristi

68 | CULINÁRIA | COOKERY | KOCHKUNST

Sabores da Primavera

70 | COMER E BEBER | FOOD & DRINK | ESSEN & TRINKEN

Museu do Choco

72 | MEDIA | MEDIA | MEDIEN

The Algarve Fishbook

73 | PÁGINAS VERDES | GREEN PAGES | GRÜNEN SEITEN

74 | A ÚLTIMA PALAVRA | THE LAST WORD | DAS LETZTE WORT

DESTAQUE | HIGHLIGHT | IM MITTELPUNKT

9

Recuperação urbana em Portugal
Urban restoration in Portugal
Portugals Stadtsanierung

ENTREVISTA | INTERVIEW | INTERVIEW

29

Michael Reeve | AFPOP

NATUREZA | NATURE | NATUR

33



PERFIL | PROFILE | PROFIL

62

Jaime Ferreira | Agrobio

Autores | Authors | Autoren



Daniel Marreiros (21)

O mais jovem chef de Portugal, gera a cozinha do restaurante "O Leão de Porches", em Lagoa. Apaixonado pela cozinha vegetariana, adora trabalhar com cogumelos e trufas. Nascido em Portimão, faz compras diárias e usa ingredientes frescos, locais e biológicos.

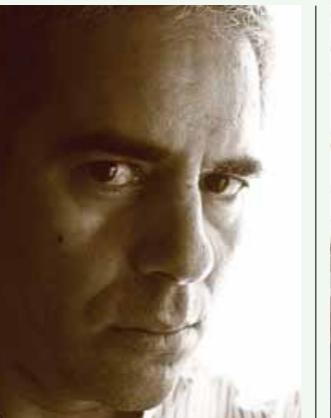
The youngest chef in Portugal, he runs the kitchen of the restaurant "O Leão de Porches" in Lagoa. With a passion for vegetarian cuisine, he loves cooking with mushrooms and truffles. A native of Portimão, he goes shopping every day and uses fresh, local, organic ingredients.



Francisco José Cardoso (36)

É jornalista desde 2002, ano em que concluiu o curso de Jornalismo e Comunicação. Desde então, sobretudo na área de Economia, desenvolve a carreira na Madeira. Actualmente trabalha no DIÁRIO de Notícias da Madeira.

Has been a journalist since 2002, the year he completed his course in journalism and communication. Since then, he has been developing his career in Madeira, especially in the field of economics. At present, he is working on the newspaper DIÁRIO de Notícias da Madeira.



José Carlos Lopes (51)

Natural de, e residente em, Monchique, é empregado da mesa e fotógrafo autodidacta. Ao longo de 20 sessões fotográficas na serra de Monchique, documentou cuidadosamente "A vida no ninho" da Águia de Bonelli. Um projecto único em Portugal.

Born and resident in Monchique, a waiter and self-taught photographer. In the course of 20 photographic sessions in the Serra de Monchique, he carefully documented "the life in the nest" of Bonelli's eagle. A unique project in Portugal.



Samiran Nandy (59)

Tem dois filhos adultos e trabalha como fotógrafo na Universidade Visva-Bharati desde 1978. Tem contributos fotográficos em muitos livros e jornais na Índia e no estrangeiro.

Has two adult children, and has been working as a photographer for Visva-Bharati-University since 1978. He has contributed photographs to many books and newspapers in India and abroad.

Monchique

2014

eco123

PRÉMIO DE JORNALISMO 2013/14

Encontrar caminhos num beco sem saída

Viver, trabalhar e produzir na minha povoação, em harmonia com a minha família, os meus vizinhos e a natureza.

JOURNALISM PRIZE 2013/14

Finding ways out of a cul-de-sac

Living, working and producing in my town, in harmony with my family, my neighbours and the natural world.

JOURNALISTENPREIS 2013/14

Wege aus der globalen Sackgasse

Leben, Arbeiten und Wirtschaften im Dorf in Harmonie mit meiner Familie, meinen Nachbarn und im Einklang mit der Natur.

Prazo da entrega
prolongado até:

Deadline
extended until:

Einsendeschluss
verlängert:

30/04/2014

Após uma primeira edição extremamente bem sucedida, o **Prémio de Jornalismo ECO123** pretende renovar-se enquanto iniciativa.

Tendo como objectivo inicial a descoberta de novos valores na área jornalística e a promoção do seu trabalho, o **Prémio de Jornalismo ECO123** pretende agora tornar-se também um agente potenciador da economia local e da promoção do concelho de Monchique, sede da Editora ECO123 - Publicações e Produção de Filmes, Lda.

Através deste projeto, com prémios num valor total de 25.000€, a **ECO123** pretende reforçar a sua ligação ao concelho de Monchique e utilizar os seus recursos na promoção deste aos níveis nacional e internacional. Em ambas as categorias, serão também atribuídos segundo e terceiro prémios.

CATEGORIAS

- » Escrita
(Reportagem, Entrevista)
- » Filme
(Documentário, Entrevista, Reportagem)

Pode consultar o regulamento completo em www.eco123.info

Following on from the extremely successful first staging of the award, the **ECO123 Journalism Prize** will be held once again.

The initial objective was to discover talented new journalists and promote their work; the **ECO123 Journalism Prize** now aims to contribute to stimulating the local economy as well, and promoting the municipality of Monchique, where the publisher ECO123 - Publicações e Produção de Filmes, Lda. is based.

Through this project, with prizes worth a total of €25,000, **ECO123** aims to reinforce its links with the municipality of Monchique and use its resources to promote the area both nationally and internationally. Second and third prizes will also be awarded in both categories.

CATEGORIES

- » Written
(Reportage, Interview)
- » Film
(Documentary, Interview, Report)

You can consult the full regulations at www.eco123.info

Nach einer sehr erfolgreichen ersten Edition wird der **Journalistenpreis ECO123** auch in diesem Jahr wieder ausgeschrieben und vergeben. Erklärtes Ziel ist es, neue Werte im Journalismus zu etablieren. Der Verlag ECO123 - Publicações e Produção de Filmes, Lda. hat sich darüber hinaus vorgenommen, die lokale Wirtschaftskraft des Landkreises Monchique in Portugal zu fördern.

Mit dem Journalistenpreis und der Dotierung im Wert von rund € 25.000 beabsichtigt die Zeitschrift **ECO123** ihre Verbundenheit zum Landkreis Monchique zu dokumentieren und die ökologischen und ökonomischen Ressourcen sowohl in Portugal als auch international bekannter zu machen. Neben den beiden Hauptpreisen wird es einen zweiten und dritten Preis in jeder Disziplin geben.

DIE KATEGORIEN

- » Geschriebenes Werk
(Reportage, Interview)
- » Kurzfilm
(Dokumentarfilm, Interview, Reportage)

Sie können die vollständigen Teilnahmebedingungen in www.eco123.info konsultieren.

FARO | José Garrancho

Maternidade da Ostra Portuguesa

The Reproduction of the Portuguese Oyster

Geburtshaus der portugiesischen Auster

A ostra portuguesa é a mais apreciada pelos franceses, os maiores consumidores europeus desta especialidade gastronómica. Mas, porque o seu desenvolvimento é ligeiramente mais lento e menor do que o das rivais, estamos a receber de França ostras-bebé asiáticas, a criá-las na costa algarvia, onde o seu desenvolvimento é mais rápido, e a enviá-las de volta à origem, para consumo. E as nossas vão desaparecendo aos poucos, nos três bancos existentes.

A lisboeta Márcia Santos e o madeirense Maurício Namora, enquanto alunos de Biologia Marinha na Universidade do Algarve, decidiram inverter esta situação, desenvolvendo o projeto «maternidade da ostra algarvia», já premiado. Mais do que um projeto científico, a ideia destes dois investigadores centra-se no plano económico, adaptando à nossa ostra as práticas de reprodução em laboratório aplicadas às asiáticas, até na vizinha Espanha. Contudo, segundo eles, contribuirá para a recuperação da ostra portuguesa.

“O nosso objetivo não é substituir as ostras existentes no mercado, mas criar um produto complementar, gourmet, com um preço mais elevado”, confidenciaram estes dois jovens, que estão a preparar um estudo económico, a fim de interessar investidores e conseguir os milhões necessários para iniciar a operação.

A ECO123 não poderia deixar de abordar a vertente ambiental, mas os nossos interlocutores, que se dizem ecologistas, foram unânimes: “Na moluscicultura, o cultivo é efetuado em extensão; só temos de respeitar a capacidade de carga do ambiente, para evitar que retirem demasiado alimento, prejudicando outras espécies. E os moluscos, exceto na maternidade, só comem o que está na água; as nossas águas são muito ricas e as ostras conseguem extraír facilmente todo o alimento de que necessitam. E torna-se impossível alimentá-los artificialmente, porque se alimentam por filtração”.

Viagem de Portimão a Faro e regresso: 20,4 kg de CO₂

Return journey from Portimão to Faro and back: 20.4kg CO₂

KFZ von Portimão nach Faro u.z., 20,4kg CO₂.



Mauricio Namora, Márcia Santos

JOÉ GARRANCHO

The Portuguese oyster is the one most appreciated by the French, the largest European consumers of this gastronomic speciality. However, because this oyster's development is slightly slower and it is smaller in size than its rivals, Portugal is now importing Asian baby oysters from France and raising them along the Algarve coastline, where they are able to grow more rapidly, before sending them back to their country of origin for consumption. And the local Portuguese oyster is steadily disappearing from the three still existing beds.

Lisbon's Márcia Santos and Madeira's Maurício Namora, both students of Marine Biology at the University of the Algarve, decided to reverse this situation by developing the "Algarve oyster reproduction project", which is already an award winner. Beyond the scientific dimension to the project, the idea of these two researchers focuses primarily on the business aspect by adapting the reproduction techniques already used in Asian laboratories, and even in neighbouring Spain, to our own Portuguese species. However, they maintain that this will contribute to a recovery in the numbers of Portuguese oysters.

"Our objective is not to replace the oysters already existing in the market place but rather to launch a complementary gourmet product at higher prices" the two young researchers confided as they set about preparing their feasibility study designed to attract investors and generate the millions necessary to get the operation going.

ECO123 naturally did not miss out on the opportunity to explore the environmental angle with our interviewees, who not only claim to be ecologists, but were also unanimous in stating: "Shellfish farming is an extensive affair; we only have to respect the carrying capacity of the environment to prevent too much food being withdrawn and thus harming other species. And shellfish, except when they are reproducing, eat only what is in the water; and the Algarve's very rich waters ensure oysters are easily able to extract all the food required. And it proves impossible to feed them artificially as they feed by filtration".

Die portugiesische Auster gilt unter den Franzosen als die Beste ihrer Art. Jene Landsleute sind es auch, die diese Gaumenfreude europaweit am meisten konsumieren. Da sich unsere Auster aber etwas langsamer und schwächer als ihre Rivalen entwickelt, erhalten wir asiatische Baby-Austern aus Frankreich, um diese an der Küste der Algarve aufzuziehen, wo sie sich schneller entwickeln. Ausgewachsen kehren sie an ihren Ursprungsort zum Verzehr zurück. Unsere heimischen Austern verschwinden allmählich von den drei existierenden Austernbänken.

Márcia Santos aus Lissabon und Maurício Namora aus Madeira beschlossen während ihres Studiums der Meeresbiologie an der Universität der Algarve, diese Situation zu verändern, indem sie das Projekt «Geburtshaus der Auster der Algarve», welches bereits prämiert wurde, ausarbeiten. Die Idee dieser zwei Forscher ist mehr als nur ein wissenschaftliches Projekt. Den Kern bildet der wirtschaftliche Aspekt. Die Reproduktion unserer Auster wird an die Praktika in asiatischen Laboratorien angeglichen und reicht bis ins Nachbarland Spanien. Alles in allem wird es der Rettung der portugiesischen Austern dienen.

“Es ist nicht unser Ziel, die bereits auf dem Markt existierenden Austern zu ersetzen, sondern im Gourmetsektor ein komplementäres Produkt zu einem höheren Preis anzubieten“ vertrauen uns die zwei jungen Forscher an, die sich nun dem ökonomischen Teil des Projektes widmen. Es gilt, Investoren zu finden und die notwendigen Millionen zu beschaffen, um das Projekt starten zu können.

ECO123 konnte es nicht unterlassen, den Einfluss auf die Umwelt anzusprechen. Unsere Gesprächspartner, die sich als Freunde der Umwelt bezeichnen, sind sich einig: „Die Ausbeutung in der Muschelzucht ist groß; wir müssen einzig die natürliche Produktionsgrenze respektieren, um zu verhindern, dass zu viele Nahrungsmittel geerntet und andere Spezies dadurch beeinträchtigt werden. Die Weichtiere beziehen außer in ihrer Brutstätte ihre Nahrungsmittel hauptsächlich aus dem Wasser. Unsere Gewässer sind sehr reich an Nahrung und es ist ein leichtes Spiel für die Austern, die notwendigen Stoffe dem Wasser zu entziehen. Es ist unmöglich, sie künstlich zu ernähren, da die Nahrungsaufnahme via Filtration erfolgt.“

“Tudo isto custa-me muito trabalho e não é possível fazer em apenas 40 horas semanais, mas dá-me prazer e faz-me feliz“, conta à ECO123. Com estes sapatos ela vai seguir a sua caminhada.

www.eco123.info



PORTUGAL | Uwe Heitkamp

Tudo é possível.

Este artigo foi escrito num laptop de oito anos que não emite CO₂, porque é operado através de energia solar.

This report was written on an eight year old laptop and does not emit CO₂ because is operated by solar power.

Dieser Bericht wurde auf einem acht Jahre alten Laptop geschrieben und emittiert kein CO₂, weil über Solarstrom betrieben.

Everything is possible.

What you need to live is a good idea, a little bit of creativity together with an education, and a good helping of self-confidence. Take the same quantity of optimism, along with a sprinkling of realism. Don't forget to shake well. Mix everything together well, examine it again in detail and critically, reflect on the whole thing and ask your friends for their advice and opinions. Then you'll get quite a good product.

A bit of start-up capital is also necessary, of course. You can get that from www.ppl.com.pt, or ask Mum and Dad, your best friends, or, when there's no other way, your local cooperative bank.

In 31-year-old Filipa Júlio's case, it was shoes, or rather "sabrinhas". Think what you will about them, you may like them, but you don't have to. What is a fact is that Filipa Júlio has now been successfully selling her "Made in Portugal" ladies' shoes for a year. Through her website www.josefinas.pt, she offers her products in all varieties and colours. The shoes cost €109, whether lacquered or not; blue, red, black or striped. She has defined her brand precisely, uses good local leather and learnt her craft from a professional, a master shoemaker in São João da Madeira, south of Porto. She gives her shoes names like Benguela, Luanda, Goa, Paris or Azul Açores and stocks sizes for her clients from 35 to 41, along with nice packaging.

“It's all a lot of work and cannot be managed in a 40-hour week, but it's fun and makes me happy,” she confesses to ECO123. With these shoes, she will make her way in life.



Josefinas

Tim. | Mobile | Handy: (+351) 919 799 110 • Email: info@josefinas.pt • Website: www.josefinas.pt

Nº5 | 03/2014 | ECO 123

Was man zum Leben braucht, ist eine gute Idee, etwas Kreativität gepaart mit Bildung und eine gute Portion Selbstbewusstsein. Man nehme ebenso viel Optimismus, gepaart mit einem Schuss Realismus. Das Schütteln bitte nicht vergessen. Man mische das alles gut zusammen, schaue es sich noch einmal eingehend und kritisch an, reflektiere alles und bitte seine Freunde um deren Rat und Meinung. Dann bekomme man ein ziemlich gutes Produkt.

Etwas Startkapital ist natürlich auch nötig. Das besorge man sich über www.ppl.com.pt oder frage Papa und Mama, seine besten Freunde oder wenn es gar nicht anders geht über die lokale Genossenschaftsbank.

Bei Filipa Júlio (31) waren es die Schuhe, besser gesagt „Sabrinhas“. Man mag darüber denken, wie man will, man mag sie, aber man muss sie nicht mögen. Tatsache aber ist, dass Filipa Júlio jetzt ein Jahr lang ihre Damenschuhe „Made in Portugal“ gut verkauft bekommt. Über ihre Website www.josefinas.pt bietet sie alle Varianten und Farben des Produktes an. Die Schuhe kosten € 109, ob mit Lack oder ohne; blau, rot, schwarz und gestreift. Sie hat ihre Marke genau definiert, verwendet gutes heimisches Ledermaterial und lernte ihren Job bei einem Profi, einem Schuhmachermeister in São João da Madeira, südlich von Porto. Sie gibt ihren Schuhen Namen wie Benguela, Luanda, Goa, Paris oder Azul Açores und hält Größen von 35 bis 41 nebст einer schönen Verpackung für ihre Kundinnen bereit.

„Das alles kostet mich viel Arbeit und ist mit einer 40-Stunden-Woche nicht zu bewältigen, aber es macht mir Spaß und es macht mich glücklich“, gesteht sie ECO123. Mit diesen Schuhen wird sie ihren Weg gehen.

Comboio (Alfa) de Lisboa ao Porto e
regresso: 14,42 kg de CO₂Return train journey (Alfa) -
Lisbon-Porto: 14,42 kg CO₂Bahnfahrt (Alfa) Lisboa nach
Porto u.z.: 14,42 kg CO₂

PORTO | Hugo Filipe Lopes

O comércio reinventa-se a si próprio

Na cidade invicta abundam as lojas de artigos usados dos mais variados tipos, com predominância para as livrarias. Existem também algumas lojas especializadas em artigos de coleção ou mobiliário, mas cujos preços praticados não estão ao alcance do consumidor médio. Isto pode, por vezes, prejudicar um dos factores-chave neste guia, o da reciclagem de produtos como meio para uma maior sustentabilidade, mas também permite descobrir artigos raros e de grande qualidade.

No Porto, o local de aquisição de artigos usados por excelência cabe, sem dúvida, à Feira da Vandoma, que acontece todos os sábados de manhã na zona das Fontainhas. Deixe o carro a descansar e aproveite a boa oferta de transportes públicos para percorrer o Porto. Ou, melhor ainda, passeie a pé pela cidade enquanto visita as nossas sugestões.

Na próxima edição:
Algarve e Sul de Portugal

Roupa do Briner



Roupa usada de várias marcas, como a Lee e a Levis, a preços acessíveis
Second-hand clothes from various brands, such as Lee and Levis, at accessible prices
Gebrauchtkleidung verschiedener Marken wie Lee und Lewis zu erschwinglichen Preisen
R. do Breiner, 46, Porto

Retroparadise

Roupa, livros e bastantes discos de vinil
Clothing, books and plenty of vinyl records
Kleidung, Bücher und ziemlich gute Auswahl an Vinyl-Schallplatten
Rua do Almada, 561, Porto

Livraria In-Libris

Livros usados com preços acessíveis
Second-hand books at accessible prices
Second-hand-Bücher zu günstigen Preisen
Rua da Torrinha, 40, Porto

Quartier Latin

Roupa, calçado e acessórios de luxo em segunda mão a metade do preço
Second-hand clothing, footwear and luxury accessories at half their retail prices
Kleider, Schuhe und Luxus-Accessoires zum halben Preis
Rua Pedro Homem de Melo, 420, Porto

Segundo Mercado



HUGO FILIPE LOPEZ

Tudo excepto vestuário
Everything except clothes
Alles außer Kleidung

R. Nossa Senhora de Fátima, 358, Porto

HUGO FILIPE LOPEZ

Centro Comercial Parque Nascente, Lj. 301B
Praceta Parque Nascente, 35, Rio Tinto

Commerce reinventing itself

Portugal's second city hosts an abundance of second-hand stores of the most varied types. Even though book stores predominate, there are also antique shops and similar stores specialising in collectors' items and furniture whilst the prices in effect are beyond the reach of regular consumers. On occasion, this may jeopardise one of the factors that is key to this guide, the recycling of products as a means to ensuring greater sustainability, but it nonetheless allows for the discovery of rare and very high-quality items.

In Porto, the leading place for browsing for second-hand items is undoubtedly the Vandoma Fair, which takes place every Saturday morning in the Fontainhas neighbourhood. Leave the car behind and capitalise on the good public transport across the full extent of Porto. Or, better still, take the time to stroll around this city while looking over our following suggestions.

In the next edition:

The Algarve and Southern Portugal

O Limão



HUGO FILIPE LOPEZ

Roupa, acessório, decoração e arte vintage
Clothing, accessories, decoration and vintage art
Kleidung, Accessoires, Dekoartikel und Vintage Kunst
Rua da Boavista 647, Porto

Oportunidades

Uma verdadeira loja de velharias e colecionismo
An authentic store for antiques and collection items
DER Läden für Antiquitäten und Liebhaberstücke
R. General Silveira, 39, Porto

Kid to Kid

Vestuário, móveis e brinquedos para crianças
Clothing, furniture and toys for children
Kleidung, Möbel und Kinderspielsachen
Alles außer Kleidung
Centro Comercial Parque Nascente, Lj. 301B
Praceta Parque Nascente, 35, Rio Tinto

HUGO FILIPE LOPEZ

www.eco123.info



JOSÉ GARRANCHO

PORTRUGAL | Uwe Heitkamp

Neuerfindung eines Geschäftszweiges

Uma notícia chocante. Em Portugal existem mais de 735.000 novos edifícios invendáveis e devolutos (mais de 130.000 no Algarve): imóveis, capital morto vertido em betão. Mas não é só no Algarve que existem blocos de betão vazios por toda a parte. Provavelmente, nem serve de consolo que em Espanha hajam ainda mais: 3,4 milhões de ruínas a degradarem-se lentamente (Censo 2011). Milhares de milhões em investimentos errados; uma máfia de banqueiros, construtores e imobiliárias que desbarataram o dinheiro.

Em Portugal, ainda equacionamos como superar a catástrofe da especulação territorial, imobiliária e da construção, e como enfrentar as falências no sector bancário e o desequilíbrio das finanças do Estado. Mas outros países da UE já estão a lançar as bases para redefinir o quadro económico através do desenvolvimento ecológico: isto aplica-se à construção e habitação, bem como à produção de energia, à mobilidade, à agricultura, à educação e como são financiadas. Portugal! Quo vadis?

Os bancos que trabalham de modo ecológico não só armazem mais capital próprio, como também operam segundo bases éticas claras. Os investimentos sustentáveis e inteligentes num futuro digno de viver substituem a especulação no betão e práticas económicas e ambientais controversas. Hoje estão em foco a habitação saudável, a

Your home is half your life.

“ Precisamos de clarividência e coragem para mudar.

“ We need far-sightedness and the courage to change.

Here's a shocking piece of news. There are 735,000 unsellable new properties standing empty in Portugal, more than 130,000 in the Algarve: real estate, dead capital poured into concrete. And it's not only in Portugal that there are great blocks of concrete standing around empty. It's no consolation, of course, that there are even more in Spain, 3,4 million new ruins slowly rotting (Census 2011). Bad investments amounting to billions, a mafia of construction companies, bankers and estate agents have gambled their money away.

While in Portugal we are still trying to work out how to overcome the disaster of land, construction and real estate speculation and how to gain control of bank failures and the imbalance in the state's finances, some countries in the EU are already preparing the way for future ecological development to redefine the economic context: this applies to building and housing, as well as to energy production, transport, agriculture, education and how they are financed. Portugal! Quo vadis?

Banks that work ecologically not only keep more of their own capital in reserve, but their work has a clear ethical basis. Sustainable and intelligent investments in a future

Este artigo foi escrito num laptop de oito anos que não emite CO₂, porque é operado através de energia solar.

This report was written on an eight year old laptop and does not emit CO₂ because it is operated by solar power.

Dieser Bericht wurde auf einem acht Jahre alten Laptop geschrieben und emittiert kein CO₂, weil über Solarstrom betrieben.

Wohnen ist das halbe Leben.

“ Wir brauchen Weitsicht und den Mut zur Veränderung.

Die Nachricht erschreckt. In Portugal stehen rund 735.000 unverkäufliche Neubauten leer herum, davon an der Algarve mehr als 130.000: Immobilien, totes Kapital in Beton gegossen. Und nicht nur in Portugal sind die Betonklötze unverkäuflich. Es ist kein Trost, dass in Spanien sogar 3,4 Millionen fertige Ruinen langsam verrotten (Census 2011). Fehlinvestitionen in Milliardenhöhe, eine Mafia aus Bauunternehmern, Bankern und Immobilienmaklern hat sich verzockt.

Während wir heute in Portugal noch immer darüber nachdenken, wie wir das Desaster der Boden-, Bau und Immobilien spekulation überwinden und wie wir die Bankenpleiten und das Ungleichgewicht der Staatsfinanzen in den Griff bekommen könnten, werden in einigen anderen Ländern der EU bereits jetzt schon die Weichen dafür gestellt, wie die ökologische Weiterentwicklung den ökonomischen Rahmen neu definiert: beim Bauen & Wohnen ebenso wie in der Energieerzeugung, in der Mobilität, der Landwirtschaft, der Bildung und deren Finanzierung. Portugal! Quo vadis?

alimentação biológica, a educação sustentável, as energias renováveis e o compromisso social. Cada vez mais pessoas fecham as suas contas nos chamados bancos convencionais, e mudam-nas para um dos quase 30 bancos alternativos a nível mundial, que operam de modo transparente, ecológico e sobretudo económico (www.gabv.org). Infelizmente, quando uma boa notícia chega a Portugal, muitas vezes já é tarde demais.

O Estado e as autarquias aprendem com demasiada lentidão que podem apenas gastar o que recebem em impostos. O mesmo aplica-se às casas particulares. Algum dia, mais cedo ou mais tarde, as fontes de financiamento a crédito secam. Um país nunca pode ganhar o suficiente só com serviços (turismo), também tem de produzir com sustentabilidade. Nesta medida, temos um problema em Portugal. Como, no passado, investimos e gastámos massivamente o nosso dinheiro em valores e projectos errados, hoje estamos praticamente de mãos a abanar.

O que nos reserva, então, o futuro, por exemplo nas áreas da construção e habitação? No seu livro *Colapso*, publicado em 2005, o vencedor do prémio Pulitzer e biólogo evolucionista Jared Diamond (76 anos), identifica quatro factores que conduziram sociedades a decisões desastrosas, ao fracasso, e até mesmo à sua ruína. Primeiro: O problema não ser reconhecido antes que ocorra. Segundo: O problema não ser reconhecido, embora já esteja presente. Terceiro: O problema ser reconhecido, mas nada ser feito. Quarto: Algo é feito, mas tão timida e tardiamente, que o problema não é resolvido.

Precisamos de clarividência e coragem para mudar. Quando construímos, devemos estar conscientes das nossas tradições e história, e restaurar e reconstruir ao invés de demolir. Um novo crescimento necessita de materiais de construção naturais, isolamento sustentável, ideias para energia renovável a partir do sol, vento, água e biomassa. Temos que aprender a reciclar cada vez mais e cada vez melhor, e construir casas que tornem os seus ocupantes felizes.

worth living take the place of speculation in concrete and controversial business and environmental practices. The focus today is on healthy living, organic nutrition, sustainable education, renewable energy and social commitment. Increasing numbers of clients of so-called traditional banks are closing their accounts and switching to one of the almost 30 alternative banks worldwide that work in a transparent, ecological and, above all, economical manner. (www.gabv.org) But unfortunately, by the time good news works its way through to Portugal, it is often too late.

The state and local authorities are far too slow to learn that they can only spend what they receive in taxes. The same thing applies to private households. At some stage, sooner or later, sources of credit dry up. A country can never earn enough from services (tourism) alone: you also have to produce sustainably. And this means that, in Portugal, we have a problem. Because, in the past, we invested and spent so much of our money in the wrong values and projects, we now find ourselves almost empty-handed.

So, where are we heading in the future, for example in the area of building and housing? In his 2005 book *Collapse*, the American Pulitzer Prizewinner and evolutionary biologist Jared Diamond (aged 76) identified four factors that have led societies to make fatal decisions, led them to failure and even to their demise. Firstly, the problem is not recognised before it arises. Secondly, the problem is not recognised even though it is already present. Thirdly, the problem is recognised, but nothing is done about it. Fourthly, something is done, but so timidly and so late, that the problem is not solved.

We need far-sightedness and the courage to change. When we build, we should be mindful of our traditions and our history, and restore and rebuild rather than demolish. New growth needs natural building materials, sustainable insulation, ideas for renewable energy from the sun, wind, water and biomass. We must learn to recycle more and more and better and better, and build the type of houses that make their occupants happy.



JOSE GARRANCHO

Ökologisch arbeitende Banken bunkern nicht nur mehr Eigenkapital, sondern ihre Arbeit hat klare ethische Grundlagen. Nachhaltige und intelligente Investitionen in eine lebenswerte Zukunft ersetzen Spekulationen in Beton und kontroverse Wirtschafts- und Umweltpaktiken. Im Mittelpunkt stehen heute gesundes Wohnen, Bio-Ernährung, nachhaltige Bildung, regenerative Energie und soziales Engagement. Immer mehr Kunden von sogenannten herkömmlichen Banken kündigen ihre Konten und wechseln zu einer von nahezu 30 alternativen Banken weltweit, die transparent, ökologisch und besonders ökonomisch arbeiten. (www.gabv.org) Bis gute Nachrichten allerdings ihre Wege nach Portugal finden, ist es oft leider zu spät.

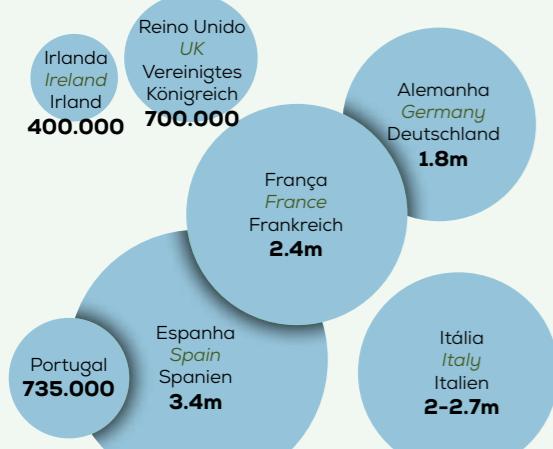
Staat und Kommunen lernen viel zu zögerlich, dass sie nur das ausgeben können, was sie an Geldern (Steuern) einnehmen. Das gilt auch für Privathaushalte. Irgendwann, früher oder später, versiegen Geldquellen auf Pump. Mit Dienstleistungen (Tourismus) allein kann ein Land nie genug Geld verdienen, man muss auch nachhaltig produzieren. Insofern haben wir in Portugal ein Problem. Weil wir in der Vergangenheit unser Geld massiv in falsche Werte und Projekte investiert und bereits ausgegeben haben, stehen wir heute mit fast leeren Händen da.

Wohin also geht unsere Reise in die Zukunft, zum Beispiel beim **Bauen & Wohnen**? Der amerikanische Pulitzer-Preisträger und Evolutionsbiologe Jared Diamond (76) hat in seinem im Jahre 2005 erschienenen Buch *Kollaps* vier Faktoren benannt, die in Gesellschaften zu verhängnisvollen Entscheidungen, zum Scheitern und zuletzt sogar zu ihrem Untergang geführt haben. Erstens. Das Problem wird nicht erkannt, bevor es eintritt. Zweitens. Das Problem wird nicht erkannt, obwohl es schon präsent ist. Drittens. Das Problem wird erkannt, aber es wird nichts dagegen unternommen. Viertens. Es wird etwas unternommen, aber nur so zaghaft und spät, dass das Problem nicht gelöst wird.

Wir brauchen Weitsicht und den Mut zur Veränderung. Wenn wir bauen, sollen wir uns unserer Traditionen und unserer Geschichte bewusst werden und lieber restaurieren und rekonstruieren als abzureißen.

Neues Wachstum braucht natürliche Baustoffe, nachhaltige Wärmedämmung und Isolierung, regenerative Energiekonzepte aus Sonne, Wind, Wasser und Biomasse. Wir müssen immer mehr und immer besser recyceln lernen und solche Häuser bauen, die ihre Bewohner glücklich machen.

Número de imóveis devolutos pela Europa



Number of empty properties across Europe

Anzahl der leer-stehenden Gebäude in ganz Europa

Número estimado de pessoas sem-abrigo na UE:
Estimated number of homeless people in the EU:
EU geschätzte Zahl der Obdachlosen:

4.1m

Fonte | Source | Quelle:
www.theguardian.com/society/2014/feb/23/europe-11m-empty-properties-enough-house-homeless-continent-twice

Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.

Null CO₂ Emission während der Recherche zu diesem Artikel.



ADUTUR | BRUNO RAMOS

Aldeias do Xisto | Lousã

PORTUGAL | Vasco Trindade

Urbes com novos rostos.

New faces for urban spaces.

Portugal, em todo o seu território - rural, urbano, interior, litoral - confronta-se com as marcas do passado recente. A aposta no mercado imobiliário e na construção (principalmente de imóveis residenciais), e no sector terciário da economia, deixou graves legados. Um dos mais evidentes e gravosos, será o abandono e degradação de uma quantidade gigantesca de espaços e construções.

A cessação de muitas actividades produtivas do interior rural forçaram o quase ou efectivo desaparecimento de muitas comunidades. A construção descontrolada e desordenada de novas habitações nos grandes centros urbanos, principalmente nas periferias, concentram multidões em comunidades descharacterizadas. Em simultâneo, sucede o envelhecimento e abandono das zonas históricas, os centros de vida por excelência dessas urbes desde as suas origens.

Porém, nas duas últimas décadas assistiu-se a um ressurgimento da recuperação urbana, aliada a uma nova vontade em repovoar territórios que, até agora, tendiam para a desertificação. Seja pelos efeitos da crise actual, por uma mudança de consciências que se começa a generalizar ou até por imperativos de encontrar alternativas económicas válidas (busca de nichos de mercado, abordagens de negócio inovadoras, sustentabilidade do sector da construção).

Pelos exemplos apresentados, é possível concluir que existem muitos modelos, motivações e processos de recuperar as nossas comunidades. Verificam-se conflitos e interpretações distintas: o autarca critica a desregulamentação que permite a empresários abusarem da ocupação do espaço público, o empreendedor critica a falta de iniciativa e visão das entidades públicas e reguladoras, o cidadão opta por agir numa base de poder popular, toda uma região mobiliza-se para preservar a sua identidade e património. Visões divergentes mas com algo em comum: agem.

Städte und Dörfer mit neuem Gesicht.

Ob auf dem Land oder in der Stadt, ob im Hinterland oder an der Küste, überall sehen wir uns mit den Narben der jüngsten Vergangenheit konfrontiert. Die Überbewertung des Immobilienmarktes und der Bauindustrie, in der Hauptsache des Wohnungsbau und des Tourismus, hinterließen tiefgreifende Wunden. Eine der offenliegenden und tiefsten ist die Landflucht und der Verfall einer Vielzahl von Dörfern und ihren Gebäuden.

Die Aufgabe vieler produktiver landwirtschaftlicher Aktivitäten im Hinterland brachte ein nahezu komplettes Aussterben vieler Dörfer mit sich. Andererseits verschob der unkontrollierte und unorganisierte Bau neuer Wohnsiedlungen in den Großstädten und speziell an deren Peripherien Menschenmassen in charakterlose Quartiere. Ein langsames Aussterben der historischen Zentren und eine Überalterung seiner Bewohner, die seit jeher das Herzstück und der Lebensmittelpunkt der Städte und Dörfer bildeten, geschehen parallel.

In den letzten „zwei“ Jahren jedoch konnte man eine sporadische Revitalisierung der Städte und Dörfer verzeichnen, die Hand in Hand mit dem neuen Wunsch einherging, die Orte, die bis heute zur Verwüstung verurteilt waren, wiederzubeleben. Sei es infolge der Auswirkungen der aktuellen Wirtschaftskrise oder aufgrund einer langsam Bewusstseinsveränderung, eines steht fest: nahezu alle beginnen, Gebote zu verallgemeinern oder gar neue einzuführen, um wirtschaftlich gültige Alternativen zu finden. Viele begeben sich auf die Suche nach Marktlücken, prüfen innovative Geschäftsideen und denken über mehr Nachhaltigkeit im Bausektor nach.

ECO123 begab sich auf eine Rundreise durch Portugal. Wie unsere Beispiele belegen, gibt es viele Möglichkeiten, noch mehr Beweggründe und auch Verfahren, unsere Dörfer und Altstädte zu retten.

Konflikte brechen auf und bestimmte Interpretationen werden öffentlich: die Stadtverwaltungen kritisieren die Deregulierung, die den Unternehmern erlaubt, den öffentlichen Raum zu missbrauchen. Die Unternehmer ihrerseits kritisieren das Fehlen von Initiative und Weitblick der Stadtverwaltungen und Kontrollgremien.

Bürger beginnen, ihre Fantasien und die Volksmacht einzusetzen, eine ganze Region mobilisiert sich, um ihre Identität und ihr Kulturerbe zu bewahren. Verschiedene Ansichten haben eine Gemeinsamkeit: Handeln!

66

Existem muitos modelos de recuperar as nossas comunidades.

There are many models of recovering our communities.

Es gibt viele Möglichkeiten unsere Dörfer und Altstädte zu retten.



Caso | Case | Fall 1

ALDEIA DA PEDRALVA, VILA DO BISPO | Vasco Trindade

Das pizzas ao slow- -travel.

Caminhamos por ruas onde o tradicional branco das fachadas reflecte a luz e o calor de um dia primaveril em Janeiro. Cruzamo-nos com um residente e diversos visitantes estrangeiros, que sem exceção nos cumprimentam com um sorriso e um "Bom dia" tão caloroso quanto o dia magnífico que está. Sentimos algo de genuíno, e cesta-nos a acreditar que esta aldeia, há menos de uma década, estava em ruínas e tinha sete habitantes.

Situada no concelho de Vila do Bispo, em pleno Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina (1) e a curta distância de algumas das melhores praias do país, a Aldeia da Pedralva é um projeto emblemático de recuperação. Graças a um grupo de empreendedores, foi possível recuperar a grande maioria do povoado. O impulsor do projeto, António Ferreira, conta que ao descobrir esta aldeia, numa visita em férias, apercebeu-se do seu potencial para criar algo diferente e inovador na oferta turística da região.

António Ferreira refere como a aldeia sofreu um longo processo de abandono da sua população. Como, lentamente, converteu-se de um centro de vida local (onde pessoas de outras aldeias próximas se concentravam para festividades e comércio) numa povoação em ruínas e quase sem habitantes. Como, durante anos, este povoado tornou-se reconhecido apenas pela presença de uma pizzaria (que ainda hoje faz as delícias de quem a visita), sendo chamado a 'Aldeia da Pizzaria'. Mas onde a resignação imperava, o empresário viu uma grande oportunidade.

Formando uma sociedade com quatro amigos, iniciou o projeto de compra e recuperação de grande parte dos imóveis existentes na Pedralva

From pizzas to slow-travel.

We wander the streets in which the traditional white of the façades reflects the light and the heat of a January day that hints at early spring. We pass a resident and several foreign tourists, who without exception all greet us with a smile and a "Bom dia" almost as warm as the magnificent weather. We feel something genuine and find it difficult to believe how this village, less than a decade ago, lay in ruins and was down to its last seven inhabitants.

Located in the municipality of Vila do Bispo, in the heart of the South-West Alentejo and Costa Vicentina Natural Park (1) and a short distance from some of the best beaches in the country, Pedralva is a beacon of restoration. Thanks to a small group of entrepreneurs, it has been possible to restore the overwhelming majority of homes in the village. Project leader, António Ferreira, told us how, in discovering this village while on holiday, he swiftly understood its potential for creating something different and innovative in the regional tourist context.

António Ferreira describes how the village underwent a long process of gradual depopulation. Slowly, the settlement went from being a centre of local life (where people from other nearby villages would come for festivities and trade) to a village in ruins and all but deserted. Indeed, over the years, this village became known only for its pizzeria (which still continues to attract many visitors) to the extent of its being christened as the 'Pizza Village'. However, in a place where resignation had become

Von Pizza zum Slow- -Travel.

Wir schlendern durch die Gassen, wo die weiß getünchten Häuser das Licht und die Wärme eines frühlingshaften Wintertages reflektieren. Wir begegnen einigen Bewohnern und Urlaubern, die uns ausnahmslos mit einem Lächeln und einem „Guten Tag“, genauso warm wie der zauberhafte Tag begrüßen. Wir spüren das Authentische und wir können es kaum glauben, dass dieses Dorf vor weniger als einem Jahrzehnt eine einzige Ruine war und gerade noch sieben Einwohner zählte.

Aldeia da Pedralva liegt im Landkreis Vila do Bispo, mitten im Naturpark des südwestlichen Alentejo und der Algarve-Westküste,* nur wenige Kilometer von den schönsten Stränden des Landes entfernt. Aldeia da Pedralva ist die Wiedergeburt eines Dorfes. Der Schöpfer dieses Projektes, António Ferreira, erzählt uns, dass er das Potenzial dieses Ortes während eines Urlaubs sofort entdeckte und spürte, dass es für ein etwas anderes und innovatives touristisches Angebot wie geschaffen ist.

Er merkte, dass dieses Dorf bereits seit Jahren unter der Abwanderung gelitten hatte. Und es sich langsam von einem lokalen Treffpunkt, an dem die Bewohner der Nachbarorte für Feste und Handel zusammenkamen, in eine Siedlung mit einer Bevölkerung umgeben von Ruinen - und schließlich in einen Ort ohne Einwohner verwandelte. Aber über Jahre hinweg blieb diese Siedlung lediglich dank der Präsenz einer Pizzeria bestehen und erhielt infolgedessen den Spitznamen „Pizza-Dorf“. Dort, wo die Resignation fest wie ein Stachel im Fleisch saß, sah der



ALDEIA DA PEDRALVA

(1) www.en.wikipedia.org/wiki/Southwest_Alentejo_and_Vicentine_Coast_Natural_Park

(1) www.de.wikipedia.org/wiki/Parque_Natural_do_Sudoeste_Alentejano_e_Costa_Vicentina

Viagem de Portimão à Pedralva
e regresso: 14,4 kg de CO₂

Ride Portimão-Pedralva and
back: 14,4 kg CO₂

KFZ von Portimão nach Pedralva
u.z.: 14,4 kg CO₂



ALDEIA DA PEDRALVA



Antes e depois | Before and after | Vor und nach | Aldeia da Pedralva

ALDEIA DA PEDRALVA

(31 casas, a antiga escola primária e a mercearia). Os primeiros dois anos foram essencialmente destinados à identificação dos proprietários (mais de 200, portugueses e estrangeiros), e a negociar as ruínas. Aqui, António Ferreira destaca que a transparéncia e a frontalidade com que abordou as pessoas foi essencial para o projeto, evitando "a especulação" e "grandes diferenças de preços entre casas parecidas".

Os dois anos seguintes foram dedicados à recuperação dos imóveis, mantendo as suas características e respeitando o traço original das casas. Usando técnicas e materiais tradicionais, mas com preocupações de sustentabilidade e respeito pelo ambiente, casa a casa, a aldeia foi-se lentamente transformando. António Ferreira recorda o impacto desta mudança não só no aspecto da povoação, mas também nos seus actuais e antigos residentes. Recorda como "era sistemático, ao fim de semana, a visita das famílias que vinham assistir à recuperação da sua casa, com um sentimento como se fosse delas".

The next two years were dedicated to the restoration of the properties, retaining their characteristics and respecting their original layouts and profiles. Through recourse to traditional techniques and materials, whilst however displaying concern over sustainability and respect for the environment, house by house, the village underwent a slow but gradual transformation. António Ferreira recalls the impact of this change, not only on the village but also on its current and former residents. He recalls how "systematically, at weekends, the families would come to witness the recovery of their homes with the feeling that they were still theirs".

Hoje, a Aldeia da Pedralva constitui-se como um projeto turístico distinto, numa lógica de slow-travel, mas também de responsabilidade social. Emprega 12 pessoas, a grande maioria da região, e incentiva os clientes a comprarem a produtores locais. Para além do aluguer das casas restauradas, disponibiliza condições para o turismo e desporto na natureza: estando lá hospedado ou não, pode-se partir da aldeia em caminhadas ou passeios de bicicleta por toda a belíssima região envolvente.

Com grande optimismo, António Ferreira revela que o projeto, mesmo que demorado e enfrentando grandes dificuldades, tem cumprido com as expectativas. E revela que, hoje em dia, quando diz Pedralva já reconhecem o nome.

Today, Pedralva stands as a distinctive tourism project based upon a logic of slow-travel, but also a sense of social responsibility. Employing twelve people, mainly from the local region, the project encourages clients to buy from local producers. In addition to renting out the restored houses, the project also provides the infrastructures for sports and nature tourism. Whether or not they are staying in the village, visitors can set off from the village on hikes or bike rides through the strikingly beautiful surrounding region.

In a display of great optimism, António Ferreira told us how, despite the difficulties that he faced and the slow progress of the work, the project has finally come up to expectations. And he says that now, whenever he mentions Pedralva, people recognise its name.



ALDEIA DA PEDRALVA

the order of the day, this entrepreneur spotted a major opportunity.

Setting up a company with four friends, he launched a project involving the purchase and restoration of most of the properties existing in Pedralva (31 houses, the former primary school and the grocer's). The first two years were essentially given over to identifying the owners (over 200, both Portuguese and international), and negotiating the purchase of the ruins. Here, António Ferreira highlights how the transparency and directness with which he approached people was essential for the success of his project, avoiding "speculation" and "any major difference in price between similar houses".

The next two years were dedicated to the restoration of the properties, retaining their characteristics and respecting their original layouts and profiles. Through recourse to traditional techniques and materials, whilst however displaying concern over sustainability and respect for the environment, house by house, the village underwent a slow but gradual transformation. António Ferreira recalls the impact of this change, not only on the village but also on its current and former residents. He recalls how "systematically, at weekends, the families would come to witness the recovery of their homes with the feeling that they were still theirs".

Hoje, a Aldeia da Pedralva constitui-se como um projeto turístico distinto, numa lógica de slow-travel, mas também de responsabilidade social. Emprega 12 pessoas, a grande maioria da região, e incentiva os clientes a comprarem a produtores locais. Para além do aluguer das casas restauradas, disponibiliza condições para o turismo e desporto na natureza: estando lá hospedado ou não, pode-se partir da aldeia em caminhadas ou passeios de bicicleta por toda a belíssima região envolvente.

Com grande optimismo, António Ferreira revela que o projeto, mesmo que demorado e enfrentando grandes dificuldades, tem cumprido com as expectativas. E revela que, hoje em dia, quando diz Pedralva já reconhecem o nome.

In a display of great optimism, António Ferreira told us how, despite the difficulties that he faced and the slow progress of the work, the project has finally come up to expectations. And he says that now, whenever he mentions Pedralva, people recognise its name.

Unternehmer seine große Chance. Selbstverständlich serviert die Pizzeria auch heute noch ihre Spezialitäten.

António Ferreira gründete zusammen mit vier Freunden ein Unternehmen und startete das Projekt, indem er einen Großteil der bestehenden Häuser von Pedralva - insgesamt 31 Häuser, eine antike Grundschule und einen Laden - kaufte und restaurierte. Die ersten zwei Jahre verbrachte er hauptsächlich damit, die Besitzer ausfindig zu machen: über 200 Portugiesen und Ausländer. Dann begann er den Preis der Ruinen zu verhandeln. António Ferreira betont, dass die Transparenz und Direktheit, mit denen er den Menschen begegnete, der Schlüssel zu diesem Projekt wurden. „Spekulation“ und „große Preisdifferenzen zwischen ähnlichen Häusern“ hat er vermieden.

Die folgenden zwei Jahre widmete er der Renovierung der Häuser, wobei Charakter und Ursprünglichkeit des Dorfes bewahrt wurden. Nachhaltigkeit und den Umweltschutzspekt im Auge behaltend, wurden sowohl traditionelle Techniken wie auch Naturmaterialien benutzt. Langsam, Haus um Haus, verwandelte Aldeia da Pedralva sich wieder zu einem Dorf. António Ferreira erinnert sich an die Auswirkung dieser Veränderung, nicht nur im Hinblick auf die Bevölkerung, sondern auch auf seine heutigen und bisherigen Bewohner. Er erinnert sich „an den systematischen Besuch der Familien an den Wochenenden, die die Renovierung ihres Hauses mitverfolgten, als seien es immer noch ihre eigenen“.

Heute stellt Aldeia da Pedralva ein erlesenes ökotouristisches Produkt dar, das nach dem Motto Slow-Travel tickt, aber auch soziale Verantwortung übernommen hat. Es beschäftigt 12 Mitarbeiter, die mehrheitlich aus der Region stammen. Kunden werden gebeten, lokale Produkte zu kaufen. Die restaurierten Häuser können gemietet werden und bieten perfekte Bedingungen für einen Urlaub oder Sport in und mit der Natur: egal, ob im Ort untergebracht oder nicht, können zu Fuß oder per Fahrrad Ausflüge in die wunderschöne Umgebung unternommen werden.

Mit großem Optimismus erzählt António Ferreira, dass das Projekt trotz seiner Verzögerungen und großen Schwierigkeiten die Erwartungen erfüllt hat. Er betont, dass Pedralva heutzutage bereits ein Begriff ist.

Aldeia da Pedralva

Rua de Baixo – Casa da Pedralva – 8650-401 Vila do Bispo, Portugal

Tel.: (+351) 282 639 342

Email: reservas@aldeiadapedralva.com • Website: www.aldeiadapedralva.com

Caso | Case | Fall 1

ALDEIA DA PEDRALVA, VILA DO BISPO | Vasco Trindade

Desbravar caminho com inovação.

António Ferreira é o empresário responsável pelo projecto turístico da Aldeia da Pedralva. Após doze anos a trabalhar em publicidade e planeamento estratégico, e estando um pouco “saturado daquele mundo desinteressante e de vender coisas que não eram precisas”, decidiu dar novo rumo à sua vida. Já conchedor da região e do seu potencial turístico, ao visitar a Aldeia da Pedralva descobriu a oportunidade que procurava. Formou uma sociedade com quatro amigos, e avançaram com o projecto. E, como diz, “ainda aqui estamos”.

ECO123: Quais as mais-valias da recuperação realizada na Aldeia da Pedralva?

António Ferreira: Há um aspecto muito importante: onde se faz a recuperação. Estamos situados em territórios chamados de baixa densidade e, portanto, mais propensos à desertificação. Onde qualquer projecto, por mais pequeno que seja, tem uma importância extrema. É um território que se faz de milhares de pequenas economias. Quando aconselhamos os nossos clientes a comprarem o peixe no pescador, estamos a ajudar aquela família em específico. E se replicarmos isso à pequena mercearia, ao restaurante ou à pessoa que aluga as bicicletas, demonstramos que a recuperação de aglomerados urbanos nestes territórios, não resolvendo tudo, é de facto o primeiro passo para travar a desertificação. Elegia isso como o mais importante de todos os aspectos.

“

Demonstramos que a recuperação de aglomerados urbanos nestes territórios, não resolvendo tudo, é de facto o primeiro passo para travar a desertificação.

We demonstrate how the restoration of urban settlements in these areas, while not resolving everything, does, in fact, represent the first step towards halting desertification.

Die Sanierung der Siedlungen in dieser Region ist nur ein erster Schritt, um das Aussterben zu bremsen, obwohl auch damit nicht alle Probleme gelöst werden.

- António Ferreira

Leading the way through innovation.

Innovation sucht seinen Weg.

António Ferreira is the entrepreneur responsible for the Pedralva tourism project. After a dozen years spent working in advertising and strategic planning, and somewhat “fed up with that uninteresting world and with selling things that were just not necessary”, he decided to take a new direction in his life. Already aware of the region and its tourist potential, when visiting Pedralva, he discovered the opportunity he had been searching for. He set up a company with four friends and advanced with the project. And, as he said, “here we still are”.

ECO123: What added value has the Pedralva restoration project brought?

António Ferreira: There is one very important aspect: the site where the restoration project is implemented. We are located in a so-called low-density area and therefore a place that is more susceptible to desertification. In such places, any project, however small it might be, is extremely important. This is a region made up of thousands of small economies. When we recommend to our clients that they buy their fish from the fishermen, we are helping that particular family. And if we extend this to the small grocer's, the restaurant or the person renting the bikes, we demonstrate how the restoration of urban settlements in these areas, while not resolving everything, does, in fact, represent the first step towards halting desertification. I would nominate this as the most important of all aspects.

The easiest support that you were able to obtain came from Vila do Bispo Council. Did you encounter difficulties in putting the project into practice?

The council's participation consisted of an investment of close on one million euros in outdoor restoration. At the time, there was an application for village restoration

ECO123: Was hat Aldeia da Pedralva mit der Restaurierung am meisten gewonnen?

António Ferreira: Ein sehr wichtiger Aspekt heißt: Wo wird renoviert? Wir befinden uns in einer Gegend mit geringer Bevölkerungsdichte und somit mit einer größeren Neigung zum Aussterben. Jedes Projekt, egal wie klein es auch sein mag, ist von extremer Wichtigkeit. Es handelt sich um eine Region, die sich aus vielen Kleinhandelsbetrieben zusammensetzt. Wenn wir unseren Kunden empfehlen, den regionalen Fisch direkt vom Fischer zu kaufen, unterstützen wir diese eine bestimmte Familie. Tun wir dasselbe im kleinen Dorfladen, dem Restaurant oder beim Fahrradverleih, zeigen wir, dass die Restaurierung der Siedlungen dieses Gebietes der erste Schritt ist, um das Aussterben zu bremsen, obwohl auch damit nicht alle Probleme gelöst werden. Wir definieren diesen Aspekt als einen der wichtigsten.

Der Landkreis Vila do Bispo hat sie breitwillig unterstützt. Gab es Schwierigkeiten, dieses Projekt umzusetzen?

Die Beteiligung der Kreisverwaltung be-

“

Demonstramos que a recuperação de aglomerados urbanos nestes territórios, não resolvendo tudo, é de facto o primeiro passo para travar a desertificação.

We demonstrate how the restoration of urban settlements in these areas, while not resolving everything, does, in fact, represent the first step towards halting desertification.

Die Sanierung der Siedlungen in dieser Region ist nur ein erster Schritt, um das Aussterben zu bremsen, obwohl auch damit nicht alle Probleme gelöst werden.

- António Ferreira

Viagem de Portimão à Pedralva e regresso: 14,4 kg de CO₂Return journey from Portimão to Pedralva: 14,4 kg CO₂KFZ von Portimão nach Pedralva u.z., 14,4 kg CO₂

inhaltet eine Investition von nahezu einer Million Euro für die Außenrenovierung. Damals bestand ein Projekt zur Sanierung von Häusern mit einer Beteiligung von 60 bis 70%. Ein Dorf mit 300.000 bis 400.000 Euro zu restaurieren, ist ein gutes Geschäft für die Verwaltung. Unser Auftakt war ausschlaggebend für die Renovierung anderer Häuser. Heute sehen wir Häuser, die uns nicht gehören, aber dennoch renoviert wurden, weil das Dorf wieder mit Leben erfüllt wurde.

Als wir andere Partner suchten und das Projekt der QREN (1) oder ähnlichen Organisationen vorstellten, entdeckten wir, dass es nicht in bestehende Schemen passt. Sie verstehen, was ein verfallenes Hotel ist, ein bankrotttes Ressort, ein Karussell, das sich nicht mehr dreht. Ein Wiederaufbau von Dörfern, der Erhalt eines Kulturerbe, die Verwandlung eines Klosters in ein Restaurant oder einfach alles, was mit Innovation verbunden ist und zum Ziel hat, solche Orte nicht sterben zu lassen, passen einfach in kein Muster.

“

Foi também a nossa base que fez com que outras casas fossem reconstruídas.

This was also our way of ensuring that the other houses also got rebuilt.

Unser Auftakt war ausschlaggebend für die Renovierung anderer Häuser.

O apoio mais facilitado que encontrou foi junto da Câmara de Vila do Bispo. Sentiu dificuldades para concretizar este projeto?

A participação da Câmara compreendeu um investimento próximo de um milhão de euros na recuperação exterior. Havia na altura uma candidatura à recuperação de aldeias com participação em 60 ou 70%. E, para uma Câmara, é um bom negócio recuperar uma aldeia, a um custo de 300 ou 400 mil euros. Foi também a nossa base que fez com que outras casas fossem reconstruídas. Hoje vemos casas que não são nossas e que só foram reconstruídas porque isto passou a ser uma aldeia com vida novamente.

Porém, quando tentámos arranjar outros apoios e explicámos o projecto ao QREN (1) ou similares, descobrimos que não cabe nos formulários. Eles entendem o que é um hotel em ruínas, um resort falido, um paquete que já não anda. Recuperação de aldeias, de património, transformar um mosteiro num restaurante, tudo o que sejam inovações para fazer com que os espaços não morram, não cabem nos formulários. E isso é de facto um travão muito grande à inovação turística.

Mas tem corrido bem, o projecto?

Tem corrido bem. No Inverno, temos cá a viver connosco uma operação de uma agência inglesa - duas pessoas, trinta bicicletas, minibus. E estão sempre, sempre a chegar pessoas. E como esta operadora existem dezenas, dava para encher e sobrar clientes por todo o lado. Este produto tem clientes e vai ter sucesso, está na linha do turismo de natureza, sustentável, ecológico. Sentimos a dificuldade de quem vai um bocadinho à frente, a desbravar este caminho.

E metas para o futuro?

É sobretudo consolidar o projecto. Um dia vamos olhar para trás, quando isto tiver com uma ocupação bastante grande, e perceber que teria sido tão mais fácil se mais gente tivesse ajudado a que o turismo não estivesse focado em apenas dois produtos - praia e golfe - quando temos um Algarve tão grande, tão rico e tão diferente. E os clientes querem isso, querem produtos diferentes.

“

Este produto tem clientes e vai ter sucesso, está na linha do turismo de natureza, sustentável, ecológico.

This product has a market and is going to be successful, it belongs to the world of nature tourism, sustainable and ecological.

Ein solches Produkt findet Kundschaft und zieht den Erfolg an. Es fügt sich in einen nachhaltigen und ökologischen Naturtourismus ein.

- António Ferreira

However, has the project gone well?

It has. In winter, we have living here with us a British tour operator – two people, thirty bikes, a minibus. And people are always, always arriving. And there are dozens more like this operator, enough to provide clients here and all over the place. This product has a market and is going to be successful, it belongs to the world of nature tourism, sustainable and ecological. We only experience the difficulties typically encountered by those who are a bit further ahead of the game and leading the way.

And what are your targets for the future?

Above all, consolidating the project. One day, we shall look back, when this has a really high level of occupation, and understand just how much easier it would have been if more people had helped out and tourism was not so directly focused on just two products – beach and golf – when we have such a large Algarve, so big, so rich and so very different. And that's what clients want, they want different products.

Das Projekt wurde ein Erfolg?

Ja, es lief gut. Im Winter leben wir hier mit der Vertretung eines englischen Reiseveranstalters - zwei Personen, dreißig Fahrräder und einem Minibus. Und es kommen immer wieder Leute an. Solche Reiseveranstalter gibt es zur Genüge, ausreichend, um die Betten zu belegen oder überzubuchen. Ein solches Produkt findet Kundschaft und zieht den Erfolg an. Es fügt sich in einen nachhaltigen und ökologischen Naturtourismus ein. Derjenige, der die Vorhut bildet, stößt auf Schwierigkeiten, den Weg zu bahnen.

Zukunftsziele?

Das Projekt verankern. Eines Tages, wenn wir eine gute Belegung erreicht haben, werden wir zurückblicken und verstehen, dass alles viel einfacher gewesen wäre, wenn viel mehr Personen geholfen hätten, den Tourismus nicht einzig in zwei Schubladen zu stecken – Strand und Golf. Wenn wir auf eine derart fantastische, derart vielfältige und so andersartige Algarve schauen könnten. Die Besucher suchen nach dem gewissen Etwas, nach einem Angebot, das sich unterscheidet.

(1) Quadro de Referência Estratégica Nacional

(1) National Strategic Reference Framework

(1) Nationale strategische Raumplanung/Förderung



Caso | Case | Fall 2

FUNCHAL, MADEIRA | Francisco José Cardoso

Uma nova 'Zona Velha'.

Há 28 anos, começou o processo para recuperar parte de 500 anos de história do primeiro núcleo habitacional do Funchal, cidade símbolo nos Descobrimentos. Durante as décadas anteriores, a cidade cresceu para Oeste, deixando para trás, em contínua degradação, parte da sua história: o núcleo de Santa Maria. Ou como é conhecido, a 'Zona Velha'.

Seis anos após a descoberta da Madeira (1419), instalavam-se a leste da baía os primeiros colonos, fundando a urbe Funchal. O núcleo de Santa Maria seria o ponto onde se erigiu a Igreja de Santa Maria do Calhau. Passados quase 100 anos (1508), Funchal era elevado a cidade. Durante séculos cresceu desde a beira-mar até à serra. Mas é no centro que, ainda hoje, a cidade tem mais movimento. De dia sobretudo, mas cada vez mais à noite.

Ao longo de décadas, a 'Zona Velha' foi-se tornando num anel de degradação, à semelhança do que acontece em muitas zonas habitacionais ricas na sua história arquitectónica, pobres em tudo o resto. Edifícios a cair de podre, população idosa, juventude desenraizada, insegurança ao máximo, futuro incerto.

É neste contexto que, em 1986, é publicado um decreto-legislativo regional que classifica a 'Zona Velha' da cidade do Funchal como conjunto arquitectónico de valor regional. "Nesta zona coexistem vestígios de cunho manuelino, indícios da prosperidade atingida com o comércio do açúcar; cons-

A new 'Old Town'.

28 years ago, work began on restoring part of the 500 years of history of the first residential settlement in Funchal, a city that symbolises Portugal's era of overseas discoveries. Throughout the previous decades, the city had expanded westwards, leaving behind part of its history - the Santa Maria district - to continued degradation. Or as it is otherwise known, the 'Old Town'.

Six years after the discovery of Madeira (1419), the first settlements were established to the east of the bay, leading to the foundation of Funchal. The Santa Maria neighbourhood was chosen as the site for the Church of Santa Maria do Calhau. Around a century later (1508), Funchal was raised to the status of a city. For several centuries, the city continued to spread upwards from the seashore to the mountains. However, it is the city centre that still today retains the most movement, especially by day, but increasingly so by night.

For several decades, the 'Old Town' steadily became increasingly rundown, as frequently happens in many residential areas that are rich in architectural history, but poor in terms of everything else. Buildings slowly beginning to crumble, an elderly population, a rootless youth, insecurity at a maximum and an uncertain future.

This was the situation in 1986 when legislation was passed that classified the 'Old Town' of Funchal as an architectural site of regional value. "In this area, Manueline remains coexist with evidence of the prosperity brought by the sugar trade, 17th and 18th century constructions

Eine neue Altstadt.

Vor 28 Jahren begann die Teilrestaurierung des ersten Wohnquartiers von Funchal, welches auf eine 500-jährige Historie zurückblicken kann. Vor Jahrzehnten dehnte sich die Symbolstadt der Entdeckungen gegen Westen aus und vernachlässigte den historischen und zunehmend degradierten Stadtteil: Santa Maria, auch bekannt als die „Altstadt“.

Sechs Jahre nach der Entdeckung der Insel Madeira (1419) ließen sich die ersten Siedler westlich der Bucht nieder und gründeten Funchal. Mitten in Santa Maria wurde die Kirche Igreja de Santa Maria do Calhau erbaut. Nach fast 100 Jahren (1508) war Funchal zu einer Stadt herangewachsen. Während Jahrhunderten dehnte sich die Stadt vom Meer bis zu den Bergen aus. Auch heute noch ist im Zentrum am meisten los, speziell tagsüber, zunehmend aber auch nachts.

Über Jahrzehnte hinweg entwickelte sich die „Altstadt“ zu einer verkommenen Höhle, ähnlich wie die reichen Wohnviertel mit geschichtsträchtiger Architektur, aber arm, was den ganzen Rest betrifft. Verwahrloste Gebäude, eine überalterte Bevölkerung, eine entwurzelte Jugend, grenzenlose Unsicherheit, eine ungewisse Zukunft.

Deshalb wurde 1986 die Altstadt Funchals mit ihrem architektonischen Erbgut unter Denkmalschutz gestellt. „In diesem Viertel finden sich Spuren des manuelischen Baustils, Indizien des florierenden Zuckerhandels; Bauten aus dem 17. Und 18. Jahrhundert mit expressiven Charakteristiken, entstanden aufgrund der Zwangssteuern der Weinindustrie und deren Folgereichtum, Häuser aus dem vergangenen und heutigen

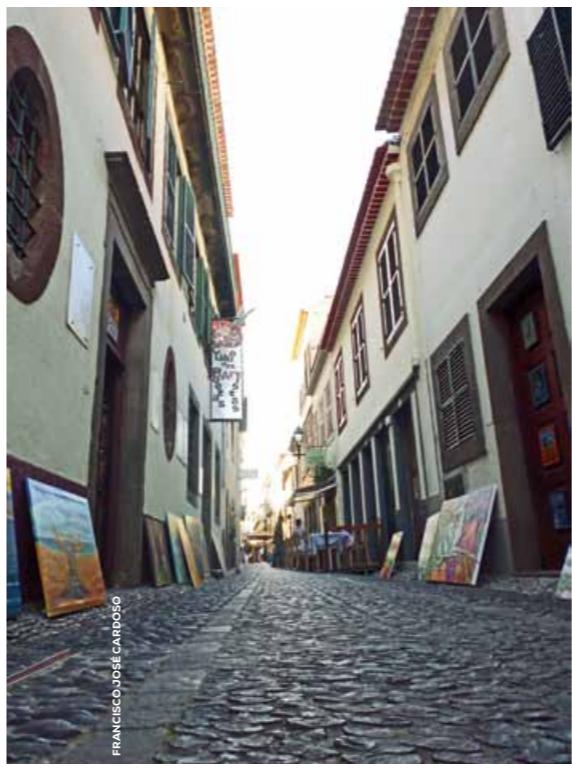
Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.

Null-CO₂-Emissionen während der Recherche zu diesem Artikel.



FRANCISCO JOSÉ CARDOSO



FRANCISCO JOSÉ CARDOSO

displaying expressive characteristics, both due to the restrictions imposed by the wine industry or the resulting enrichment; buildings from the last century and this one", highlights one passage from the document.

Bruno Pereira, formerly the deputy chairman of the council and currently a councillor, emphasises the many phases that the restoration project has been through. "In 1980, we were awarded the Pomme D'Or (1) award. However, in truth, the 'Old Town' was going through a more difficult process and it was not until this century that there was renewed investment with the Council taking advantage of funding to endow the area with infrastructures, a new water network, basic sanitation, electricity and cable television, as well as the new pavements in traditional Madeiran cobbles".

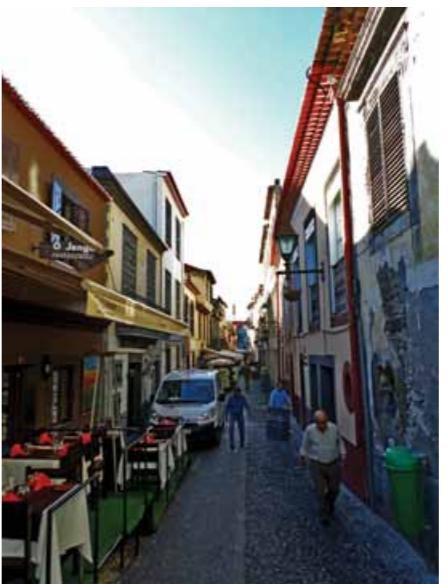
The work done since has been perceived as a success by many, but also has its own critics. Around 70% of the rundown properties were restored, roads closed to traffic and opened to pedestrians, "buildings transformed into leisure centres, restaurants, shops and cultural venues and an open-air car park became a garden with the sea right in front", recalled the councillor. "Besides the shops and restaurants that bring life to this area, various infrastructures were repaired and many artistic initiatives were launched". The 'Doors with Art' initiative has been the most visible project, as this contributed to even rundown buildings taking on another appearance (even if only the 'façade') along various streets.

There is a great deal of work still to be done. However, to a certain extent, what was done did transform one practically dead part of the city into one of its most attractive tourist areas, safer for both residents and visitors, by day and by night, and above all, alive. A new 'Old Town' is born here with each day, month and year that passes.

Jahrhundert“, wie es aus einem Dokument hervorgeht.

Der ehemalige Bürgermeister und jetzige Stadtverordnete Bruno Pereira hebt die verschiedenen Phasen, die die Renovierung durchlebt hat, hervor. „In den 80-er Jahren wurde die Stadt mit dem Pomme D'Or * ausgezeichnet. In Wirklichkeit aber durchläuft die Altstadt einen schwierigeren Prozess. Um die Jahrtausendwende gab es weitere Investitionen, wobei die Stadtverwaltung Finanzhilfen beantragte und das Gebiet mit Infrastrukturen versah: ein neues Wasser- und Stromnetz, eine Grundsanierung, Kabelfernsehen, neue Straßenbeläge aus ortstypischen Pflastersteinen.“

Die ausgeführten Arbeiten werden von vielen als erfolgreich eingestuft, entkommen aber dennoch nicht einigen Kritiken. Circa 70% aller sanierungsbedürftigen Häuser wurden renoviert, Straßen wurden für den Verkehr gesperrt und zu Fußgängerzonen umgewandelt: „Gebäude in Freizeitzentren verwandelt, in Restaurants, Läden oder Kulturstätten, ein Parkplatz in einen Stadtpark mit Meeresanstoss“, fasst der Stadtverordnete zusammen. „Nebst Geschäften und Restaurants, die dem Quartier Leben einhauchen, wurden verschiedene Infrastrukturen restauriert und viele künstlerische Initiativen lanciert“. 'Portas com Arte' ist die auffälligste Initiative, verleiht sie doch einigen Straßen und deren Fassaden trotz der verkommenen Gebäude ein anderes Aussehen. Es gibt noch viel zu tun. Fest steht, dass ein fast toter Teil der Stadt wieder zum Leben erweckt wurde. Der Teil, der für die Besucher am attraktivsten ist. Der Stadtteil ist für Bewohner und Besucher sicherer geworden, tags und nachts, und vor allem ist er lebendig. Hier entsteht jeden Tag, Monat, jedes Jahr eine neue Altstadt.



Mais informações: | Further information: | Mehr Infos:

www.cm-funchal.pt/index.php?option=com_content&view=article&id=812&Itemid=398

www.cm-funchal.pt/index.php?option=com_content&view=article&id=167:enquadramento-historico-santa-maria&catid=63&Itemid=114

www.dre.pt/cgi/dr1s.exe?t=dr&cap=1-1200&doc=19862760%20&v02=&v01=2&v03=1900-01-01&v04=3000-12-21&v05=&v06=&v07=&v08=&v09=&v10=&v11=Decreto-Lei&v12=270/92&v13=&v14=&v15=&sort=0&submit=Pesquisar

www.cm-funchal.pt/index.php?option=com_content&view=article&id=168:accoes-desenvolvidas-em-prol-da-recuperacao-da-zona&catid=63&Itemid=114



FRANCISCO JOSÉ CARDOSO

Caso | Case | Fall 2

FUNCHAL, MADEIRA | Francisco José Cardoso

Projectar acções reais.

Gil da Silva Canha é vereador na Câmara Municipal do Funchal com o pelouro das várias vertentes do Urbanismo, tutelando directamente este e outros projectos.

ECO123: Como avalia o projecto de recuperação do Núcleo Histórico de Santa Maria?

Gil da Silva Canha: Acho que fracassou, porque a recuperação de um núcleo histórico exige um plano geral de acção, e até hoje nunca foi feito um plano dessa natureza. O que se fez foram certas medidas avulsas pontuais.

O que, então, poderia ter sido feito melhor?

Fazer um plano geral de recuperação e reabilitação, talvez recorrendo a fundos europeus. Tem de ser uma coisa pensada, idealizada, e bem projectada. Mas para isso tem de haver dinheiro e uma legislação mais favorável, que desburocratize o processo.

Um projecto para ser levado a cabo durante o seu mandato de quatro anos?

Para arrancar com o tal projecto integrado, leva tempo, mas temos que tratar do assunto a curto/médio prazo. O nosso objectivo é adaptar projectos que existem

Planning real actions.

Gil da Silva Canha sits on Funchal Municipal Council and is the councillor responsible for urbanism, directly supervising this and other projects.

ECO123: How would you evaluate the restoration project for the Santa Maria historical district?

Gil da Silva Canha: I believe it has failed, as the recovery of a historical district requires a general plan of action and thus far no such plan has ever been drafted. What has been done is nothing more than a series of sporadic and individual interventions.

What then might have been done better?

Drafting that general restoration and rehabilitation plan, perhaps using European funds. This has to be a well-designed project, carefully thought through and planned accordingly. However, this needs money and more favourable legislation, with less bureaucracy.

Could such a project be implemented during your four-year term of office?

Launching such an integrated project does take time but we have to deal with issues in the short and medium term. Our aim is to adapt projects existing in many of Europe's historic

Konkrete Maßnahmen planen.

Gil da Silva Canha ist Stadtverordneter und neugewählter Amtsvorsteher für Stadtplanung und betreut dieses wie auch weitere Projekte.

ECO123: Wie beurteilen Sie das Restaurationsprojekt der Altstadt Santa Maria?

Gil da Silva Canha: Ich denke, es ist fehlgeschlagen, weil die Sanierung eines historischen Stadtteils einen allgemeinen Bebauungsplan braucht. Bis heute wurde kein Plan dieser Art ausgearbeitet. Es wurden lediglich einige punktuelle Maßnahmen umgesetzt.

Was hätte besser gemacht werden können?

Es hätte ein allgemeiner Sanierungs- und Wiederaufbauplan ausgearbeitet und vielleicht eine europäische Finanzhilfe beantragt werden sollen. Es muss eine durchdachte, idealisierte und gut projektierte Sache sein. Dazu braucht es Geld und eine vorteilhaftere Gesetzgebung, die den ganzen Ablauf entbürokratisiert.

Ein Projekt, das während ihrer vierjährigen Amtszeit durchgeführt werden sollte?

Um mit einem solch umfassenden Projekt zu beginnen, braucht es Zeit. Wir müssen diese Angelegenheit aber kurz- bis mittelfristig erledigen. Unser Ziel ist es, in verschiedenen europäischen Städten bereits bestehende Projekte zu studieren und unser daran anzugeleichen und umzusetzen. In Warschau, Polen, zum Beispiel, hat die Stadtverwal-



- Gil da Silva Canha

Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.
Null-CO₂-Emissionen während der Recherche zu diesem Artikel.

em muitos centros históricos da Europa, e tentar pô-los em prática na Zona Velha. Por exemplo, em Varsóvia, Polónia, na sua zona histórica, a autarquia criou um sistema muito interessante, onde coabitam entretenimento e habitação temporária. Criaram uma lavandaria comunitária e uma empresa de limpeza, que faz o aluguer e a manutenção de apartamentos para turistas (alojamento local). Os proprietários recuperaram os edifícios e, depois, ou negoceiam o seu arrendamento com essa empresa ou arrendam eles próprios os seus apartamentos. Mas pagam uma percentagem à empresa que tem a lavandaria e as empregadas de limpeza, o que no conjunto sai muito mais barato e rentável do que um senhorio contratar uma empregada só para limpar o seu apartamento e preparar a sua roupa de cama. E como esta existem muitas mais ideias. Aliás, neste momento estamos a trabalhar para conseguir uma ação concertada na zona velha.

Esse plano integrado incluirá, entre outros, o ambiente e a segurança? Sobretudo esta última, tem gerado alguma apreensão nos últimos tempos...

A minha grande preocupação neste momento relativamente ao Núcleo Histórico de Santa Maria, é a perda de autoridade da própria autarquia. A zona ganhou uma nova dinâmica e a Câmara não acompanhou esse movimento. Deixou que os particulares dassem a lei na zona, como se fosse um farwest. Um dos exemplos está em estabelecimentos que lançaram esplanadas no espaço público, que não permitem a livre passagem de peões e viaturas de emergência. Outra coisa preocupante, é que se abriram bares e restaurantes em prédios completamente degradados. Isto é, no rés-do-chão está tudo conforme, mas nos andares superiores está tudo abandonado, muitos deles sem telhado. Ora isto é uma loucura, em que a anterior câmara tem grandes responsabilidades. Não quero ser o profeta da desgraça, mas imaginemos que a Zona Velha passa de moda, e vamos ter esse núcleo com os rés-do-chão dos prédios todas aperaltadas, e o resto votado ao abandono e à ruína. É por isso que estamos a trabalhar agora para colmatar estas situações, que são mais graves.

“

Neste momento estamos a trabalhar para conseguir uma ação concertada na zona velha.

We are currently working towards ensuring concerted action in the Old Town.

Zurzeit arbeiten wir ein ganzheitliches Konzept für die Altstadt aus.

www.eco123.info

centres and attempt to put them into practice in the Old Town. For example, in Warsaw, Poland, for its historic area, the council created a very interesting system in which entertainment coexists with temporary accommodation. They set up a community laundry and a cleaning company that is responsible for the renting and upkeep of tourist apartments (local accommodation). The owners restore the buildings and afterwards negotiate the rent with this company or they rent them out themselves. However, they pay a percentage to the company running the laundry and the cleaning staff, all of which turns out to be a lot cheaper and more profitable than landlords individually hiring someone just to clean their apartments and wash the



“

A minha grande preocupação neste momento é a perda de autoridade da própria autarquia.

My greatest concern at the moment is the council's loss of authority.

Meine große Sorge gilt zurzeit dem Verlust der Autorität der Stadtverwaltung.

- Gil da Silva Canha

“

bedclothes. And this is just one of many more ideas. Indeed, we are currently working towards ensuring concerted action in the Old Town.

“

Will this integrated plan include the environment and security among its different factors? Above all, the latter has been generating some concern in recent times...

“

My greatest concern at the moment about the Santa Maria Historical District is the council's loss of authority. The neighbourhood has taken on a new dynamic and the council has not kept pace with these changes. It has allowed private interests to dictate the law in this area, as if it were some sort of wild west town. One example is those restaurants that have set up their tables in the street which impedes the circulation of pedestrians and emergency vehicles. Another cause for concern is the opening of bars and restaurants in completely rundown buildings. Thus, on the ground floor, everything is in order but the upper floors are all abandoned and many of them have their roofs missing. Well, that's plain madness, for which the previous council is largely responsible. I don't want to be the prophet of doom, but let's imagine that the Old Town goes out of fashion and we are left with this area where the building ground floors are all jazzed up, but the rest of the building is left to abandonment and ruin. We need to work now to overcome these situations, which are the most serious.

Wird dieser umfassende Plan unter anderem auch Umwelt- und Sicherheitsaspekte berücksichtigen? War doch speziell der letztgenannte in letzter Zeit – gelinde gesagt – etwas besorgniserregend. Meine große Sorge in Bezug auf die historische Altstadt von Santa Maria gilt zurzeit dem Verlust der Autorität der Stadtverwaltung. Das Gebiet hat an neuer Dynamik gewonnen und die Stadtverwaltung hat diese Veränderung nicht begleitet. Sie hat zugelassen, dass die Privatwirtschaft ihre eigenen Gesetze durchsetzt. Es geht wie im „Wilden Westen“ zu. In einigen Fällen wurden Terrassen auf öffentlichem Grund und Boden errichtet, die den Fußgängern und Notfallfahrzeugen keinen freien Durchgang mehr gewährleisten. Dass Bars und Restaurants in komplett verfallenen Gebäuden eröffnet wurden, ist ein weiterer Grund zur Besorgnis. Im Erdgeschoss ist alles in Ordnung. In den oberen Geschossen jedoch ist ein Nichts, oft fehlt sogar das Dach. Das ist einfach verrückt. Die vorherige Stadtverwaltung ist für diesen Zustand verantwortlich. Ich möchte nicht als Katastrophenprophet auftreten, aber stellen wir uns einmal vor, dass die Altstadt aus der Mode fällt. Dann bleiben uns gestypte Erdgeschosse mit zerfallenen Hauben. Aus diesem Grund arbeiten wird daran, die größten Probleme aus der Welt zu schaffen.

Curriculum do vereador: | Councillor's CV: | Lebenslauf des Stadtverordneten:

www.cm-funchal.pt/index.php?option=com_content&view=article&id=252&Itemid=301
www.cm-funchal.pt/images/stories/municipio/cmfp/vereacao/2013/comPelouros/resenhas-Biograficas/Res_BioGil_Canha.pdf



Caso | Case | Fall 3

ALDEIAS DO XISTO, BEIRAS | Vasco Trindade

Renovar a alma da pedra.

Designa-se por vernacular a arquitectura que recorre a materiais e recursos do território em que a edificação é construída, tendo os projectos resultantes um carácter sustentável, integrando-se na paisagem natural e possuindo um forte carácter local ou regional. Em Portugal, um dos seus exemplos mais notáveis é a construção em xisto. Apesar deste tipo de construções encontrar-se por todo o país (sendo grande parte do território continental rico nesta rocha), é particularmente evidente no Centro, nas regiões beirãs.

Sendo áreas profundamente afectadas pela migração de populações para os grandes centros urbanos e pela desertificação do território, vários concelhos da Beira Litoral (1) e Interior (2) começaram a assistir ao desaparecimento de muitas das suas pequenas comunidades rurais. E, com elas, não só a arquitectura tradicional em xisto mas toda uma enorme riqueza etnográfica.

Em 2001, pela acção da CCDRC - Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro (3), e com recurso a fundos comunitários, começou a implementação do Programa das Aldeias do Xisto. Este iniciou com 24 aldeias de 14 concelhos da Região Centro, tendo agora 27 aldeias de 16 concelhos.

O ponto de partida foram as candidaturas das aldeias ao Programa, através das suas Câmaras Municipais. Cada Câmara elaborou 'Planos de Aldeia', um documento de trabalho resultante de um estudo aprofundado da aldeia, da sua envolvente e população. Os 'Planos de Aldeia' permitiram

Renovating the soul of stone.

Vernacular architecture uses materials and resources from the surrounding region for building purposes, which results in sustainable projects that are harmoniously integrated into the natural landscape and exhibit a strong local or regional identity. In Portugal, one of the most notable examples are the schist constructions. Although this type of construction is found to a greater or lesser extent nationwide (with much of mainland Portugal having rich seams of this rock), it is particularly evident in the central region, in the area known as the Beiras.

Profoundly impacted by the migration of their populations to major urban centres and the corresponding desertification of the region, various councils in Beira Litoral (1) and Beira Interior (2) have begun to witness the disappearance of many of their smaller rural communities. Furthermore, with them, they have not only lost their traditional schist architecture but also their highly rich ethnographic heritage.

In 2001, the Centro Regional Coordination and Development Commission (CCDRC) (3) took action and, with the support of community funds, began implementing the Schist Village Programme. This began with 24 villages in 14 municipalities across the central region and now covers 27 villages in 16 municipalities.

The starting point was the applications made to the Programme by the villages, through their Municipal Councils. Each council drafted its 'Village Plans', a working document resulting from a thorough study of each village, its surrounding area and population. The 'Village Plans' made it possible to draw

Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.

Null-CO₂-Emissionen während der Recherche zu diesem Artikel

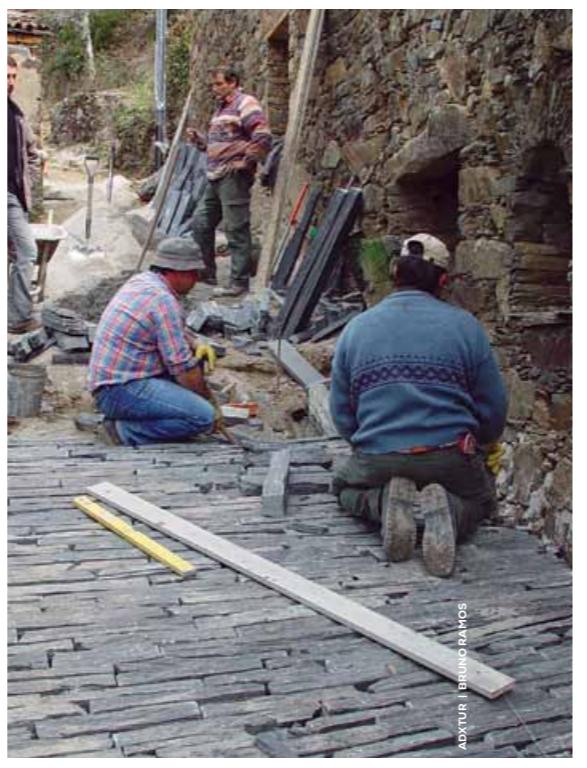
Die Seele des Steins aufpolieren.

Wenn örtliche Materialien und Techniken beim Hausbau eingesetzt werden, sprechen wir von traditioneller Architektur, sofern die Projekte einen nachhaltigen Charakter aufweisen, sich in die Gegend eingliedern und eine starke lokale oder regionale Prägung aufweisen. Eines der sehenswertesten Beispiele in Portugal ist der Schieferbau. Obwohl diese Bauweise im ganzen Land zu finden ist (Schiefer kommt in ganz Portugal vor), dominiert sie ganz besonders in der Provinz Beira, im Zentrum des Landes.

Verschiedene Kreise im Beira Litoral (1) und Beira Interior (2) sind stark von der Abwanderung in Großstädte und der Landflucht betroffen. Zusätzlich wurden sie Zeugen des Verschwindens ihrer kleinen ländlichen Siedlungen - und mit ihnen nicht nur die traditionelle Architektur in Schiefer, sondern auch der enorme ethnische Reichtum.

Federführend für die Umsetzung des Programms 'Aldeias do Xisto' war die CCDR - Kommission für die regionale Koordination und Entwicklung im Zentrum des Landes (3). Europäische Gelder wurden beantragt. In der Anfangsphase waren 24 Dörfer und 14 Kreise involviert, heute sind es 27 Dörfer und 16 Landkreise.

- (1) www.pt.wikipedia.org/wiki/Beira_Litoral
- (2) www.pt.wikipedia.org/wiki/Beira_Interior_%28prov%C3%ADncia%29
- (3) www.ccdrc.pt
- (4) www.portalaventuras.clix.pt/informacoes/fotografia/portugal-em-imagens/1208-20-praias-fluviais-nas-aldeias-do-xisto



Aldeias do Xisto | Lousã



ADXTUR | BRUNO RAMOS



Antes e depois | Before & after | Vor & nach | Benfeita, Arganil



Antes e depois | Before & after | Vor & nach | Fajão, Pampilhosa da Serra



ADXTUR | BRUNO RAMOS

definir linhas de actuação no terreno, para assegurar o desenvolvimento da área intervencionada. Isto implicava desde a instalação de infra-estruturas básicas (saneamento, abastecimento de água e electricidade), até à requalificação de espaços e imóveis públicos, ou ainda de imóveis privados. Disto resultou uma recuperação de património construído e de espaços comunitários, uma efectiva melhoria das condições de vida dos habitantes locais e a criação de espaços de preservação e renovação cultural.

Embora o património arquitectónico de todas estas comunidades seja o elemento de ligação e identidade do projecto, o âmbito e objectivos da sua intervenção são muito mais vastos. O Programa melhorou as qualificações dos habitantes das aldeias e agentes económicos da região, através de acções de formação profissional. Mas também assegurou a promoção de produtos locais e a animação turística das aldeias. Todas estas valências, conjugadas com o propósito do aproveitamento turístico do território, levaram à criação da marca 'Aldeias do Xisto'. Esta promove as áreas intervencionadas como destino turístico de qualidade e distinto da oferta nacional neste sector.

In the 'Schist Villages', visitors can discover the immense natural and ethnographic richness of Portugal's central region, including its gastronomy, culture or heritage, not to mention sport and communing with nature. For example, there is a wide range of river beaches where leisure facilities have been improved (4), many of which are very close to places where visitors can sample some of the best dishes in the region. All this takes place against a backdrop of magnificent natural landscapes. As you wander through these restored villages, it is perfectly possible to encounter traditional games and shows.

The Schist Village Programme has enabled the recovery and preservation of a spectacular cultural wealth while also ensuring an improvement in the living conditions of the local populations. Together with the creation of wealth and employment, this programme has helped to lay the foundations that will guarantee the future livelihood and development of these regions.

Mais informações: | Further information:

Mehr Info:

www.pt.wikipedia.org/wiki/Rede_das_Aldeias_de_Xisto

up action plans on the ground to ensure the development of the intervention area. This involved everything from the installation of basic infrastructures (sanitation, water and electricity supplies) through to the refurbishment of public spaces and public and private properties. This resulted in the recovery of the built heritage and community spaces, an effective improvement in the living conditions of local inhabitants and the creation of spaces destined for cultural preservation and renovation.

While the architectural heritage of all these communities is the link that holds the project together and gives it its identity, the intervention has a much wider scope and aims. The Programme improved the qualifications of local inhabitants and businesses operating in the region through vocational training programmes. However, it also guaranteed the promotion of local products and tourist development activities in the villages. All of these aspects, designed to promote the tourist potential of the region, led to the creation of the 'Schist Villages' brand. This brand promotes the area where interventions have taken place as a high-quality tourist destination that is different from the rest of the national supply in this sector.

In the 'Schist Villages', visitors can discover the immense natural and ethnographic richness of Portugal's central region, including its gastronomy, culture or heritage, not to mention sport and communing with nature. For example, there is a wide range of river beaches where leisure facilities have been improved (4), many of which are very close to places where visitors can sample some of the best dishes in the region. All this takes place against a backdrop of magnificent natural landscapes. As you wander through these restored villages, it is perfectly possible to encounter traditional games and shows.

The Schist Village Programme has enabled the recovery and preservation of a spectacular cultural wealth while also ensuring an improvement in the living conditions of the local populations. Together with the creation of wealth and employment, this programme has helped to lay the foundations that will guarantee the future livelihood and development of these regions.

ADXTUR- Agência de Desenvolvimento Turístico das Aldeias do Xisto

Casa Grande - Centro Dinamizador das Aldeias do Xisto - 6230-137 Barroca

Tel.: (+351) 275 647 700 • Tlm. | Mob. | Handy: (+351) 960 101 873
Email: info@aldeiasdodoxisto.pt • Website: www.aldeiasdodoxisto.pt

Caso | Case | Fall 4

ALGÉS, LISBOA | Vasco Trindade

Construir a alternativa.

Os efeitos da recuperação de um edifício prolongam-se muito para além da sua vertente física. Esta permite recriar relações sociais, trazer vida a espaços abandonados ou em decadência, gerar riqueza e dinâmica, trazer beleza para uma paisagem. E, no caso da Fábrica de Alternativas, essencialmente despertar consciências e ensinar modos alternativos de viver em comunidade.

Situada no centro de Algés, em Lisboa, a Fábrica de Alternativas é um projecto em construção e constante transformação que dura há pouco mais de três meses. Iniciativa promovida pela Assembleia Popular de Algés, uma organização independente de cidadãos, a Fábrica instalou-se no edifício de uma antiga unidade fabril de tecidos, onde é autogerida por todas as pessoas que queiram aderir ao projecto. Esta autogestão implica que todos podem participar nos processos de decisão e que a sua opinião é respeitada. Mas acima de tudo que, através dos contributos de todos e da definição de consensos, se resolvem os problemas que vão surgindo em comunidade.

João Pestana, um dos dinamizadores do projecto, recorda que o início foi bastante difícil. Começando pela procura de um espaço adequado e disponível para acolher o projecto, e isto apesar da grande quantidade de imóveis desocupados por toda a freguesia. Após a opção pela fábrica, foi necessário desocupar o piso térreo dos enormes teares, que pesavam toneladas, limpar as instalações, começar a prepará-las para receber as iniciativas. As paredes foram decoradas com telas ou pinturas de artistas, máscaras e desenhos, ou ocupadas com prateleiras repletas de livros doados para a biblioteca do projecto.

Aproveitando a mobília que se encontrava nas instalações, recolhendo donativos e até trazendo materiais que outras pessoas deixaram para trás, foram criando espaços e condições para as variadas iniciativas que actualmente decorrem na Fábrica. Desde aulas de yoga, teatro, costura, Geometria Descritiva ou ilustração, até às oficinas de sabão, cerâmica ou reciclagem, a Fábrica é um espaço de aprendizagem gratuito para qualquer pessoa. E o que tem esta de dar em troca? Segundo João



Building the alternative.

The effects of restoring a building extend far beyond its physical appearance. The project enables the re-creation of social relationships, bringing back life to abandoned or rundown areas, generating wealth and dynamics, bringing beauty back to a landscape. And, in the case of the Fábrica de Alternativas, essentially raising awareness and teaching about different and alternative ways of community living.

Located in the centre of Algés, in Lisbon, the Fábrica das Alternativas (Factory for Alternatives) is a project under construction, constantly changing and in progress for just over three months. The initiative is backed by the Algés Popular Assembly, an independent citizens' organisation. The Factory opened in a former textile factory and is self-managed by all those wishing to sign up to the project. This self-management implies that everybody participates in decision-making processes and opinions are mutually respected. However, above all else, it is through the contribution of all those involved and by arriving at a general consensus that the problems arising in the community are resolved.

João Pestana, one of the project's original promoters, recalls its fairly difficult launch. The first thing was to look for an appropriate and available space to house the project and, despite the large number of abandoned properties in the area, this was not easy. After the site for the factory had been chosen, the ground floor had to be cleared of the huge looms, which weighed tons, and then the premises had to be cleaned to prepare them for housing the initiatives. The walls were decorated with paintings, masks and drawings or covered with shelves full of books that had been donated to the project's library.

Eine Alternative schaffen.

Die Auswirkungen des Wiederaufbaus von Gebäuden geht weit über den ästhetischen Aspekt hinaus. Es knüpft Kontakte, erfüllt die unbewohnten und verfallenen Orte mit Leben, schafft Reichtum und Dynamik und verleiht dem Landschaftsbild Schönheit. Im Falle der „Fábrica de Alternativas“ weckt es das Bewusstsein und zeigt andere Formen von Leben in der Gemeinschaft auf.

Die „Fábrica de Alternativas“ liegt im Zentrum von Algés, Lissabon. Seit etwas mehr als drei Monaten befindet sich dieses Projekt im Bau und im ständigen Wandel. Diese Initiative wurde vom Bürgerclub Algés, einer unabhängigen Organisation der Bevölkerung, ins Leben gerufen. Ort des Geschehens ist ein altes Fabrikgebäude, wo früher Stoffe hergestellt wurden. Initiiert wurde das Projekt von interessierten Bürgern. Jeder hat das Recht, die Entscheidungsprozesse mit zu beeinflussen. Jede Meinung zählt. Mit der Hilfe aller und mit Gemeinschaftssinn werden alle auftretenden Probleme gemeinsam angegangen.

João Pestana, einer der Initianten des Projektes, erinnert sich an einen schwierigen Anfang. Die Suche nach einem geeigneten und verfügbaren Ort war die erste Hürde, die es zu meistern galt, obwohl es in Lissabon nicht an leerstehenden Häusern mangelt. Als die Entscheidung auf die Fabrik fiel, mussten die Hallen zuerst von den riesigen, tonnenschweren Stoffmaschinen befreit und gereinigt werden, um die verschiedenen Initiativen zu empfangen. Die Wände wurden mit Leinwänden oder Malereien von Künstlern geschmückt, Masken und Zeichnungen. Oder es wurden Bücherregale aufgestellt, gefüllt mit Literatur, die von der hauseigenen Bibliothek gespendet wurde.

Mais informações: | Further information:

Mehr Info:
www.pt.indymedia.org/conteudo/destacada/27036



Comboio de Portimão a Lisboa e regresso: 10,72 kg de CO₂

Return train journey from Portimão to Lisbon: 10,72 kg CO₂

Bahnfahrt Portimão nach Lisboa u.z.: 10,72 kg CO₂

“

Enquanto se recupera um edifício, ensina-se a cada pessoa que tem um contributo válido para a solução dos problemas da sua comunidade.

Restoring the building taught everyone how each person has a valid contribution to make towards resolving the problems in their own communities.

Während der Renovierung des Gebäudes wird den Bürgern vermittelt, dass sie eine wichtige Rolle bei der Problemlösung ihrer Gemeinde spielen.

Pestana, apenas alguma disponibilidade para participar no projecto, seja participando na gestão do espaço, seja também dando aulas de algo que seja útil. Ou, conforme explica, “quando as pessoas cá entram, pedimos para se tornarem sócias. Não pagam nada por isso: assim um papelinho, recebem um cartãozinho, passam a ser sócias. E, porque isto é auto-gerido, passam a fazer parte da direcção deste espaço.” Ou ainda, se possível, algum contributo para ajudar nas rendas e despesas, pois “a ideia é responsabilizar todas as pessoas que aqui vêm por esse pagamento, não só é nosso”, acrescenta.

Apesar das esperadas desconfianças iniciais da comunidade, o espaço da Fábrica vai tendo cada vez mais afluência de pessoas, locais ou de zonas mais distantes de Lisboa. E, se muitas ainda se deslocam ao espaço pelas actividades gratuitas, outras tornam-se presenças regulares e colaboradores engajados. As actividades já triplicaram desde o início do projecto, e às aulas e oficinas juntam-se noites de cinema, jantares maiores ou menos exóticos, sessões de poesia.

No curto tempo que decorre desde o seu início, a Fábrica transformou um espaço abandonado e em degradação num local vibrante de actividade, onde as pessoas entram livremente e debatem ideias, cultura, propostas e soluções para problemas. Enquanto se recupera um edifício, ensina-se a cada pessoa que tem um contributo válido para a solução dos problemas da sua comunidade. Ou, segundo João Pestana: “Se a sociedade, como ela está, não dá a solução às pessoas, as pessoas têm que procurar.”

Taking advantage of the furniture that was already there, gathering donations and even collecting materials that others were throwing away, the conditions were created for the various activities that currently take place at the Factory. With everything from yoga classes, theatre, sewing, descriptive geometry and drawing through to soap, ceramics and recycling workshops, the Factory is a place of learning freely open to anyone. And what do they have to give in exchange? According to João Pestana, only some readiness to participate in the project whether by contributing towards managing the space or also giving classes in whatever might be useful. Furthermore, as he explains, “when people come in here, we ask them to become members. They do not pay anything for this: they sign a piece of paper, get a card and become members. And, because this is self-managed, they immediately become a member of the management of this place.” At the same time, whenever possible, some contribution can be made towards paying the rent and meeting the costs as “the idea is to hold everybody who comes here responsible for this payment, which is not just ours,” he adds.

Despite the expected initial public mistrust, the Factory community is steadily attracting the participation of ever more people both locally and from other parts of Lisbon. And while many drop in at the Factory for the free activities, others become regular presences and dedicated contributors. The activities have already tripled since the project began and the classes and workshops have been joined by cinema nights, dinners of varying degrees of exoticness and poetry sessions.

In the short period of time since the project first started, the Factory has transformed an abandoned and rundown space into a vibrant place of local activity, where people enter freely and debate ideas, culture, proposals and solutions to problems. Restoring the building taught everyone how each person has a valid contribution to make towards resolving the problems in their own communities. As João Pestana put it: “If society, as it is, does not provide people with the solution, then the people have to look for it themselves.”

Fábrica de Alternativas | Factory for Alternatives | Fabrik der Alternativen
 Largo da Vila Madalena, 3 (por detrás da Capela da | behind the Chapel of | hinter der Kapelle N. Sr^a. Do Cabo) – Algés, Lisboa

Facebook: www.facebook.com/fabricadealternativas

Es wurden Platz und Bedingungen für die laufenden Initiativen der Fabrik geschaffen, das vorhandene Mobiliar genutzt, Geld- und Sachspenden kamen sowie Materialien, die andere Leute weggeschmissen hatten, wurden gesammelt. Die Fabrik ist jedem frei zugänglich, sei es um einen Yoga-, Theater-, Schneider-, Illustrations- oder Geometriekurs zu besuchen oder gar einen Workshop zur Seifenherstellung, einen Keramik- oder Recycling-Workshop. Was wird im Gegenzug dafür verlangt? Gemäß João Pestana ist lediglich eine gewisse Verfügbarkeit notwendig, um am Projekt aktiv teilzunehmen, sei es bei der Betreuung der Fabrik oder beim Anbieten eines nützlichen Kurses. Oder andersrum: „Kommen die Leute hierher, fragen wir sie, ob sie Mitglied werden möchten. Sie zahlen nichts. Sie unterschreiben ein Formular, bekommen einen Mitgliedsausweis und gehören zum Verein dazu. Weil es selbstverwaltet wird, werden sie automatisch zu Direktionsmitgliedern.“ Falls möglich, steuern die Mitglieder einen kleinen Betrag bei, der zur Tilgung der Miete und Nebenkosten dient. „Die Idee ist es, alle Leute, die hierherkommen an den Kosten zu beteiligen. Das liegt nicht nur an uns.“ Entgegen dem anfänglichen Misstrauen der Bevölkerung, findet die Fabrik immer mehr Zulauf, ob aus der Gegend oder aus dem größeren Umkreis Lissabons. Auch wenn viele wegen der Gratiskurse herkommen, gibt es bereits andere Besucher, die regelmäßig vorbeischauen und Mitarbeiter, die sich tatkräftig einsetzen. Die Anzahl an Angeboten hat sich seit Beginn bereits verdreifacht. Nebst Kursen und Workshops gibt es Kinoabende, mehr oder weniger exotische Nachtessen und Literaturabende.

In kurzer Zeit hat sich die leer stehende und im Verfall befindende Fabrik in einen Ort vibrierender Aktivitäten verwandelt, zu dem Menschen freien Zugang haben, Ideen austauschen, über Kultur, Vorschläge und Problemlösungen diskutieren. Während der Renovierung des Gebäudes, wird den Bürgern vermittelt, dass sie eine wichtige Rolle bei der Problemlösung ihrer Gemeinde spielen. Oder mit João Pestanas Worten: „Wenn die bestehende Gesellschaft den Leuten keine Lösung bietet, müssen die Personen solche eben suchen“.



Caso | Case | Fall 4

ALGÉS, LISBOA | Vasco Trindade

Ensinar a querer fazer.

João Pestana é técnico de comunicação e informação aeronáutica. Após vinte anos a trabalhar nos Açores, regressou a Lisboa em 2011, envolvendo-se em diversos movimentos políticos, e acções de protesto, de cidadãos. Afirma-se como alguém "que não consegue estar parado", e convicto da necessidade de mudança social. Foi um dos impulsionadores da Assembleia Popular de Algés (1) e participa na gestão comunitária de um dos projectos desta - a Fábrica de Alternativas.

Como surgiu a iniciativa da Fábrica de Alternativas?

Nasceu da Assembleia Popular de Algés, que começou em Maio de 2013. E foi-se andando, até que chegou a ideia de um espaço para fazermos actividades. Tivemos a sorte de encontrar esta fábrica. Falámos com a dona, ela gostou do projecto, fez um preço mais acessível e avançámos.

A ideia não é ganhar dinheiro, nunca foi. É sermos uma alternativa para as pessoas e mostrar-lhes que se nós trocarmos o que sabemos e experiências, podemos viver de uma maneira diferente. Se vamos conseguir isso, o futuro é que dirá.

Teaching people to want to do.

João Pestana is an aeronautical communications specialist. After twenty years of working in the Azores, he returned to Lisbon in 2011 and became involved in various political movements and citizens' protest movements. He describes himself as somebody "who just cannot stay still" and a firm believer in the need for social change. He was one of the drivers behind the Algés Popular Assembly (1) and participates in the community management of one of its projects – the Factory for Alternatives.

How did an initiative like the Factory for Alternatives actually come about?

It emerged out of the Algés Popular Assembly that was founded in May 2013. And it grew until it reached the idea of a space for engaging in activities. We were lucky enough to discover this factory. We talked to the owner, she liked the project, offered us a more accessible price and we moved ahead.

The idea is not about making money and it never was. This is about being an alternative for people and showing them that if we exchange our knowledge and experiences, we can live in a different way. Whether or not we are able to achieve this, only the future will tell.

It has been a difficult path. However, we have

Willenskraft.

João Pestana war bei der Flugsicherung beschäftigt. Nach zwanzig Jahren Tätigkeit auf den Azoren, kehrte er 2011 nach Lissabon zurück, nahm an politischen Bewegungen und Bürgerprotesten teil. Er bezeichnet sich selbst als jemanden, „der nicht stillsitzen kann“ und ist von der Notwendigkeit einer gesellschaftlichen Veränderung überzeugt. Er war eine der treibenden Kräfte zur Gründung des Vereins von Algés* und beteiligt sich in der Gemeinschaftsverwaltung eines der Vereinsprojekte: – Die Fabrik der Alternativen.

Wie entstand die Initiative der Fabrik der Alternativen?

Sie entstand im Bürgerverein von Algés im Mai 2013, als die Idee, ein Zuhause für Aktivitäten zu schaffen, geboren wurde. Glücklicherweise haben wir diese Fabrik gefunden. Wir sprachen mit der Besitzerin, der das Projekt gefiel. Sie machte uns einen guten Preis und los ging es.

Die Idee, die dahintersteckt, ist nicht Geld zu verdienen, war es nie. Wir möchten den Leuten eine Alternative bieten und ihnen zeigen, dass sie beim Ideen- und Erfahrungsaustausch einen anderen Lebensstil leben können. Ob wir das erreichen, wird uns die Zukunft zeigen.

Es war ein steiniger Weg. Aber es kommen immer mehr Leute her, unser Ort gewinnt an Leben. Die anfänglichen Aktivitäten wurden verdoppelt, ja verdreifacht. Da haben wir die Leute gefragt: „Wir geben alles, was wir besitzen. Und was geben Sie? Was können Sie den Menschen schenken?“ Wer Wissen be-

Tem sido um caminho difícil. Mas temos cada vez mais pessoas a virem cá, isto está a ganhar vida, já duplicámos ou triplicámos as actividades iniciais. Porque pedimos às pessoas: "Nós damos o que temos. E você? O que pode dar às pessoas?" Quem sabe fazer, que ensine aos outros. E há muitas pessoas que se propõem fazer algo. Dão duas horas por semana, e depois podem usufruir de tudo o resto.

Há pessoas que não sabem o que hão-de fazer. Dizemos que não faz mal, decide mais tarde. Há que dar tempo às pessoas, para elas aprenderem, assimilarem e serem elas próprias a querer fazer.

Este é um espaço auto-gerido, em que todas as pessoas podem participar. É fácil aplicar este modo de funcionamento?

Na Assembleia foi relativamente fácil, ainda por cima funcionando pelo consenso. Ou a ideia tem o consenso absoluto, ou mais vale esquecer-la ou adiar. Desde que ninguém se oponha (as pessoas não têm de ser adeptas fervorosas), pode ser aprovado. E se houver alguém que se oponha, que diga porque se opõe. Para fazermos a proposta funcionar, retirando a parte que não é aceitável. Se há um problema é preciso resolvê-lo - e quem puder fazê-lo, faz.

“ Como idealizam o crescimento deste espaço?
Se há um problema é preciso resolvê-lo - e quem puder fazê-lo, faz.

A minha grande ambição é que haja cada vez mais partilha entre as pessoas, para que o espaço estivesse ocupado quase todo o dia com o maior número de actividades possíveis. E que isso seja bom para as pessoas. Mais do que resolver os problemas, ensiná-las a resolvê-los. Se conseguíssemos isto, penso que tinhámos feito muita coisa.

O que é necessário para haver mais projectos como este?

Vontade das pessoas em fazerem. Isto só se faz por vontade.

Existem valores de que não abdicam?

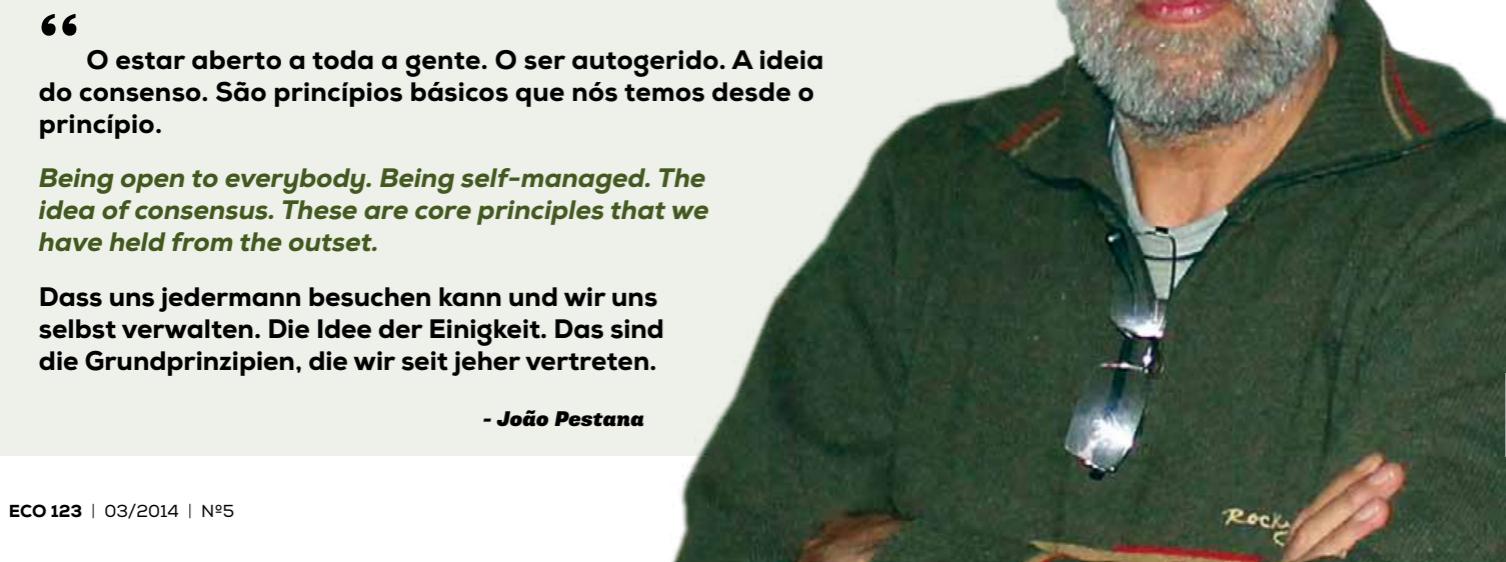
O estar aberto a toda a gente. O ser autogerido. A ideia do consenso. São princípios básicos que nós temos desde o princípio. Quando as pessoas vêm cá e lhes damos as actividades, apenas pedimos que dêem qualquer coisa em troca. Que sintam que isto também é deles e que simplesmente estão a trocar, mas nada.

Ecologia e sustentabilidade são uma preocupação?

São. Reciclagem, separação dos produtos, as oficinas de sabão e de reciclagem. Temos esses princípios. Eu já perdi a esperança em mudar o mundo. Mas se conseguir mudar um bocadinho a minha rua, já fico satisfeito. E se cada um de nós mudar um bocadinho da sua rua, conseguimos alguma coisa.

Do ecology and sustainability represent a concern for you?

They do. Recycling, separating products, the soap and recycling workshops. We have these principles. I've already lost hope in changing the world. However, if we're able to change my street a bit, I'll be happy. And if each one of us changes our street a little, we will also have achieved something.



O estar aberto a toda a gente. O ser autogerido. A ideia do consenso. São princípios básicos que nós temos desde o princípio.

Being open to everybody. Being self-managed. The idea of consensus. These are core principles that we have held from the outset.

Dass uns jedermann besuchen kann und wir uns selbst verwalten. Die Idee der Einigkeit. Das sind die Grundprinzipien, die wir seit jeher vertreten.

- João Pestana

ever more people coming in, this is taking on a life of its own and we have already doubled or tripled the initial activities. And that's because we ask people: "We give what we have. And what about you? What can you give to other people?" Anyone who knows how to do something can teach it to others. And there are many people who make suggestions. They give a couple of hours per week and they can take advantage of everything else that's happening.

There are some who do not know what they can do. We tell them that it doesn't matter and they can decide later. You have to give people time so that they can learn and assimilate and then they themselves become the ones wanting to do something.

This is a self-managed space in which everybody can participate. Is it easy to work this way?

In the Assembly, it was relatively easy especially as we work through consensus. Either the idea gains absolute consensus or it's better just to forget it or postpone it. Provided that nobody openly opposes it (and people do not have to be fervent supporters), then it can be approved. And whenever somebody does oppose an idea then they have to explain why they are doing so. This helps proposals become workable as the parts that are not acceptable get removed. If there is some problem, then it needs to be resolved - and those who can, do so.

“ If there is some problem, then it needs to be resolved - and those who can, do so.

How do you envisage the growth of this project?

My great aim is for there to be an ever greater level of sharing between people and for this space to be used almost all day long by the greatest possible number of activities. And I want this to be good for people. Rather than just solving problems, teaching them how to solve them themselves. If we can do that, I think we will already have achieved a lot.

What do we need in order to have more projects like this?

People's willingness to be involved. This only happens out of our shared goodwill.

Are there values you would never give up on?

Being open to everybody. Being self-managed. The idea of consensus. These are core principles that we have held from the outset. When people come here and we provide them with activities, we only ask them for something in exchange. This means that they also feel that this space is theirs and that it's a simple exchange and nothing else.

Do ecology and sustainability represent a concern for you?

They do. Recycling, separating products, the soap and recycling workshops. We have these principles. I've already lost hope in changing the world. However, if we're able to change my street a bit, I'll be happy. And if each one of us changes our street a little, we will also have achieved something.

sitzt, kann dieses vermitteln. Und es gibt viele Leute, die etwas anbieten. Zwei Stunden pro Woche geben sie ihr Wissen weiter und haben freien Zugang zum Rest.

Es gibt auch Personen, die noch nicht wissen, was sie einbringen können. Wir sagen ihnen, dass das egal sei und sie später darüber entscheiden können. Wir müssen den Leuten Zeit geben, um zu lernen, sich einzufinden und selbst mitzumachen – aus eigenem Willen.

Dieser Ort verwaltet sich selbst und alle Leute können daran teilhaben. Ist es einfach, diesen Weg einzuschlagen?

Im Verein war es relativ einfach, weil es einmütig geschah. Entweder ziehen wir alle am gleichen Strang oder es ist besser, die Idee zu verwerfen oder zu vertagen. Erhebt niemand Einspruch - die Mitglieder müssen keine feurigen Anhänger sein - kann eine Idee angenommen werden. Ist jemand nicht einverstanden, soll er die Gründe aufführen. Um einen Vorschlag umzusetzen, muss der nicht akzeptable Teil rausgenommen werden. Gibt es ein Problem, muss es gelöst werden – und derjenige, der das kann, soll es tun.

Wie sieht das Wachstum dieses Ortes im Idealfall aus?

Mein größtes Ziel ist ein immer reicherer zwischenmenschlicher Austausch, damit der Ort praktisch den ganzen Tag über genutzt wird und so viele Aktivitäten wie möglich stattfinden. Und dass all dies positiv für die Leute ist.

Wichtiger als Probleme zu lösen ist, die Leute zu lehren, diese selbst zu lösen. Schaffen wir das, haben wir schon viel erreicht.

Was ist notwendig, um weitere solche Projekte ins Leben zu rufen?

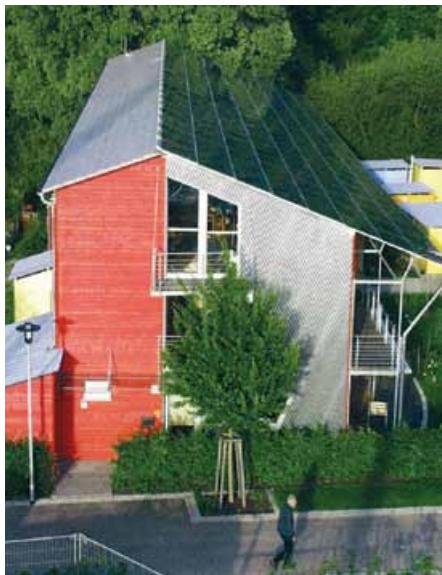
Willenskraft. All das geschieht nur, wenn Willenskraft vorhanden ist.

Was sind Ihrer Meinung nach unabdingbare Werte?

Dass uns jedermann besuchen kann und wir uns selbst verwalten. Die Idee der Einigkeit. Das sind die Grundprinzipien, die wir seit jeher vertreten. Wenn die Leute zu uns kommen und wir ihnen die Aktivitäten schenken, bitten wir sie lediglich, uns im Tausch etwas anzubieten. Wir möchten, dass sie spüren, Teil des Ganzen zu sein und dass sie einfach etwas austauschen, nichts weiter.

Sind Ökologie und Nachhaltigkeit ein Thema?

Ja. Recyclen, Abfalltrennung, die Workshops der Seifenherstellung und des Recyclings. Das sind unsere Prinzipien. Ich habe die Hoffnung, die Welt zu verändern bereits aufgegeben. Wenn ich aber meine eigene kleine Welt ein wenig verändert kann, bin ich schon zufrieden. Wenn jeder von uns seine kleine Welt ein bisschen verändert, haben wir bereits etwas erreicht.



MUNDO | WORLD | WELT | Uwe Heitkamp

A arquitectura é a chave para a protecção do clima.

Architecture is the key to climate protection.

Architektur ist der Schlüssel zum Klimaschutz.

Metade da nossa energia é consumida em edifícios. O que seria se transformássemos as nossas casas em centrais eléctricas? Vivemos numa região onde o sol brilha durante mais de 300 dias por ano, ideal para a modernização ecológica e económica dos nossos edifícios, e onde a cortiça enquanto matéria natural renovável para o isolamento das nossas habitações desempenha uma função central ecológica e económica.

Foi testado e estabelecido no Norte da Europa, desde 1996, que "devemos produzir mais energia do que consumimos". Com uma janela de fachada de grandes dimensões e virada para sul, toda a casa transborda de luminosidade: um vidro triplo refletor de infravermelhos conserva igualmente o calor na casa. Toda a envolvente do edifício é sem pontes térmicas, com isolamento em cortiça e fortemente selada com tijolo de barro. Uma parede exterior tem uma espessura de 50cm. O armazenamento energético eficiente aumenta este efeito. Um sistema de ventilação permite uma entrada permanente de ar fresco – quase sem perda de calor. Os elementos solar-térmicos aquecem a água de uso doméstico.

Reflectindo sobre a modernização das nossas casas, definimos que o telhado novo não será apenas impermeável, mas que também o edifício novo ou restaurado deve produzir mais energia do que consome. Com a energia solar, a electricidade e o calor são gerados pela própria casa, utilizados de modo inteligente e mantidos no edifício. Assim falamos de uma casa de energia solar.

Água

Numa casa do campo planeamos e construímos uma cisterna bem dimensionada, que ga-

30 dos mais conceituados arquitectos europeus, entre os quais Sir Norman Foster (Londres), Ralph Erskine (Estocolmo), Francoise Jourda (Lyon), Thomas Herzog (Munique), Alexandros Tombazis (Atenas), Gustav Peichl (Viena), Renzo Piano (Génova), Victor Cotelo (Madrid), entre outros, subscreveram em 1996 a **Carta Europeia para a Energia Solar na Arquitectura e no Planeamento Urbano**.

No seu preâmbulo escrevem que: "Cerca de metade da energia consumida na Europa serve o funcionamento de edifícios. Acresce a quota que é usada pelo trânsito no montante de 25%. Para o fornecimento desta energia são consumidos em grande escala combustíveis fósseis não renováveis, que farão falta às gerações futuras."

Fonte: Solar Energy in Architecture and Urban Planning. Prestel Verlag, Munique; Nova Iorque 1996

Half of our energy is consumed in buildings. What would it be like if we were to transform our houses into power stations? We live in a region where the suns shines more than 300 days per year, ideal for the ecological and economic modernisation of our buildings, and where cork as a naturally renewable material for the insulation of our houses plays a key ecological and economic role.

The idea of "producing more electricity than you consume" has been tried and tested in northern Europe since 1996. By means of a large, south-facing window facade, the whole house is flooded with light: at the same time, triple-glazed, insulating windows coated to reflect infrared light retain warmth in the house. The whole building envelope is insulated with cork to avoid thermal bridging, and tightly sealed with clay bricks. External walls have a thickness of 50 cm. Efficient energy storage increases this effect. A ventilation system permits fresh air to enter permanently – almost without heat loss. Solar thermal elements heat the water for domestic use.

Nowadays, when we think about modernising our houses, we work on the firm assumption that the new roof will no longer just be watertight, but the new building or restored old building will afterwards produce more energy than it consumes itself. Through solar energy, electricity and heat are both produced by the house itself, then used intelligently and retained in the building. For that reason, we speak of a solar energy house.

Water

We plan and build a good size tank which ensures that we will have sufficient domestic wa-

Die Hälfte unserer Energie wird in Gebäuden verbraucht. Was wäre, wenn wir unsere Häuser in Kraftwerke verwandeln? Wir leben in einer Region, in der an mehr als 300 Tagen im Jahr die Sonne scheint, ideal für die ökologische & ökonomische Modernisierung unserer Gebäude - und - in der Kork als natürlich nachwachsendes Material für die Isolierung unserer Häuser eine zentrale ökologische und ökonomische Funktion einnimmt.

Das im Norden Europas seit 1996 erprobte Konzept lautet „mehr Strom produzieren als verbrauchen“. Durch eine nach Süden ausgerichtete, großflächige Fensterfassade wird das ganze Haus lichtdurchflutet: eine infrarotreflektierende Dreifach-Isolierverglasung hält zugleich die Wärme im Haus. Die gesamte Gebäudehülle ist wärmebrückenfrei mit Kork gedämmt und dicht mit Lehmkleigeln abgeschlossen. Eine Außenwand hat eine Stärke von 50 cm. Effiziente Energiespeicherung erhöht diesen Effekt. Ein Lüftungssystem ermöglicht eine permanente Frischluftzufuhr – beinahe ohne Wärmeverlust. Solarthermische Elemente erwärmen das Brauchwasser.

Wenn wir über die Modernisierung unserer Häuser nachdenken, gehen wir heute fest davon aus, dass das neue Dach nicht mehr nur wasserdicht ist, sondern der Neu- oder restaurierte Altbau hinterher mehr Energie produzieren soll, als er selbst verbraucht. Durch Sonnenenergie werden Strom und Wärme vom Haus selbst erzeugt, intelligent genutzt und im Gebäude festgehalten. So sprechen wir vom SolarEnergiehaus.

Wasser

Wir planen und bauen eine gutdimensionierte Zisterne an der ländlichen Ruine, die genügend

As early as 1996, 30 of the best known European architects, including Sir Norman Foster (London), Ralph Erskine (Stockholm), Francoise Jourda (Lyon), Thomas Herzog (Munich), Alexandros Tombazis (Athens), Gustav Peichl (Vienna), Renzo Piano (Genoa), Victor Cotelo (Madrid) and others, signed the European Charter for Solar Energy in Architecture and Urban Planning.

In ihrer Präambel schreiben sie, dass „rund die Hälfte der in Europa verbrauchten Energie dem Betrieb von Gebäuden dient. Hinzu kommt der für den Verkehr aufgewendete Anteil in Höhe von über 25%. Für die Bereitstellung dieser Energie werden in großem Umfang nicht wiederbringbare, fossile Brennstoffe verbraucht, die künftigen Generationen fehlen werden.“

Source: Solar Energy in Architecture and Urban Planning. Prestel Verlag, Munique; Nova Iorque 1996

30 der renommiertesten europäischen Architekten, zu denen Sir Norman Foster (London), Ralph Erskine (Stockholm), Francoise Jourda (Lyon), Thomas Herzog (München), Alexandros Tombazis (Athen), Gustav Peichl (Wien), Renzo Piano (Genova), Victor Cotelo (Madrid) u.a. gehören, unterzeichneten bereits 1996 die Europäische Charta für Solarenergie in Architektur und Stadtplanung.

In ihrer Präambel schreiben sie, dass „rund die Hälfte der in Europa verbrauchten Energie dem Betrieb von Gebäuden dient. Hinzu kommt der für den Verkehr aufgewendete Anteil in Höhe von über 25%. Für die Bereitstellung dieser Energie werden in großem Umfang nicht wiederbringbare, fossile Brennstoffe verbraucht, die künftigen Generationen fehlen werden.“

Quelle: Solarenergie in Architektur und Stadtplanung. Prestel Verlag, München; New York 1996

rante água de uso doméstico suficiente durante os verões secos e quentes. Uma habitação com três ocupantes consome durante 180 dias em média cerca de 50-60 m³. A instalação de caixas que conduzem a água da chuva através de um filtro para a cisterna, é essencial. E por último, é construída uma estação de tratamento de águas biológica com três compartimentos ou uma lagoa de limpeza de águas residuais através de plantas, que elimina automaticamente o esgoto e as fezes sem uso de químicos.

Electricidade

20-30 painéis fotovoltaicos são o telhado ou são integrados num sistema de monitoramento, que gera cerca de 30% mais electricidade e que fica ao lado da casa. Uma célula de energia (sede) na cave ou no rés-do-chão abriga primeiro a estação solar com baterias e acumulador térmico, depois um inversor, quadro eléctrico e contador, bem como todos os dispositivos de controlo. A ventilação silenciosa com entrada e saída de ar para todas as divisões dispõe de uma recuperação de calor com uma eficiência energética de mais de 90 por cento.

Ar condicionado

Para refrigerar o espaço interior, podemos usar a água da cisterna, do poço, do furo ou de uma fonte. Uma bomba a energia solar suga a água fria subterrânea que está a uma temperatura de entre 10 a 13 graus e canaliza-a em tubos através das divisões com bom isolamento da casa de energia solar e deixa-a fluir novamente para a cisterna, o poço ou a ribeira. A partir de agora a nossa casa não necessitará mais de um ar condicionado dispendioso que gasta muita energia, que não é saudável e não é económico.

Arquitectura

A forma segue a função. A casa adquire a sua elegância através da transparência de uma fachada solar com um ou mais pisos. A forma segue a energia. O ganho de energia solar cresce com a superfície do telhado, que é sempre resistente e no verão doa sombra e no inverno protege da chuva. Isso é bem possível com um telhado inclinado virado para sul. Áreas de lazer criam-se com variantes de telhado de duas águas e telhado plano com optimização solar. Os planos de pormenor das câmaras municipais devem estar abertos a opções com sentido. A casa de energia solar baseia-se sempre nas realidades locais.



ter through the dry, hot summer. A household of three consumes an average of around 50-60 m³ every 180 days. Gutters that channel the rainwater through a filter into the tank are a basic feature. Finally, a biological, three-chamber septic tank is built, or a wastewater pond treated by plants, which are self-cleaning to get rid of all sewage without using chemicals.

Electricity

Twenty to thirty photovoltaic panels are the roof, or they are integrated into a tracking system that produces about 30% more electricity and stands next to the house. A power-cell in the cellar or on the ground floor houses a solar station with batteries and heat storage first of all, then a power inverter, distribution board and meter, as well as all the control elements. The quietly running ventilation system with inlets and outlets for all rooms has a heat recovery rate of over 90%.

Air conditioning

To cool the inside of the house, you can use the water in the tank, from a well or borehole or a spring. A solar-powered pump draws the water in at a temperature of about 10 to 13 degrees and channels it in pipes through the well-insulated rooms of the solar energy house, and allows it to flow back into the tank, the well or the stream. From now on, our house will have no need of a power-hungry, expensive, unhealthy and uneconomical air-conditioning system.

Este artigo foi escrito num laptop de oito anos que não emite CO₂, porque é operado através de energia solar.

This report was written on an eight year old laptop and does not emit CO₂ because is operated by solar power.

Dieser Bericht wurde auf einem acht Jahre alten Laptop geschrieben und emittiert kein CO₂, weil über Solarstrom betrieben.

Torne-se ECO. Jogue CiO₂.

Become ECO. Play CiO₂.

Werden Sie ECO. Spielen Sie CiO₂.

CiO₂ (KYOTO)

www.eco123.info/kyoto

Electricidade

No mínimo 20 módulos solares mais um colector solar térmico são suficientes para aquecimento, refrigeração, duche, banho, cozinhar, iluminação, aspiração, ouvir música, ver televisão, navegar na Internet e muito mais ainda. Produzem 3,6 kW (6,9 kVA) e cerca de 8.000 kWh por ano. Uma vez que, segundo o que se sabe, o consumo anual de uma habitação com três ocupantes está na ordem dos 6.000 kWh por ano, os moradores ainda recebem do fornecedor pela venda do excedente de energia.

Estratégias para a modernização

Nós precisamos de um outro tipo de habitação, de uma outra construção, de um outro estilo de vida. Precisamos de mil ideias novas, que inspiram e emocionam. "Às vezes temos que deixar a imaginação fluir - o sentido de realidade já chega cedo o quanto baste", escreve o arquiteto pioneiro Rolf Disch, de Friburgo, Alemanha.(1)

Durante a fase de preparação da reconstrução de uma ruína, da modernização de uma casa antiga ou da construção de uma casa nova, nós informamo-nos idealmente sobre sistemas fotovoltaicos, modos de re-construção ecológica e as actuais tarifas de alimentação (2). Casas de energia solar com uma superfície de 150 a 200 metros quadrados podem hoje ser construídas por 300.000 a 400.000 euros. São cerca 50.000 euros mais de custos adicionais do que gastamos para casas convencionais que consomem muita energia. Com a poupança dos combustíveis fósseis e a modernização da nossa casa, começa a vida neutra de CO₂, longe do consumo e a caminho da produção de energia limpa. O benefício económico é grande, também porque as despesas de funcionamento são mínimas.

Architecture

Form follows Function. The house gets its elegance from the transparency of a sun façade over one or more floors: the form follows the energy. The amount of solar power that is produced increases with the size of the roof, which should always jut out in order to provide shade in the summer and protection against the rain in the winter. This is especially feasible with a south-facing single-pitch roof. You can create more space with a double-pitch roof or flat roof optimised for solar power. The local authorities' building plans must be open to such sensible options. The solar energy house is always based on local circumstances.

Electricity

At least 20 solar modules plus a solar water heating system are sufficient for heating, cooling, showers, baths, cooking, lighting, vacuum cleaning, listening to music, watching television, surfing the internet and much more. They produce 3.6 kW (6.9kVA) and around 8,000 kWh per year. As the annual consumption of a household of three is generally reckoned to be about 6,000 kWh per year, the occupants are actually paid by the electricity supplier for their excess power.

Strategies for modernisation

We need a different way of living, and building, a different lifestyle. We need a thousand new ideas that carry us away and fill us with enthusiasm. "Sometimes you have to simply let your imagination run wild first of all – the sense of reality will follow after this soon enough," writes the architect-pioneer Rolf Disch from Freiburg, Germany (1).

During the preparatory phase for rebuilding a ruin, modernising an old house or building a new one, the best thing is to get information about photovoltaic systems, ecological building methods and the current feed-in tariff rates. Solar energy houses with an area of 150 to 200 square metres can currently be built for 300,000 to 400,000 euros. That is about 50,000 euros more than you would spend on a conventional, energy-hungry house (2). Through savings of fossil fuels and the modernisation of our house, CO₂-neutral life can begin, moving away from consumption and moving towards the production of clean energy. The economic benefits are huge, because the operating costs are low.

(1) Mais informações www.roldisch.de e www.ffsolar.com



(2) A portaria a 973/2008 de 20 de Agosto indica os requisitos mínimos a observar pelos estabelecimentos de turismo de habitação ou em espaço rural. Os interessados podem pedir um projeto em conformidade a um arquiteto e pedir um licenciamento camarário. Existem apoios do QREN, que recebe fundos comunitários. Existe um financiamento até 90% a fundo perdido. Quem analisa e dá parecer aos processos de candidatura é a CCDR (Comissão de Coordenação de Desenvolvimento Regional) do Distrito. O novo quadro comunitário de 2014 a 2020 irá continuar a apoiar esse tipo de projectos.

ne, den Brunnen oder in den Bach zurückfließen. Eine stromfressende teure, ungesunde und unwirtschaftliche Klimaanlage wird unser Haus von jetzt an nicht mehr benötigen.

Architektur

Form Follows Function. Das Haus erhält seine Eleganz durch die Transparenz einer ein-, oder mehrstöckigen Sonnenfassade: Die Form folgt der Energie. Der solare Energiegewinn wächst mit der Dachfläche, die immer überstehend ist und im Sommer Schatten spendet und im Winter Schutz vor Regen. Das ist mit einem nach Süden ausgerichteten Pultdach besonders gut möglich. Spielräume schafft man sich mit solar optimierten Sattel- und Flachdach-Varianten. Die Bebauungspläne der Kommunen müssen sich sinnvolle Optionen offen halten. Das SolarEnergiehaus basiert immer auf den lokalen Gegebenheiten.

Elektrizität

Mindestens 20 Solarmodule plus eine Solartherme sind ausreichend zum Heizen, Kühlen, Duschen, Baden, Kochen, Beleuchten, Staubsaugen, Musik hören, Fernsehen, Internetsurfen und noch vieles mehr. Sie produzieren 3,6 kW (6,9kVA) und rund 8.000 kWh pro Jahr. Da

der jährliche Verbrauch eines Haushaltes mit drei Personen nach allgemeinen Erkenntnissen bei rund 6.000 kWh pro Jahr liegt, werden die Bewohner für den Verkauf ihres Rest-Stroms vom Stromversorger sogar noch bezahlt.

Strategien zur Modernisierung

Wir brauchen ein anderes Wohnen, ein anderes Bauen, einen anderen Lebensstil. Wir brauchen tausend neue Ideen, die mitreißend und begeistern. „Manchmal muss man erst einmal die Phantasie frei fliegen lassen – der Realitäts Sinn kommt schon früh genug hinzu“, schreibt der Architektenpionier Rolf Disch aus Freiburg, Deutschland (1).

Während der Vorbereitungsphase der Rekonstruktion einer Ruine, der Modernisierung eines Althauses oder dem Bau eines neuen Hauses informieren wir uns am besten über Photovoltaik-Anlagen, ökologische Bauweisen und die aktuellen Vergütungssätze der Strom einspeisung. SolarEnergiehäuser mit einer Fläche von 150 bis 200 Quadratmetern bauen wir heute für 300.000 bis 400.000 Euro. Das sind circa 50.000 Euro Mehrkosten als man für konventionelle energiefressende Häuser ausgibt (2). Durch Einsparungen von fossilen Brennstoffen und der Modernisierung unseres Hauses beginnt das CO₂ neutrale Leben, weg vom Verbrauch und hin zur Produktion von sauberer Energie. Der wirtschaftliche Nutzen ist groß, auch weil die Betriebskosten minimal sind.

(1) Mehr Informationen www.roldisch.de und www.ffsolar.com

(2) Während es in den verschiedenen Ländern der EU viele verschiedene Zuschüsse zur Modernisierung von privaten Gebäuden gibt, speziell die Isolierung, Heizungsumstellung und Solarthermen betreffend, gibt es in Portugal nur Subventionen für Gebäude im Bereich des ländlichen Tourismus. (Turismo de Habitação e de Turismo em Espaço Rural, portaria 973/2008 de 20 de Agosto) Wer trotzdem nachfragen möchte, wende sich an seine CCDR (Comissão de Coordenação de Desenvolvimento Regional) im jeweiligen Regierungsbezirk. Die europäischen Subventionen werden zwischen 2014 und 2020 fortgesetzt. (Quadro Comunitário de 2014 a 2020)

“

Embora o objetivo principal da associação tenha sido e continue a ser a defesa dos interesses e do bem-estar dos seus membros, desde o início que estabelecemos ligações com a sociedade portuguesa.

In the 1970s and 1980s, the number of international citizens buying houses or plots for construction in Portugal, particularly in the Algarve, was at a high level. And they experienced full on the locally prevailing lack of respect for bureaucratic rules, varying from council to council. To make matters worse, many international citizens did not live here full-time and did not keep up to date with the continuous changes to the legislation.

In 1987, foi fundada uma associação de proprietários estrangeiros em Portugal, a AFPOP - Associação de Proprietários Estrangeiros em Portugal, que funcionava como uma espécie de centro de ajuda mútua, em regime de voluntariado e com uma direcção eleita entre os seus membros. Começou em Almancil, mas mudou-se ao fim de algum tempo para Portimão, quando um associado que vivia em Alvor foi eleito presidente.

Passado alguns anos, os procedimentos legais e burocráticos tornaram-se mais complexos, o número de associados foi aumentando e a AFPOP viu-se forçada a profissionalizar os seus serviços, ocupando um escritório e contratando pessoal administrativo. Os diretores eleitos, ocupados com os seus negócios, tinham dificuldade em arranjar o tempo necessário para gerir a associação.

In den siebziger und achtziger Jahren des letzten Jahrhunderts erwarben sehr viele Ausländer ein Anwesen oder Baugrundstück in Portugal, speziell an der Algarve. Sie bekamen je nach Gemeinde hautnah die ganze Bürokratie Portugals zu spüren. Viele Ausländer aber lebten nicht das ganze Jahr über hier. Die Situation verschlechterte sich für diese Gruppe insbesondere, da sie viele Gesetzänderungen nicht mitbekamen.

Deshalb wurde im Jahre 1987 der Verein ausländischer Grundstücksbesitzer gegründet - die AFPOP. Der Verein wirkte als eine Art stilles Hilfszentrum auf freiwilliger Basis und mit einem von den Mitgliedern gewählten Vorstand. Der anfängliche Sitz in Almancil wurde nach einiger Zeit nach Portimão verlegt, als ein Vereinsmitglied, das in Alvor wohnte, zum Vorsitzenden gewählt wurde.

Nach einigen Jahren, als die gesetzlichen und bürokratischen Hürden immer komplexer wurden und die Anzahl der Vereinsmitglieder stieg, sah sich AFPOP gezwungen, ihre Dienstleistungen professioneller zu gestalten, ein Büro zu eröffnen und Mitarbeiter in der Verwaltung und Administration einzustellen. Die gewählten Vorsitzenden waren mit ihren eigenen Unternehmen beschäftigt und es fiel ihnen immer schwerer, die notwendige Zeit aufzubringen, um den Verein zu leiten.

“

Although the main objective of the association has been and continues to be the defence of the interests and the well-being of its members, right from the outset we formed close bonds with Portuguese society.

In 1987, AFPOP – the Association of Foreign Property Owners in Portugal was founded and served as a type of mutual help centre, drawing upon the support of volunteers and with a board elected by its members. The association started life in Almancil, but, after a short while, it moved to Portimão, when a member who lived in Alvor was elected president.

After a few years, the legal and bureaucratic procedures grew more complex, the number of members was on the rise and AFPOP encountered the need to professionalise its service provision, opening up an office and contracting administrative support staff. The elected directors, running their own businesses, were experiencing difficulty in finding the time needed to run the association properly.

AFPOP

Urb. Poço Fojo, Rua dos Bombeiros Voluntários, Lote 5, Loja A - 8500-649 Portimão

Tel.: (+351) 282 458 509 • Fax: (+351) 282 458 277
Email: info@afpop.com • Website: www.afpop.com



ALGARVE | José Garrancho

Uma ligação valiosa A valuable interconnection Eine wertvolle Verbindung

Em 2003, contrataram um secretário-geral a tempo inteiro, Michael Reeve, responsável pelas decisões do dia-a-dia, em consonância com a política da direção eleita. E a AFPOP começou a ser gerida em moldes empresariais, defendendo os interesses dos seus 5.500 membros, espalhados por todo o continente e pela Madeira, embora cerca de 95% residam no Algarve.

Cerca de 65% são britânicos, com alguns irlandeses à mistura; seguem-se os alemães, com cerca de 18% e os holandeses, com 9%. O restante é composto por várias nacionalidades.

“

A minha ideia é que quem conseguiu aguentar-se durante o pior da crise irá continuar por cá, após a saída da Troika.

My view is whoever has managed to hold out during the worst of the recession will stay on here after the Troika has gone.

Ich bin der Überzeugung, dass diejenigen, die den Tiefststand der Krise überstehen, nach Abzug der Troika hier bleiben werden.

- Michael Reeve

A ECO123 perguntou a Michael Reeve que papel desempenha uma associação com o peso da AFPOP na sociedade onde se insere.

“É um assunto que sentimos profundamente e que pode gerar muita argumentação. Embora o objetivo principal da associação tenha sido e continue a ser a defesa dos interesses e do bem-estar dos seus membros, desde o início que estabelecemos ligações com a sociedade portuguesa. Porque, embora tenhamos a nossa comunidade, com características próprias, somos parte dessa sociedade. Cada vez mais, os nossos membros, ao mudarem-se para cá, vão habitar no seio dos portugueses e não em zonas reservadas aos imigrantes. Assim, a associação tenta interagir com os portugueses, para que estes entendam o que os estrangeiros estão aqui a fazer e os nossos membros entendam o modo de vida dos locais. Estamos a construir uma ponte. Há uns anos, comecei a contactar algumas Câmaras Municipais e, neste momento, temos contactos no interior das mesmas, onde encontramos as respostas que os nossos membros necessitam. E as autarquias, cada vez mais, usam o nosso sítio na web para promover o que estão a fazer. Desde o início do ano, estabelecemos contactos com mais 3 Câmaras. Além disso, há assuntos que nos interessam imenso, sendo os fogos um dos principais. Os britânicos estão habituados a ajudar as corporações de bombeiros locais, que necessitam sempre de fundos, embora menos do que as congêneres portuguesas. Psicologicamente, sentem-se felizes por ajudar. E os alemães também. Afinal, também é para nosso benefício. São eles quem nos transporta ao hospital, quando estamos doentes, e quem nos acode em caso de fogo ou inundações”.

In 2003, they hired a full-time secretary general, Michael Reeve, who took responsibility for day-to-day decisions in accordance with the policies handed down by the elected board. And AFPOP gradually began to be managed as a business, defending the interests of its 5,500 members spread throughout mainland Portugal and Madeira, although around 95% reside in the Algarve.

Around 65% are British, with some Irish thrown in for good measure; followed by Germans on 18% and Dutch on 9% with the remainder being made up of various nationalities.



JOSE GARRANCHO

Im Jahre 2003 wurde in Vollzeit ein Geschäftsführerposten geschaffen und Michael Reeve eingestellt, der für die täglichen Entscheidungen im Einvernehmen mit dem gewählten Vorstand zuständig war. Die AFPOP begann unternehmerischen Charakter anzunehmen, wobei die Interessen der heute 5.500 Vereinsmitglieder vertreten werden. Diese leben in ganz Portugal und Madeira, wobei circa 95% an der Algarve wohnen. Rund 65% sind Briten und Irren; gefolgt von circa 18% Deutschen und 9% Niederländern. Den Rest bilden Personen verschiedenster Nationalitäten.

ECO123 fragte Michael Reeve nach der Rolle, die ein Verein wie AFPOP in der Gesellschaft, in der sie eingebettet ist, einnimmt?

„Ein Aspekt, den wir stark zu spüren bekommen und der viele Diskussionen hervorrufen kann. Obwohl das Hauptziel des Vereins seit jeher die Interessensvertretung und das Wohlbefinden seiner Mitglieder zum Ziel hatte und hat, wurden seit der Vereinsgründung immer mehr Bindungen zur portugiesischen Gesellschaft geschaffen. Obwohl wir eine Gemeinschaft mit eigenem Charakter bilden, sind wir Teil dieser Gesellschaft. Immer mehr vermischen sich unsere Vereinsmitglieder, die hierher gezogen sind mit den Portugiesen und leben nicht in Gebieten, die den Immigranten vorbehalten sind. Aus diesem Grund muss der Verein auch mit den Portugiesen interagieren, damit diese verstehen, was die Ausländer hier suchen und unsere Mitglieder die Lebensart der Einheimischen verstehen lernen. AFPOP schlägt eine Brücke. Vor einigen Jahren begann ich einige Stadtverwaltungen zu kontaktieren. Heutzutage haben wir innerhalb der Verwaltungen Kontakte, bei denen wir Antworten auf die Fragen unserer Mitglieder erhalten. Seit Anfang des Jahres haben wir mit drei weiteren Stadtverwaltungen Kontakte geknüpft. Außerdem gibt es Themen, die uns stark interessieren, wie zum Beispiel die Waldbrände. Die Briten sind es gewohnt, wenn auch weniger als die portugiesischen Artgenossen, den lokalen Feuerwehren, die immerzu finanzielle Unterstützung benötigen, zu helfen. Sie fühlen sich glücklich, wenn sie helfen können. So auch die Deutschen. Schließlich dient es dem Wohl aller. Sie fahren uns ins Krankenhaus, wenn wir krank sind und sie sind es, die uns bei Waldbränden oder Überschwemmungen retten“.

Michael Reeve berichtet vom Beispiel des Vereinsmitgliedes Linda Cree aus São Brás de Alportel, die geholfen hat, die lokale Feuerwehr dort auszurüsten (1). AFPOP prüft die Ausweitung dieser Aktion auf andere Feuerwehr-Kooperationen an der Algarve.

Michael Reeve: “Wir wünschen uns, als Verein gesehen zu werden und zwar im wahren Sinne des Wortes. Unser Motto lautet: „Wir sind hier, um zu helfen“, nicht nur unseren Mitgliedern. Wir sind hier, um den Verwaltungen zu helfen, den Feuerwehren, der Polizei, der Lebensmittelbank und allen anderen Organisationen. Werfen wir zum Beispiel einen Blick auf die Lebensmittelbank. Wir machen unsere Mitglieder auf Sammlungen aufmerksam. Sehen die Ausländer bei ihren Einkäufen die Helfer mit Tüten, verstehen sie den Zweck und helfen mit. Einige Mitglieder sind auch

(1) siehe Ausgabe Nummer 04 ECO123

O nosso entrevistado mencionou o exemplo da associada Linda Cree, em S. Brás de Alportel, ajudando a equipar os bombeiros locais (1), e a AFPOP está a estudar o modo de expandir esse tipo de ação a outras associações de bombeiros, no Algarve.

“Desejamos começar a ser vistos como uma associação, no verdadeiro sentido da palavra. O nosso lema é: ‘Estamos aqui para ajudar’. E não só os nossos membros. Estamos aqui para ajudar as autarquias, os bombeiros, as autoridades policiais, o Banco Alimentar e todas as outras organizações. Veja, por exemplo, o Banco Alimentar. O que fazemos é alertar os nossos associados para as acções que vão ter lugar. Assim, quando os estrangeiros vão às compras e vêm aquelas pessoas com os sacos, sabem qual a sua finalidade e cooperam. E temos membros como voluntários. Não os podemos ajudar financeiramente, mas podemos auxiliar, passando a mensagem”.

Michael Reeve afirma que, no início, a AFPOP era vista como uma organização para proteger os estrangeiros ricos que possuíam propriedades no Algarve – e que poderia haver alguma verdade na afirmação. Mas que, há muitos anos, o conceito mudou. “Não somos uma associação protectora dos estrangeiros. Como mencionei anteriormente, fazemos parte da sociedade portuguesa e estamos envolvidos nessa sociedade. Desejamos promover laços culturais entre as várias nacionalidades. Sabemos que não vamos curar as feridas do mundo, mas tentamos criar os laços. Vou dar-vos um exemplo: há 13 anos que a AFPOP organiza uma exposição anual, os primeiros 3 anos em Silves e, depois, em Portimão. No início, era apelidada de ‘Better Living in Portugal Exhibition’ e destinava-se a promover exclusivamente atividades comerciais estrangeiras no Algarve. No ano passado, voltámos a tomar conta da organização, que estava concessionada, e mudámos o nome para ‘It’s Better Living in

(1) ver edição nº 4 da ECO123

Our interviewee then mentioned the example of a member in S. Brás de Alportel, Linda Cree, who helped out her local fire crew (1), with AFPOP now studying the best means to roll out this type of initiative to other fire brigades in the Algarve.

“We should begin by being seen as an association in the true sense of the word. Our theme is: ‘We are here to help’. And not only our own members. We are here to help local councils, the fire service, the police authorities, the food bank and all other such associations. Take the Banco Alimentar food bank for example. What we can do is inform our members about the actions that are taking place. Hence, when foreigners go shopping and see people handing out bags, they know what their purpose is and cooperate. And we have members serving as volunteers. We cannot help out financially but we can assist and spread the message”.

Michael Reeve says that, at the outset, AFPOP was seen as an organisation for protecting the rich foreigners who owned properties in the Algarve – and that there might have been some truth in that statement. However, that concept changed a long time ago. “We are not an association protecting foreigners. As I have already mentioned, we form part of Portuguese society and are involved in this society. We seek to nurture cultural ties between the various nationalities. We know that we are not going to cure all the sufferings of the world, but we do attempt to build up the bonds. Let me give you an example: thirteen years ago AFPOP began organising an annual exhibition, for the first three years in Silves, and subsequently, in Portimão. At the beginning, the event was entitled the ‘Better Living in Portugal Exhibition’ and was exclusively designed to promote the business activities of the international community in the Algarve. Last year, we took back control of the organisation after having outsourced it and changed its name to the ‘It’s Better Living in Portugal Exhibition’ and invited local artisans and the tourist boards of the Algarve and Alentejo in order to show what the Portuguese are doing and what the different regions have to offer.

(1) see ECO123 issue no. 4

“

Não somos uma associação protectora dos estrangeiros. Como mencionei anteriormente, fazemos parte da sociedade portuguesa e estamos envolvidos nessa sociedade. Desejamos promover laços culturais entre as várias nacionalidades.

We are not an association protecting foreigners. As I have already mentioned, we form part of Portuguese society and are involved in this society. We seek to nurture cultural ties between the various nationalities.

Wir sind kein Verein, der die Ausländer schützt. Und wie ich zuvor bereits erwähnte, sind wir ein Teil der portugiesischen Gesellschaft und mit ihr verbunden. Wir möchten zwischen den verschiedenen Nationalitäten Bande knüpfen.

als freiwillige Helfer aktiv dabei. Wir können sie zwar finanziell nicht unterstützen, können aber helfen, die Nachricht zu verbreiten“.

Michael Reeve bekräftigt, dass AFPOP am Anfang als eine Organisation betrachtet wurde, die reiche Ausländer, die ein Anwesen an der Algarve besitzen, schützt – in dieser Aussage liegt ein Körnchen Wahrheit. Dennoch änderte sich das Konzept. „Wir sind kein Verein, der die Ausländer schützt. Und wie ich zuvor bereits erwähnte, sind wir ein Teil der portugiesischen Gesellschaft und mit ihr verbunden. Wir möchten zwischen den verschiedenen Nationalitäten Bande knüpfen. Wir wissen, dass wir die Wunden der Welt nicht heilen können, aber wir wollen Bindungen schaffen. Ein Beispiel: Seit 13 Jahren organisiert AFPOP jähr

DESDE | SINCE | SEIT 1996



MEDAL

SEGUROS | INSURANCE | VERSICHERUNGEN

*um nome em que pode confiar!
a name you can trust!
ein Name dem Sie vertrauen können!*

Allianz  info@medal.pt • www.medal.pt
ZURICH MEDAL - Gestão e Mediação de Seguros, Lda.
SEDE | HEADOFFICE | HAUPTSITZ:
R. Dr. Teófilo Braga, 3A - 1º
Apartado 948, 8501-919 Portimão
TEL.: 282 430 800

Delegação | Branch | Zweigbüro:
Avº José dos Santos Farias,
Lote 83, R/C Dto., 8135-167 Almancil
TEL. 289 351 000

66

Cada vez mais, os nossos membros, ao mudarem-se para cá, vão habitar no seio dos portugueses e não em zonas reservadas aos imigrantes.

Increasingly, our members, in moving here, are going to live among Portuguese citizens and not in areas reserved for immigrants.

Immer mehr vermischen sich unsere Vereinsmitglieder, die hierher gezogen sind mit den Portugiesen und leben nicht in Gebieten, die den Immigranten vorbehalten sind.

- Michael Reeve

Portugal Exhibition' e convidámos artesãos e o Turismo do Algarve e do Alentejo, a fim de mostrar às pessoas o que os portugueses fazem e o que as regiões têm para oferecer. Este ano, vamos ter um maior envolvimento do Turismo do Alentejo, convidámos o Turismo do Porto e estamos em conversações com o Turismo do Algarve, haverá vinhos das várias regiões de Portugal, uma secção especial de artesãos a trabalhar ao vivo. Em suma, vamos tentar mostrar às pessoas porque é melhor viver em Portugal. E, para isso, vamos ter maior participação da sociedade portuguesa".

A crise não podia deixar de vir à conversa e tentámos saber qual o sentimento dos proprietários estrangeiros em relação à baixa de valor das suas casas. Michael Reeve adianta: "Há quem diga que os preços das casas estavam inflacionados e que, com a crise, vieram para um valor mais justo. E, mal as coisas melhorem e os bancos começem a emprestar dinheiro, vai haver compras, porque as pessoas vão pensar que é a altura certa para adquirir. Mas a dúvida dos actuais proprietários consiste em saber se compraram a preços inflacionados, ou não. Alguns não podem vender, porque os preços atuais nem cobrem o que pagaram. Porém, nota-se um aumento no número de potenciais compradores, principalmente franceses. E os preços já começaram a subir ligeiramente. A minha ideia é que quem conseguiu aguentar-se durante o pior da crise irá continuar por cá, apesar da saída da Troika. Até porque foram menos afectados do que os portugueses, embora o aumento dos preços, principalmente do IVA, lhes tenha retirado alguma qualidade de vida. Porque qualidade de vida foi o que os motivou a vir para Portugal".

Em 2002, Michael Reeve fartou-se da política que grassava em Inglaterra e, porque já cá tinha vivido vinte anos antes e tinha contactos aqui, decidiu vender tudo e regressar ao Algarve, por 6 meses, para ver como as coisas iriam correr. Quando pensou em comprar um carro, dirigiu-se à AFPOP para se tornar sócio e beneficiar do seguro de grupo, mais barato. Quando entrou, viu um anúncio para a posição de secretário-geral. Candidatou-se e foi aceite, iniciando funções em Março de 2003. E continua o bom trabalho, ao fim de 11 anos.

Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.

Null CO₂ Emission während der Recherche zu diesem Artikel.

lich eine Messe. Die ersten drei Jahre fand sie in Silves und seither in Portimão statt. Anfangs trug sie den Namen 'Better Living in Portugal Exhibition' und verschrieb sich ausschließlich dem Geschäftsleben von Ausländern an der Algarve. Im vergangenen Jahr haben wir die Organisation der Messe wieder aufgenommen und änderten den Namen auf 'It's Better Living in Portugal Exhibition'. Wir luden Kunsthandwerker den Tourismusverband der Algarve und des Alentejo ein, um den Menschen zu zeigen, was Portugiesen schaffen und was die Regionen anzubieten haben. Dieses Jahr werden wir mehr über den Tourismus des Alentejo erfahren. Auch haben wir den Tourismusverband Porto eingeladen und wir sind in Verhandlungen mit dem Tourismusverein der Algarve. Es werden Weine aus den verschiedenen Regionen Portugals vorgestellt. Eine Gruppe von Kunsthändlern wird ihre Arbeit vor Ort zeigen. Alles in allem werden wir den Besuchern zeigen, warum es besser ist, in Portugal zu leben. Aus diesem Grund wird die portugiesische Gemeinschaft stärker vertreten sein".

Die gegenwärtige Wirtschaftskrise nicht ignorierend, fragt ECO123, wie sich die ausländischen Hausbesitzer in Bezug auf den gefallenen Wert ihrer Immobilien fühlen. Michael Reeve entgegnet: „Einige behaupten, dass die Immobilienpreise inflationär überhöht lagen und mit der Krise wieder einen realistischeren Wert erreichten. Sobald sich die Situation Portugals verbessert und die Banken wieder Kredite vergeben, werden Käufe stattfinden, weil die Leute denken, dass nun der richtige Zeitpunkt zum Erwerb gekommen ist. Dennoch fragen sich die aktuellen Besitzer, ob sie zu einem inflationären Preis gekauft haben oder nicht. Einige können nicht verkaufen, da die aktuellen Preise den Kaufpreis nicht decken. Dennoch kann ein Anstieg an potentiellen Käufern, speziell Franzosen, verzeichnet werden. Die Preise befinden sich wieder leicht im Anstieg. Ich bin der Überzeugung, dass diejenigen, die den Tiefstand der Krise überstehen nach Abzug der Troika hier bleiben werden, da sie weniger als die Portugiesen betroffen waren, obwohl der Preisanstieg, speziell der Umsatzsteuer, ihnen ein bisschen Lebensqualität gestohlen hat. Genau diese Lebensqualität war aber der ausschlaggebende Punkt, nach Portugal zu ziehen“.

Im Jahre 2002 hatte Michael Reeve genug vom Leben in England. Da er zwanzig Jahre zuvor bereits in Portugal gelebt und einige Kontakte geknüpft hatte, beschloss er, erst einmal für sechs Monate an die Algarve zurückzukehren, um zu sehen, wie sich die Dinge hier entwickelt hatten. Als er aber mit dem Gedanken spielte, ein Auto zu kaufen, wandte er sich an AFPOP, um Mitglied zu werden und von der günstigeren Versicherung des Vereins zu profitieren. Beim Betreten des Büros sah er die Stellenausschreibung, in der ein Geschäftsführer gesucht wurde, bewarb sich und wurde angenommen. Im März 2003 nahm er seine Tätigkeit auf und setzt seine Arbeit auch nach 11 Jahren heute noch mit viel Spaß fort.



FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO | Uwe Heitkamp

Em busca dos cavalos selvagens.

Mais uma vez estou a caminhar. Deixámos o veículo todo-o-terreno numa zona de difícil acesso. Cautelosamente perseguimos os vestígios dos trilhos pela serra. Tinha chovido, o clima trouxe humidade e frio da Serra da Estrela. Os cascados dos cavalos selvagens deixaram as suas marcas no chão. Aqui e ali encontram-se alguns excrementos de cavalo frescos na relva da reserva, e também alguns excrementos de vaca já velhos. Os ainda quentes indicam que estamos a ir na direcção certa. Muito abaixo de nós, no desfiladeiro, correm as águas turbulentas do Rio Côa para Norte. É o único rio em Portugal que corre do sul para norte, vindo da montanha e indo desaguar no Rio Douro. No Inverno as suas águas têm grande volume com corredeiras e redemoinhos perigosos. No Verão ele encolhe tornando-se num pequeno regato, explica-me João Quadrado, biólogo das Universidades de Coimbra e Aveiro. Ele é natural de Figueira do Castelo Rodrigo, uma vila

On the trail of wild horses.

Once again, I'm out and about on foot. We left the off-road vehicle behind where the terrain became impassable. We carefully follow the tracks on the paths over the hills. It has been raining, the weather bringing moisture and the cold over from the Serra da Estrela. There are hoofmarks of wild horses on the ground. Here and there, some quite fresh horse droppings can be seen in the grass of the reserve, a few older cowpats too. The ones that are still warm show us we are on the right track. Far below us in the gorge, the torrential waters of the Rio Côa surge towards the north. It is the only river in Portugal that flows from south to north, down from the mountains into the Rio Douro. In winter, the river is full, with dangerous rapids and whirlpools. In summer, in contrast, it shrinks to the size of a small rivulet, João Quadrado, a biologist from the Universities of Coimbra and Aveiro explains to me.

Auf den Spuren wilder Pferde.

Wieder einmal bin ich zu Fuß unterwegs. Wir haben den Geländewagen im unwegsamen Gebiet stehen gelassen. Behutsam folgen wir den Spuren auf den Pfaden über die Hügel. Es hatte geregnet, das Wetter brachte Feuchtigkeit und Kälte aus der Serra da Estrela herüber. Die Hufe der wilden Pferde hatten ihre Markierungen im Boden hinterlassen. Hier und da liegen ein paar frischere Pferdeäpfel im Gras des Reservats, auch ein paar ältere Kuhfladen. Die noch warmen weisen darauf hin, dass wir richtig gehen. Tiefer unter uns in der Schlucht schießen die reißenden Gewässer des Rio Coa nach Norden. Er ist der einzige Fluss, der in Portugal von Süd nach Nord fließt, aus dem Gebirge kommend, in den Rio Douro mündet. Im Winter steht er hoch mit seinen gefährlichen Stromschnellen und Strudeln. Im Sommer hingegen schrumpft er zu einem kleinen Rinnslal, erklärt mir João Quadrado, studierter Biologe der Universität Coimbra und Aveiro. Er stammt aus Figueira do Castelo Rodrigo, einem Dorf mit nicht viel mehr als 2.000 Einwohnern im 'Beira Interior', einem Landstrich im Nordosten Portugals mit 25 Landkreisen, aus dem die jungen Leute zuhause in die großen Städte fliehen und nur noch wenige auf Urlaub zurückkommen, um ihre Zurückgebliebenen zu besuchen. Der junge 29-jährige Biologe allerdings kam nach seinem Studium sofort zurück, weil er eine adäquate und schöne Arbeit

Monchique » Estação Santa Clara » Coimbra » Guarda » Figueira de Castelo Rodrigo e regresso: 1415 km
Viagem de comboio: 21,78 kg;
Viagem de carro e autocarro:
31,36 kg;
Total: 53,14 kg CO₂

Monchique » Santa Clara station » Coimbra » Guarda » Figueira de Castelo Rodrigo und zurück:
1415 km
Train journeys: 21,78 kg;
Car journeys and bus journeys:
31,36 kg;
Total 53,14 kg CO₂

Monchique » BHF Santa Clara » Coimbra » Guarda » Figueira de Castelo Rodrigo und zurück:
1415 km
Zugfahrten: 21,78 kg;
Auto- und Busfahrten:
31,36 kg;
Total: 53,14 kg CO₂



- | | |
|---|---|
| 1 | 4 |
| 2 | 5 |
| 3 | |
| 6 | 7 |
- 3 | 4 **Faia Brava**
Reserva Natural
Nature Reserve
Naturreservat
- 5 **Faia Brava**
Abute do Egípto
Egyptian Vulture
Schmutzgeier
- 1 **Bárbara Pais,
João Quadrado**
- 6 **Faia Brava**
Cemitério
Cemetery
Friedhof
- 2 **Santa Clara, Guarda**
Estação de Comboios
Train station
Bahnhof
- 7 **Faia Brava**
Abutes
Vultures
Geier

com pouco mais de 2000 habitantes na Beira Interior, uma região no nordeste de Portugal com 25 concelhos, onde os jovens fogem em grande número para as cidades e poucos regressam de férias para visitarem os que ficaram. No entanto, o jovem biólogo de 29 anos regressou logo após os seus estudos, porque encontrou um trabalho adequado e agradável e numa associação de proteção da natureza.

Três graus Celsius. Chuva torrencial. Na semana passada tinha nevado aqui. De comboio por Lisboa e Coimbra viajei até à Guarda, tinha matado duas horas e meia de espera na estação de comboios com pães de queijo e uma chávena de café. Depois comprei o bilhete para a Figueira de Castelo Rodrigo no motorista do autocarro por seis euros e quarenta. Figueira de Castelo

João comes from Figueira de Castelo Rodrigo, a village with a population of little over 2,000 in Beira Interior; this is a region with 25 municipalities in the northeast of Portugal, from where the young people are leaving in droves for the big cities, and to where only a few return on holiday to visit those who stayed behind. But the young 29-year-old biologist came back as soon as he'd finished his studies, because he found a good, suitable job, working for a conservation association.

Three degrees celsius. Pouring rain. Last week, it snowed here. I had travelled to Guarda by train via Lisbon and Coimbra, killed two and a half hours waiting at the station with a cheese roll and a coffee, and then bought a six-euro ticket to Figueira de Castelo Rodrigo

fand und das bei einem Naturschutzverein.

Drei Grad Celsius. Strömender Regen. Letzte Woche hatte es hier noch geschneit. Mit dem Zug über Lissabon und Coimbra war ich nach Guarda gefahren, hatte mir bei einem Käsebrötchen und einer Tasse Kaffee eine zweieinhalb-stündige Wartezeit im Bahnhof totgeschlagen und dann den Fahrschein für sechs Euro vierzig nach Figueira de Castelo Rodrigo beim Busfahrer gelöst. *Figueira de Castelo Rodrigo?* Ich kramte noch einmal in meinem Rucksack nach meiner Landkarte. Von Guarda aus lag das Dorf noch einmal 49 Kilometer auf der Nationalstraße 221 in Richtung Nordosten. Endlich, um zwanzig vor fünf abends kommt der Bus. Ich steige ein, weiß in diesem Augenblick aber noch nicht, worauf ich mich wirklich einlasse. Der Bus zuckelt los,

Rodrigo? Eu voltei a remexer na minha mochila em busca do meu mapa. Desde a Guarda, a aldeia ficava ainda a 49 quilómetros na Estrada Nacional 221 em direcção a nordeste. Finalmente, às vinte para as cinco da tarde chega o autocarro. Eu entro, mas nesse momento ainda sem saber para onde é que estou realmente a embarcar. O autocarro arranca, pára, volta a arrancar, pára novamente e prossegue confortavelmente para um qualquer sítio a 40 quilómetros-hora, mas não ainda para nordeste, que é para onde eu quero ir. Paramos uma hora depois na cidade de fronteira Vilar Formoso e apanhamos um grupo de alunos. Mas primeiro o motorista desce do autocarro mais uma vez, abre o capot e verifica com o motor ligado se o mesmo

ainda tem óleo suficiente. E a viagem prossegue. Depois o autocarro pára nesta aldeia e naquela, e aqui e ali sempre voltam a sair alguns alunos. A certa altura sou o último passageiro de todos. E continua por aldeias e campos. Ora pára na paragem, ora não. De acordo com que lei funciona esta viagem de autocarro, para mim não é claro. Lentamente escurece. Depois de cerca de três horas, pelas 19h30 o motorista e eu chegamos a Figueira de Castelo Rodrigo. De transporte público, autocarro e comboio, em Portugal ainda não se está no seu melhor.

No dia seguinte as chuvas fortes tinham parado. João Quadrado e Bárbara Pais, responsável de relações públicas da associação, caminharam comigo pelos 850 hectares da reserva natural Faia Brava, que a associação ATN (Associação Transumância e Natureza, ver www.atnatureza.org) em grande parte nos últimos doze anos pode adquirir bit by bit over the last twelve years. It belongs to a 2,000-hectare nature reserve of the Rede Natura 2000 network, which is managed by the charitable conservation association. This makes it the first and only private body in Portugal to be putting an idea into practice here on the ground that works almost nowhere else, captured by the concept "Rewilding Europe". At the moment we're on the trail of a small herd of wild horses of the old Iberian breed Garrano, which were released in Faia Brava in 2008. What started as a group of just five horses has now grown into a herd of 20. When I ask the question why, João Quadrado answers that the danger of forest fires has been significantly reduced by releasing horses and cows, and the ground has become more fertile. At present, there are also another ten aurochs of the old Maronesa

from the bus driver. Figueira de Castelo Rodrigo? I rummaged around in my rucksack for my map. The village is another 49 kilometres from Guarda heading north along the N221. Finally, at twenty to five in the evening, the bus arrived. I got on, but was still not quite sure what I was letting myself in for. The bus rumbled off, stopped, continued, stopped again, and drove at 40 kilometres an hour in every direction except northeast, which is where I wanted to go. After an hour, we stopped at the border town of Vilar Formoso where a horde of schoolkids got on. But first the driver got out, opened the bonnet and carefully checked the oil level with the engine still running. And then the journey continued.

The bus stopped in one village after another, and a few of the schoolchildren got off each time. Eventually, I was the only one left on the bus, and we continued through villages and across fields. In some of them he stopped, in others he whizzed through. I was still no clearer about the rules governing this bus trip. Slowly it began to get dark. After almost three hours, the bus driver and I reached Figueira de Castelo Rodrigo at 7.30 pm. The local public transport system in Portugal, by bus and train, still leaves something to be desired.

The next day, the dark rain clouds had dispersed. João Quadrado and Bárbara Pais, who is in charge of the association's PR work, walk with me through the 850-hectare Faia Brava nature reserve, much of which the ATN association (Associação Transumância e Natureza, see www.atnatureza.org) has been able to acquire bit by bit over the last twelve years. It belongs to a 2,000-hectare nature reserve of the Rede Natura 2000 network, which is managed by the charitable conservation association. This makes it the first and only private body in Portugal to be putting an idea into practice here on the ground that works almost nowhere else, captured by the concept "Rewilding Europe". At the moment we're on the trail of a small herd of wild horses of the old Iberian breed Garrano, which were released in Faia Brava in 2008. What started as a group of just five horses has now grown into a herd of 20. When I ask the question why, João Quadrado answers that the danger of forest fires has been significantly reduced by releasing horses and cows, and the ground has become more fertile. At present, there are also another ten aurochs of the old Maronesa

hält, fährt wieder an, hält wieder und fährt mit 40 Stundenkilometern gemütlich irgendwohin, nur nicht in Richtung Nordosten, da wo ich hinwill. Wir halten nach einer Stunde in der Grenzstadt Vilar Formoso und nehmen eine Horde Schüler auf. Zuerst aber geht der Fahrer noch einmal nach draußen, öffnet die Motorhaube und prüft bei laufendem Motor eingehend, ob der selbe noch genügend Öl hat. Und weiter geht die Fahrt. Dann hält der Bus in diesem Dorf und in jenem, und immer steigen hier und dort ein paar Schüler wieder aus. Irgendwann bin ich der allerletzte Passagier. Und weiter geht es über Dörfer und Felder. Mal hält er, mal düst er durch. Nach welchem Gesetz diese Bustour funktioniert wird mir nicht klar. Langsam wird es dunkel. Nach knapp drei Stunden, um 19:30 Uhr erreichen der Busfahrer und ich Figueira de Castelo Rodrigo. Mit dem öffentlichen Personennahverkehr, mit Bus und Bahn, steht es in Portugal noch nicht wirklich zum Besten.

Am nächsten Tag hatten sich die schweren Regenwolken verzogen. João Quadrado und Bárbara Pais, die Verantwortliche für die Öffentlichkeitsarbeit des Vereins, wandern mit mir durch das 850 Hektar große Naturreservat Faia Brava, das der Verein ATN (Associação Transumância e Natureza, siehe www.atnatureza.org) in großen Teilen in den vergangenen zwölf Jahren Stück für Stück erwerben konnte. Es gehört zu einem 2.000 Hektar großen Naturschutzgebiet der Rede Natura 2000, das der gemeinnützige Naturschutzverein managt. Er ist damit der erste und einzige private Träger in Portugal, der hier vor Ort ein Konzept in die Realität umsetzt, was kaum irgendwo sonst klappt, zusammengefasst unter dem Stichwort *Rewilding Europe*. Nun befinden wir uns auf den Spuren einer kleinen Herde von Wildpferden der alten iberischen Rasse Garrano, die in Faia Brava im Jahre 2008 ausgesetzt worden waren. Aus damals fünf sind heute 20 Pferde geworden. Auf meine Frage nach dem Warum antwortet João Quadrado, dass sich mit dem Aussetzen von Pferden und Kühen die Waldbrandgefahr deutlich reduziert haben und der Boden fruchtbarer würde. Derzeit weiden auch wieder zehn Auerochsen der alten Rasse Maronesa im Naturschutzgebiet des Rio Coa. Es geht dabei um die Rückzüchtung dieser alten robusten Naturrasse von Rind. Nach einer zweistündigen Wanderung und in der Nähe eines Baches, stoßen wir endlich auf das erste Pferd, vier weitere folgen und hinzukommen noch eine Stute und ihr neugeborenes Foh





UWE HEITKAMP

66

Quem aqui faz uma caminhada, volta a deparar-se com uma natureza quase intocada.

Anyone who goes walking here will once again find nature almost untouched.

Wer hier eine Wanderung unternimmt, trifft wieder auf fast unberührte Natur.

Trata-se de voltar a criar esta velha raça robusta e natural de gado. Após uma caminhada de duas horas, e nas proximidades de uma ribeira, deparamo-nos com o primeiro cavalo, seguindo-se outros quatro e ainda uma égua e o seu potro recém-nascido. Assim que nos farejam, elas afiam sem medo. Mas mais perto do que 50 metros elas não nos deixam aproximar. Lentamente atravessam a ribeira e esquivam-se de nós. Nós também recuamos. Lentamente nos afastamos novamente.

A vegetação é rica em rochas, mas também em líquenes e musgos de todas as cores, incluindo arbustos, ervas e azinheiras. Aqui e ali encontramos um olival de árvores centenárias, que desimpedidas no seu crescimento natural se podem expandir, mas se forem completamente libertadas da vegetação ligeira. Na reserva Faia Brava todos os anos é festejada a colheita da azeitona. A associação produz entre três mil e quinhentos e cinco mil litros de azeite biológico. Por cada garrafa de meio litro vendida ao preço de sete euros, um bônus de 2,50€ vai para uma conta especial. Este dinheiro reverte para a compra de mais terreno. A nossa caminhada passa também por pomares de amendoeiras muito antigas. Também as amêndoas são colhidas e depois torradas com canela e açúcar. Compotas, mel e outros produtos com-

breed in the Rio Côa conservation area, part of a project for breeding back this robust, ancient breed of cattle. After a two-hour walk and close to a stream, we finally come across the first horse. Then there are five more, including a mare with her new-born foal. When they get wind of us, they stop without showing any fear. But they won't let us get closer than 50 metres. Slowly they cross the stream and keep out of our way. We withdraw and move away from them again slowly.

The landscape is full of rocks, but the vegetation also includes lichens and mosses of all colours, and bushes, herbs and holm oaks. Here and there we come across an olive grove with centuries-old trees, spreading out freely as its natural growth is unimpeded and there is no undergrowth around. In the Faia Brava reserve, the olive harvest is celebrated every year. The association produces between three and a half and five thousand litres of organic olive oil. From every half litre bottle sold for seven euros, a sum of €2.50 is paid into a savings account. This money is used to buy more land. Our walk also takes us past some very old almond trees; the almonds too are harvested and then roasted in sugar and cinnamon. Jams, honey and other produce complete the association's range of products, which they use to make themselves less dependent on state subsidies. A new 220-kilometre-long footpath has just been waymarked and officially opened. Through the Portuguese crowdfunding organisation PPL, they have also funded eight tents to be able to offer children and youngsters from the district's schools with

their teachers the chance to sleep in a completely natural setting. Anyone who goes walking here will once again find nature almost untouched. Only shepherds with their flocks sometimes cross the path as they move up or down to the gorges of the Rio Côa. Above us, there are two griffon vultures circling (Gyps fulvus, see www.avesdeportugal.info/gypful.html) in the silence of the conservation area. With their huge wingspan of nearly three metres, they are even bigger than eagles. We have planned to visit the vultures in the afternoon. When it starts raining again, we seek shelter under a tree. It's not much further back to the off-road vehicle that will take us back to the association's head office.

After lunch, we set off on a second walk. The association's tasks include not only reforestation with cork oaks, but also passing on ecological knowledge about the region's flora and fauna. The fauna of the Côa valley is diverse. There are a total of 149 vertebrate species living here, including six species of fish, nine amphibians and nine reptiles, more than 100 species of birds and 25 mammals, some of which are endangered. The staple of traditional agriculture was rye, and pigeons were also reared for their fertiliser. We carefully approach the project of the vultures, which feed only on carrion in the wild. With his team, João Quadrado has fenced off an area

html) in the silence of the conservation area. With their huge wingspan of nearly three metres, they are even bigger than eagles. We have planned to visit the vultures in the afternoon. When it starts raining again, we seek shelter under a tree. It's not much further back to the off-road vehicle that will take us back to the association's head office.

A

*Após o almoço partimos para uma segunda caminhada pelo trilho. Para além da reflorestação com sobreiros, também a partilha de conhecimentos ecológicos sobre flora e fauna da região é outra das tarefas mais importantes da associação. A fauna do Vale do Côa é diversa. Aqui vivem ao todo 149 espécies de vertebrados, seis espécies de peixes, nove anfíbios e nove répteis, mais de 100 tipos de aves e 25 mamíferos, alguns dos quais estão em vias de extinção. A agricultura tradicional vivia do centeio e também eram criados pombo, à vontade dos fertilizantes. Cuidadosamente aproximamo-nos do projeto dos abutres, que por natureza se alimentam de carne. João Quadrado e a sua equipa criaram uma reserva vedada com a dimensão de um hectare, onde são colocadas carcaças de animais. O que fazer com uma ovelha morta? Os pastores encontram neste lugar especial na Faia Brava um cemitério seguro e higiênico para os seus animais mortos. Cerca de 30 abutres de diferentes raças vêm com certa regularidade a esta estação de alimentação. A partir de um abrigo, cientistas de vários países observam constantemente os hábitos de alimentação do *Neophron percnopterus*, do chamado abutre egípcio, que se encontra em risco de extinção, e que aqui se encontra apenas entre Março e Setembro. Eles analisam as suas preferências, o seu carácter e os seus hábitos alimentares. Vários estudos científicos sobre isso estão a ser feitos. "A Proteção da natureza significa para nós mais e mais o retorno à natureza", salienta João Quadrado ao fotografar. "Nós gerimos a Faia Brava exclusivamente com a finalidade da conservação da natureza e da biodiversidade biológica". Com um telescópio observamos à distância os locais de reprodução da ave de rapina nos desfiladeiros rochosos do Rio Côa. Aqui elas vivem saudáveis, tranquilamente e seguros das invenções tóxicas das pessoas e da sua indústria química para a agricultura.*

*of one hectare within the main reserve, where dead animals are left. Where do you put a dead sheep? The shepherds have access to a safe and hygienic resting place for their dead animals at this special location in Faia Brava. Some 30 vultures of different species regularly come here to feed. From a hide (abrigo), scientists from different countries observe the eating habits of *Neophron percnopterus*, the endangered Egyptian vulture, which only visits between March and September. They analyse their preferences, characteristics and feeding habits. Several scientific studies on the subject are in progress. During the photo shoot, João Quadrado emphasises that "Conservation for us always means going back to nature. We run Faia Brava purely in order to preserve nature and biological diversity." Through a telescope, we can observe the breeding places of the birds of prey in the rocky valleys of the Rio Côa. Here, they can live healthily, undisturbed and safe from the toxic inventions of humankind and its industry producing chemicals for agriculture.*

wagen, der uns ins Hauptquartier des Vereins bringt.

Nach dem Mittagessen machen wir uns zu einer zweiten Wanderung auf den Weg. Neben der Wiederaufforstung mit Korkkiefern gehört auch die ökologische Wissensvermittlung über Flora und Fauna der Region zu den wichtigsten Aufgaben des Vereins. Die Fauna des Coa-Tals ist vielfältig. Hier leben insgesamt 149 Wirbeltierarten, darunter sechs Fischarten, neun Amphibien und neun Reptilien, mehr als 100 Vogelarten und 25 Säugetiere, einige von ihnen sind vom Aussterben bedroht. Die traditionelle Landwirtschaft lebte vom Roggen und auch Tauben wurden gezüchtet, um des Düngers willen. Vorsichtig nähern wir uns dem Projekt der Geier, die sich naturgemäß nur von Aas ernähren. João Quadrado hat mit seinem Team ein eingezäutes Reservat von der Größe eines Hektars im Reservat geschaffen, auf dem tote Tiere abgelegt werden. *Wohin mit einem toten Schaf?* Die Schäfer erhalten an diesem speziellen Ort in Faia Brava einen sicheren und hygienisch unbe-



UWE HEITKAMP

denklichen Friedhof für ihre toten Tiere. Zirka 30 Geier unterschiedlicher Rassen kommen in gewisser Regelmäßigkeit zu diesem Fress- und Futterplatz. Von einem Unterstand (Abrigo) aus beobachten Wissenschaftler verschiedener Länder immer wieder die Fressgewohnheiten des *Neophron percnopterus*, des vom Aussterben bedrohten sogenannten ägyptischen Geiers, der hier nur zwischen März und September weilt. Sie analysieren seine Vorlieben, Charaktereigenschaften und Ernährungsgewohnheiten. Mehrere wissenschaftliche Arbeiten darüber sind in Arbeit. „Naturschutz“, betont João Quadrado beim Fotoshooting, „heißt für uns immer wieder zurück zur Natur. Faia Brava verwalten wir ausschließlich zum Zweck der Erhaltung der Natur und der biologischen Vielfalt.“ Mit einem Fernrohr beobachten wir aus weiter Ferne die Brutplätze der Raubvögel in den Felsschluchten des Rio Coa. Hier leben sie gesund, ungestört und sicher vor den toxischen Erfindungen des Menschen und seiner chemischen Industrie für die Landwirtschaft.

Viagem do leitor

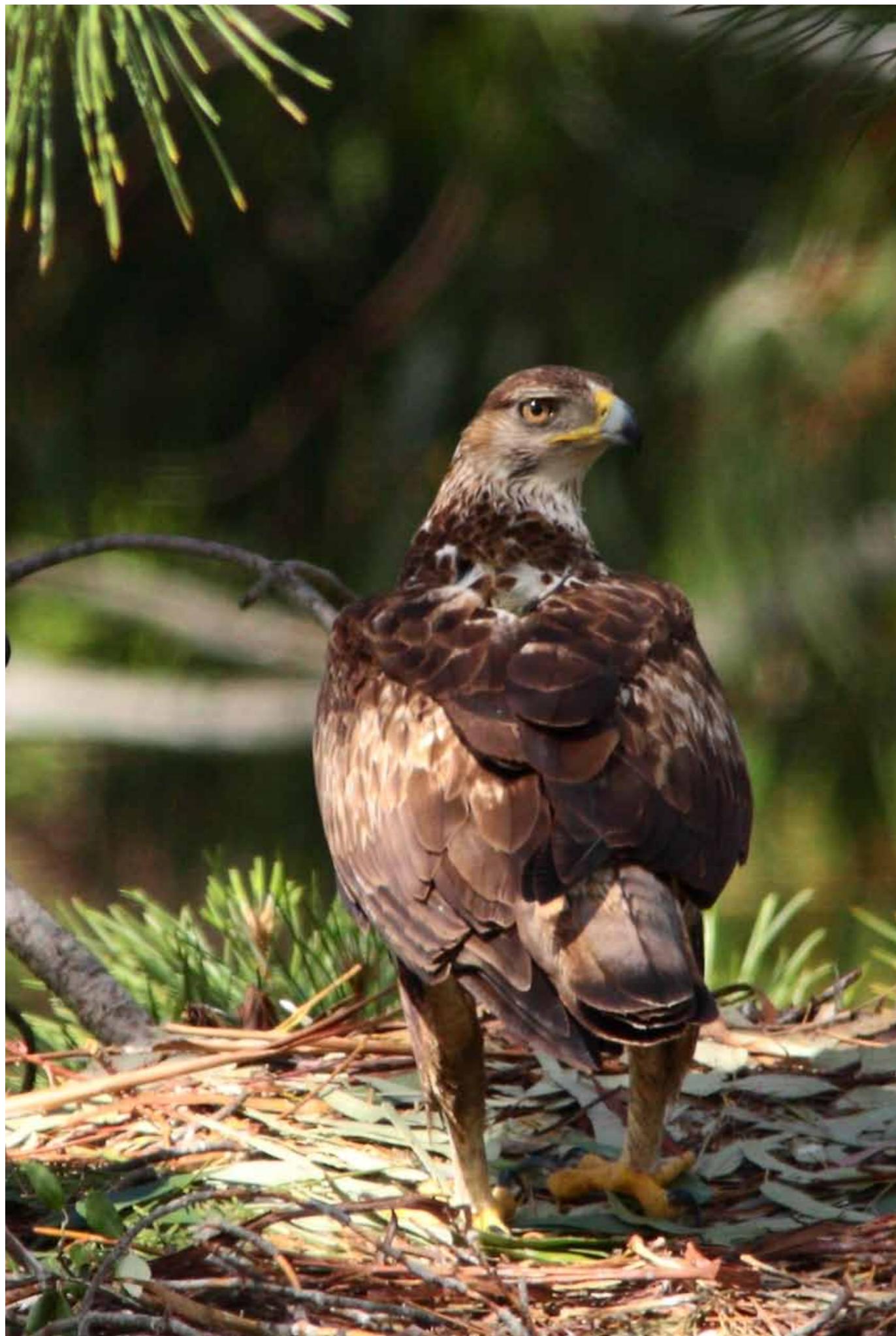
A ECO123 oferece, exclusivamente aos seus leitores, 10 dias de viagem, com caminhada na reserva natural da Faia Brava. A viagem terá lugar de 6 a 15 de Junho e está limitada a um pequeno grupo seis caminhantes. Mais informações sobre a expedição, os custos e o equipamento necessário estão disponíveis em www.eco123.info

Trip for readers

ECO123 is offering its readers an exclusive ten-day trip with a hike in the Faia Brava nature reserve. The trip will take place from 6th to 15th June and is limited to a small group of six readers. You can find more information about the expedition, the cost and the necessary equipment at www.eco123.info.

Leserreise

ECO123 bietet seinen Lesern exklusiv eine 10-tägige Leserreise mit Wanderung im Naturreservat Faia Brava an. Die Reise findet vom 6. bis 15. Juni statt und ist auf eine Kleingruppe von sechs Lesern beschränkt. Mehr Informationen über den Verlauf der Expedition, die Kosten und die notwendige Ausrüstung erhalten Sie unter www.eco123.info.



ALGARVE | Uwe Heitkamp

O Impy sai da casca.

Era uma vez dois pequenos príncipes que foram criados por duas Águias de Bonelli. Nos dias 15 e 18 de Março de 2013 eclodiram de cada um dos seus ovos, que tinham sido postos num ninho seguro de ramos e folhas cuidadosamente escondido no alto de um pinheiro da densa floresta.

A rainha tinha estado deitada durante 42 dias nos ovos e chocou-os. E enquanto isso, o rei de todas as aves esvoaçava usufruindo da boa térmica. Movia-se lentamente com as suas largas asas de 175 cm em alturas sublimes, para obter uma melhor visão do seu território de caça. Nada lhe escapava. E alimentava-se a si e à sua família de preferência com lebreiros e pombos.

Quando ele avistava do alto uma presa, lançava-se sobre ela de grande altura e capturava-a com as suas garras cor de âmbar. Depois trazia-a como alimento para o ninho. Muitas vezes, eu encontrava o rei durante as minhas caminhadas na floresta. Nos dias de sol e de tempestade, geralmente ao meio-dia, eu o acompanhava na subida à montanha. Actualmente, apenas quatro pares de Águias de Bonelli (*Hieraetus fasciatus* ou *Aquila fasciata*) vivem no território esparsamente povoado do Sul de Portugal.

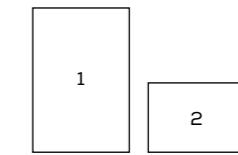
Life in the Nest.

Once upon a time, there were two royal children who were brought up by two Bonelli's eagles. On 15th and 18th March 2013, they slipped out of their two eggs that had been laid, carefully hidden away in a safe nest made of twigs and leaves high up in a pine tree deep in the forest.

The queen had sat on the eggs for 42 days until they hatched. Meanwhile, the king of all the birds flew in circles, slowly using the good thermals to work his way upwards with his 175 cm wide wings to lofty heights to get a better view of his hunting territory. He didn't miss a thing. His favourite things for feeding his family and himself were wild hares and pigeons. When he saw an animal from up there, he dived down onto it from a great height to grasp it with his amber-coloured talons. Then he took it back to the nest as food. I have often

Es waren einmal zwei Königskinder, die wurden von zwei Habichtsadlern aufgezogen. Am 15. und am 18. März 2013 schlüpften sie aus ihren beiden Eiern, die in einem sicheren Nest aus Ästen und Blättern hoch in einer Pinie sorgsam im tiefen Wald versteckt, gelegt worden waren.

Die Königin hatte sich 42 Tage auf die Eier gesetzt und sie ausgebrütet. Unterdessen zog der König aller Vögel seine Kreise in guter Thermik. Langsam schraubte er sich mit seinen 175 cm breiten Flügeln in luftige Höhen. So bekam er einen besseren Überblick über sein Jagdrevier. Ihm entging nichts. Mit Vorliebe ernährte er sich und seine Familie von wilden Hasen und Tauben. Wenn er ein Tier von dort oben sah, stürzte er sich aus großer Höhe herab und griff es mit seinen bernsteinfarbenen Krallen. Dann brachte er es als Futter mit



1
Águia de Bonelli
Bonelli's Eagle
Habichtsader

2
9º dia
9th day
9. Tag





3
19º dia
19th day
19. Tag

4
21º dia
21st day
21. Tag

5



José Carlos Lopes (ver sobre o autor na página 4) é um cuidadoso fotógrafo amador de Monchique. Desde a infância que se interessa pelo quotidiano dos reis dos ares na montanha. Por isso, no ano passado, observou durante 20 dias, entre Janeiro e Abril, em silêncio e pacientemente o casal de águias desde o momento da nidificação até à reprodução. Pouco antes de o primeiro ovo ter sido posto, construiu um abrigo a uma certa distância e escondeu-se para que os reis dos ares não o vissem, porque não queria perturbar. Quando não fotografava, escrevia o seu diário. Era uma maravilhosa atmosfera de paz.

As duas crias vieram nobremente ao mundo com uma pele branca. Lentamente os principais foram crescendo sob a guarda da rainha.

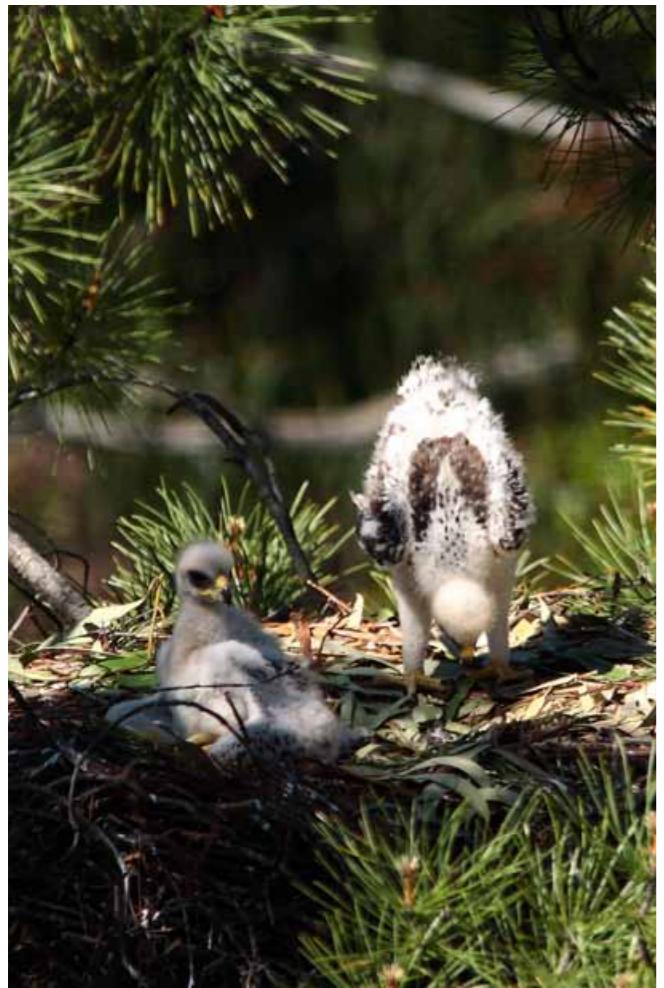
encountered the king while hiking in the forests. On both sunny and stormy days, mostly around noon, I have accompanied him up into the hills. There are now only four remaining pairs of Bonelli's eagles (*Hieraetus fasciatus* or *Aquila fasciata*) still living in the sparsely populated area in the south of Portugal.

José Carlos Lopes (see notes on authors on page 4) is a painstaking amateur photographer from Monchique. Ever since he was a child, he has been interested in how the kings of the sky live in the hills. And so, for 20 days last year between January and April, silently and patiently, he observed the pair of eagles building their nests and mating. Shortly before the first egg was laid, he built a hide some distance away so that the kings of the

ins Nest. Schon oft begegnete ich dem König bei meinen Wanderungen in den Wäldern. An sonnigen und stürmischen Tagen, meist gegen Mittag, begleitete ich ihn hinauf ins Gebirge. Nur noch vier Pärchen vom Bonelli Habichtsadler (*Hieraetus fasciatus* oder *Aquila fasciata*) leben zur Zeit in dem schwach besiedelten Gebiet im Süden Portugals.

José Carlos Lopes (siehe Autorenhinweis auf Seite 4) ist ein behutsamer Hobbyfotograf aus Monchique. Es interessierte ihn schon seit seiner Kindheit, wie die Könige der Lüfte im Gebirge leben. So beobachtete er vergangenes Jahr an 20 Tagen zwischen Januar und April still und geduldig das Adlerpaar beim Nestbau und der Fortpflanzung. Kurz bevor das erste Ei gelegt war, baute er sich in einiger





6	8
7	9 10

6
25º dia
25th day
25. Tag

7
33º dia
33rd day
33. Tag

8
40º dia
40th day
40. Tag

9 | 10
46º dia
46th day
46. Tag





JOSE CARLOS LOPEZ



JOSE CARLOS LOPEZ

11

11
55º dia
55th day
55. Tag

12
66º dia
66th day
66. Tag

skies wouldn't notice him, because he didn't want to disturb them. When he wasn't taking photographs, he kept a diary. There was a wonderful atmosphere of peace.

The two little ones came into the world nobly attired in white fur. Slowly the royal children grew under the watchful eye of the queen. The king brought fleshy food to the nest, which the queen prepared for the little ones and poked into their beaks. When the rains began, she seated herself protectively over her youngsters. But soon, the sun began to shine again. Then she did some housework and tidied up the nest. She was always very watchful and on the lookout for possible predators.

It was quiet in the wood and in the nest, but there was a sense of excitement too. The two royal offspring got bigger with every day. Just nearby, there were two pairs of partridges. The kings of the sky put up with them. Slowly, the two little ones became fully-fledged. They stretched out their arms and they grew into wings. Day by day, their colours matched those of the forest more and more. By the time they are two, after moulting twice, they will no longer be distinguishable from adult Bonelli's eagles. It would be nice to come across them again soon...

O rei trazia carne para o ninho, que a rainha preparava e lhes colocava no bico. Quando chovia ela protegia os seus filhotes. Mas logo raiava o sol novamente. Depois fazia uma limpeza a fundo ao ninho. Ela estivera sempre muito atenta e em alerta para possíveis predadores.

O silêncio pairava sobre a floresta e sobre o ninho, mas também a tensão. A cada dia que passava os dois príncipes ficavam mais crescidos. Dois casais de perdizes nidificavam relativamente perto. Os reis dos ares toleravam-nos. Lentamente os dois pequenos foram tendo penas. Esticaram os seus braços e nasceram as suas asas. A cada dia as suas cores eram cada vez mais iguais às cores da floresta. Mudam de penas duas vezes, e no terceiro ano de vida não mais se distinguem dos adultos Bonelli. Seria bom reencontrá-los em breve...

A exposição itinerante "A Vida No Ninho" está em digressão pela Europa e pode ser reservada para escolas, universidades e outros estabelecimentos de ensino através do senhor José Carlos Lopes pelo e-mail jotaclopes@sapo.pt

The itinerant exhibition "A Vida No Ninho" (Life in the Nest) journeys across Europe, and can be booked by email through José Carlos Lopes for schools, universities and other educational organisations: jotaclopes@sapo.pt

ÍNDIA | INDIA | INDIEN | Martin Kämpchen

India todos os dias

2ª PARTE

Compra de sapatos e espírito de equipa — O Kamal (48) e eu conduzimos até à sapataria ao início da tarde — a esta hora premeditadamente porque muitos estão a almoçar e a descansar, e pelo menos não estão a conduzir. A estrada principal da uma vez pequena cidade de Bolpur, ao longo dos anos, tornou-se num caos de trânsito a tempo inteiro. Quando aqui cheguei em 1980, circulavam apenas bicicletas e autocarros nas estradas, apenas carros isolados, e nenhuma motorizada, pois ainda não tinham sido fabricadas na Índia. Eu pedalava regularmente até Calcutá, o Kamal trazia a bicicleta de volta para Santiniketan, e assim pouparamos os 50 centimos do aluguer de um riquexó.

Hoje, é muito enervante nas horas de ponta, ou seja antes e depois da chegada dos comboios, andar de bicicleta na estrada. Os motociclistas com a sua perigosa condução aos ziguezagues, agora querem ser mais espertos que os seus companheiros para chegarem um minuto mais rápido. A estreita estrada torna-se num campo de batalha. E até mesmo Rajen (40), uma pessoa que está sempre a mexer-se, e constantemente a circular, e que procura sempre motivos para por uma boa causa se fazer à estrada, joga as suas mãos à

“
A estreita estrada torna-se num campo de batalha.

2ND INSTALMENT

Buying shoes and team spirit. — Kamal (aged 48) and I went to the shoe shop in the early afternoon, choosing that time quite deliberately because many people are having their lunch and a rest, or at any rate they are not driving on the roads. The main street in the once small town of Bolpur has developed into a permanent state of traffic chaos. When I arrived in 1980, there were only bicycles and buses on the roads, and occasional cars. No motorbikes, which were not yet being manufactured in India. I often pedalled to the station, with Kamal or Monotosh or others on my luggage rack. I got the train to Calcutta, and Kamal took the bike back to Santiniketan so we could save the 50 cent fare for a rickshaw.

Nowadays, it's too nerve-racking to ride your bike on the street at peak periods, i.e. before and after trains arrive. Now, motorcyclists want to dodge between other vehicles with their hair-raising slaloms, just to get there one minute earlier, and the narrow street turns into a battlefield. Even 40-year-old Rajen, the restless one who is always going places, always looking for reasons to be going somewhere to do something useful, throws up his hands in horror if he is asked to go to Bolpur at midday or in the evening.

The problem is that the traffic has increased tenfold, but the driving style has not adapted ac-



Alle Tage Indien

2. FOLGE
Schuhkauf und Teamgeist. — Zum Schuhgeschäft sind Kamal (48) und ich am frühen Nachmittag gefahren, bewußt um diese Zeit, weil viele ihr Lunch einnehmen, ausruhen, jedenfalls nicht auf den Straßen fahren. Die Hauptstraße der einst kleinen Stadt Bolpur ist über die Jahre zu einem full-time-Verkehrschaos geworden. Als ich 1980 ankam, gab es nur Fahrräder und Busse auf den Straßen, nur vereinzelt Autos, keine Motorräder, die in Indien noch nicht gebaut wurden. Ich radelte regelmäßig zum Bahnhof, mit Kamal oder Monotosh oder anderen auf dem Gepäckträger. Ich nahm den Zug nach Kalkutta, Kamal nahm das Rad zurück nach Santiniketan, so sparten wir uns die Miete von 50 Cent für eine Riksha.

Heutzutage ist's zu nervenaufreibend, in Stoßzeiten, also vor und nach der Ankunft von Zügen, mit dem Rad auf der Straße zu fahren. Jetzt wollen Motorradfahrer mit ihren halsbrecherischen Slalomfahrten andere Gefährte austricksen, um eine Minute rascher anzukommen, die enge Straße wird zum Kriegsschauplatz. Sogar Rajen (40), der unruhige Mensch, der stets unterwegs ist, immer Gründere sucht, für gute Zwecke unterwegs zu sein, schlägt die Hände über dem Kopf zusammen,

Heutzutage ist's zu nervenaufreibend, in Stoßzeiten, also vor und nach der Ankunft von Zügen, mit dem Rad auf der Straße zu fahren. Jetzt wollen Motorradfahrer mit ihren halsbrecherischen Slalomfahrten andere Gefährte austricksen, um eine Minute rascher anzukommen, die enge Straße wird zum Kriegsschauplatz. Sogar Rajen (40), der unruhige Mensch, der stets unterwegs ist, immer Gründere sucht, für gute Zwecke unterwegs zu sein, schlägt die Hände über dem Kopf zusammen,

“
Die enge Straße wird zum Kriegsschauplatz.

66

O rápido e crescente aumento da população vai exigir um repensar para o trabalho de equipa.

However, rapidly increasing overpopulation will force people to start thinking about working as a team.

Die rapide zunehmende Überbevölkerung wird aber ein Umdenken hin zu Teamarbeit erfordern.

cabeça sempre que lhe pedem para conduzir até Bolpur ao meio-dia ou ao final da tarde.

O problema é que o tráfego aumentou dez vezes mais e não se adequa ao comportamento ao volante. E ainda se segue o lema na condução de "Olá, primeiro passo eu, e depois todos os outros!" Na confusão, mais rápido tudo funcionará de acordo com a teoria do colectivo quando mostrarmos o mínimo de espírito de equipa. Esta perspectiva ainda não chegou e só será assumida quando o tráfego paralisar totalmente durante horas e horas. Eu não sinto a antecipação e o exercício desta intenção nos prudentes e nos responsáveis. O rápido e crescente aumento da população vai exigir um repensar para o trabalho de equipa. Só quando o limitar da dor estiver ao alcance, é que será possível, porque a mentalidade indiana opõe-se ao espírito de equipa em público. A vontade de se retirar e de se integrar esgota-se na vida familiar.

Compra um livro! – Ah! É mais fácil falar do que fazer. Rajen vai à livraria e faz o seu pedido; um livro acabado de publicar por uma conhecida editora indiana. Nós temos que o ir buscar a Calcutá, volte daqui a três dias, dizem. Cada livraria manda alguém uma vez por semana a Calcutá ao grossista. O cliente viaja o dia inteiro. Não existe ainda uma central de vendas organizada, o livreiro não aceita pedidos por telefone, e também não remete o livro pelo correio. Três dias depois: *Houve um feriado! Aguarde mais alguns dias, nós entraremos em contacto consigo.* Dada a ausência de qualquer contacto, Rajen mudou de livraria. E o procedimento voltou novamente ao início. Por fim, telefonámos a um amigo em Calcutá, que contactou a grande livraria e comprou o livro e entregou-o a um amigo que vinha de carro para Santiniketan. Mais uma vez apenas o "sistema paralelo" com as suas relações privadas funcionou. Duas semanas depois, o livro veio parar às minhas mãos. Quanta energia e tempo se poderia ter pouparado, se tivesse havido a vontade de organização. Isso significa que as pessoas teriam que abdicar da sua espontaneidade, que se retirariam, e teriam vontade de pensar de forma estruturada e de agir em conformidade. Mas as pessoas vivem da natureza num imediato de vida, que por um lado é invejável e exemplar, e por outro impõe-lhes tantos problemas do quotidiano.

A história de sucesso de Kalo – Visito a família de Kalo em Bhubandanga, um bairro carente de Bolpur, que nos tempos de Tagore

cordingly. People still think that they can get by with an approach to driving based on the "hey, me first and then the rest" principle. But in a mass, according to swarm theory, you get ahead fastest if you demonstrate a modicum of team spirit. This insight has not yet caught on, and people will only take it seriously once the traffic is at a complete standstill, for hours on end, and then for yet more hours. Any idea about predicting and practising this is not something I detect even in those who are most thoughtful and responsible. However, rapidly increasing overpopulation will force people to start thinking about working as a team. It is only when the pain barrier is close that this will be possible, because the Indian mentality resists the idea of showing team spirit in public. Any readiness to restrain oneself and fit in is restricted to family life.

Buy a book! – Well, that's easier said than done. Rajen goes to the bookshop to place an order: a book that's just been published by a well-known Indian publisher. We'll have to get it from Calcutta; come back in three days, they say. Every bookshop sends someone once a week to the wholesaler in Calcutta. The people who place the orders spend the whole day travelling. There is no centralised sales organisation, the book dealer won't accept orders by phone, or send the book by courier. Three days later: We've had a public holiday, haven't we? Wait another couple of days, we'll ring you. When there's no phone call, Rajen changes bookshop. And so the process begins all over again. In the end, we call a friend in Calcutta, who works his way through all the big bookshops, buys the book and gives it to a friend who's travelling to Santiniketan. Once again, it's only the "parallel system" with its private contacts that works. It takes two weeks for the book to reach me.

How much energy and time could be saved if people had the will to get organised! That would mean that people would have to give up their cherished spontaneity, would restrain themselves,

wenn er gebeten wird, mittags oder abends nach Bolpur zu fahren.

Das Problem ist, dass der Verkehr zehnfach gestiegen ist, sich das Fahrverhalten aber nicht angepasst hat. Immer noch glaubt man, sich mit einer Fahrweise nach der Devise „Hallo, zuerst komm ich, danach ihr andern!“ durchzumogeln. In der Masse geht es jedoch entsprechend der Schwarmtheorie am schnellsten, wenn man ein Minimum an Teamgeist zeigt. Diese Erkenntnis ist noch nicht angekommen und wird erst beherzigt werden, wenn der Verkehr total stillsteht, stundenlang und nochmal stundenlang. Das vorauszusehen und einzuüben, diese Absicht spüre ich nicht einmal bei den Besonnenen und Verantwortlichen. Die rapide zunehmende Überbevölkerung wird aber ein Umdenken hin zu Teamarbeit erfordern. Erst wenn die Schmerzgrenze erreichbar ist, wird sie möglich sein, denn die indische Mentalität wehrt sich gegen Teamgeist in der Öffentlichkeit. Die Bereitschaft, sich zurückzunehmen und einzugliedern wird im Familienleben erschöpft.

Kaufe ein Buch! – Ha! Das ist leichter gesagt als getan. Rajen geht zum Buchgeschäft und gibt die Bestellung auf; ein soeben in einem bekannten indischen Verlag erschienenes Buch. Wir müssen es in Kalkutta holen, komm in drei Tagen wieder, heißt es. Jedes Buchgeschäft schickt jemanden einmal in der Woche nach Kalkutta zum Grossisten. Der Bestseller ist den ganzen Tag unterwegs. Zentral ist der Verkauf noch nicht organisiert, der Buchhändler nimmt keine telefonischen Bestellungen an, schickt das Buch auch nicht per Kurier. Drei Tage später: Wir hatten doch einen Feiertag! Warte noch ein paar Tage, wir rufen dich an. Nachdem kein Anruf kommt, wechselt Rajen den Buchladen. Damit beginnt die Prozedur von vorn. Schließlich rufen wir einen Freund in Kalkutta an, der die großen Buchgeschäfte abklappert und



SAMIRAN NANDY

ainda era uma aldeia. Hoje é metade aldeia, metade bairro urbano pobre.

Kalo (50 anos) começou como simples alfaiate, frequentou a escola apenas alguns anos e depois aprendeu o seu ofício. Mais tarde tornou-se independente e abriu a sua própria alfaiataria, contratou aprendizes e também costureiras, que decoravam as suas camisas e panjabis e blusas com bordados coloridos. Trabalho manual limpo, pouco salário, as bordadeiras vivem nas aldeias e ganham um baixo rendimento extra. Mas os clientes estão impressionados. Em breve Kalo envia os seus produtos para Calcutá, viajava para feiras anuais até Bombaim, ele, que apenas falava duas palavras de inglês. Através do seu espírito empreendedor e coragem, e destes talentos, construiu para ele uma casa de dois andares em Bhubandanga. Esta casa estreita mas pelo menos com dois andares tem pequenos quartos, mais dormitórios, é construída com materiais simples; escada estreita, cada ângulo é aproveitado. Percebe-se o quanto ele poupa e calculou e economizou, mas apesar de tudo queria documentar o seu estatuto de novo morador da classe média. Os quartinhos não têm mobília: sem armários, mesas e cadeiras, sem camas, sem quadros na parede e cortinados. Tal como numa cabana ou nos bairros pobres, tudo acontece em tapetes no chão: dormir, comer e sentar.

Não é que o Kalo ficou sem dinheiro, mas o seu sentido de decoração de casa é retardado, ou seja, uma certa orientação moderna, ocidental que se desenvolve com a educação e com uma maior riqueza. Ele não percebe o dilema em que vive – por um lado de querer documentar a sua riqueza, mas não possuir o "berçário" e a educação para usar esta riqueza de acordo com as normas práticas de uma classe "mais alta" da população. Ele não conhece o estatuto simbólico desta classe social, e para além disso acha mais confortável sentar-se no chão do que numa cadeira.

would be willing to think in a structured way and to act so too. But by their very nature people live their lives with an immediacy that is enviable and worth imitating, on the one hand, but creates so many problems for them in their day-to-day lives.

Kalo's success story. – I visit Kalo's family in Bhubandanga, a poor district in Bolpur that was still a village in Tagore's day. Now it's half village, half urban slum.

Kalo (aged 50) started as a simple tailor; he only went to school for a few years and then he learnt his craft. Then he set up his own tailoring shop, employed apprentices, recruited seamstresses who decorated his shirts, panjabis (long shirts) and blouses with brightly coloured embroidery. Good handwork, low salaries, the embroiderers live in the villages and earn themselves a tiny bit of extra cash. But the customers are keen; soon Kalo was sending his products to Calcutta, and although he only speaks a couple of words of English, he went to fairs as far away as Bombay. With the gifts of entrepreneurship and courage, he has built himself a two-storey house in Bhubandanga.

This house is narrow: it has small rooms, more like boxrooms, and is built of simple materials, but it does have two storeys; narrow stairs, every corner put to good use. You can feel how he scrimped and saved and calculated, but despite everything wanted to document his status as a new member of the lower middle class. The little rooms are unfurnished: no cupboards, no tables and chairs, no beds, no pictures on the walls and no curtains. Like in a village hut, like in the poor districts, everything happens on mats on the floor: sleeping and eating and sitting.

It's not that Kalo has run out of money, but rather that his sense of interior décor has lagged behind, in other words a certain western orientation that develops with education and greater affluence. He doesn't notice the conflict in which he lives – on the one hand wanting to document



SAMIRAN NANDY

das Buch kauft und einem Freund, der nach Santiniketan fährt, mitgibt. Wieder hat nur das „parallele System“ mit seinen privaten Beziehungen funktioniert. Nach zwei Wochen ist das Buch bei mir gelandet.

Wieviel Energie und Zeit könnten gespart werden, wenn der Wille, sich zu organisieren, bestünde. Das würde bedeuten, daß die Menschen ihre so geschätzte Spontaneität aufgeben müssen, sich zurückzunehmen, willig wären, strukturiert zu denken und ebenso zu handeln. Die Menschen leben aber von Natur aus in einer Lebensunmittelbarkeit, die einerseits beneidens- und nachahmungswert ist, ihnen andererseits so viele Alltagsprobleme aufbürdet.

Kalos Erfolgsgeschichte. – Ich besuche Kalos Familie in Bhubandanga, einem Armenviertel von Bolpur, das zu Tagores Zeiten noch ein Dorf war. Jetzt ist es halb Dorf, halb städtisches Slum.

Als einfacher Schneider hat Kalo (50) angefangen, er hat nur ein paar Jahre die Schule besucht und dann sein Handwerk gelernt. Dann machte er sich mit einem Schneiderladen selbstständig, stellte Lehrlinge ein, beschäftigte Nährinnen, die seine Hemden und Panjabis (Langhemden) und Blusen mit bunten Stickereien verzierten. Saubere Handarbeit, wenig Lohn, die Stickerinnen wohnen in den Dörfern und verdienen sich ein ärmliches Zubrot. Aber die Kunden sind begeistert, Kalo schickte bald seine Produkte nach Kalkutta, er fuhr zu Jahrmarkten bis hin nach Bombay, er, der nur zwei Worte Englisch spricht. Unternehmungsgeist und Mut, mit diesen Gaben hat er sich ein zweistöckiges Haus in Bhubandanga gebaut.

Dieses schmale, aber immerhin zweistöckige Haus hat kleine Zimmer, eher Kammern, ist aus einfachem Material gebaut; enge Treppe, Ausnutzung der Winkel. Man spürt, wie er sparte und rechnete und sparte, aber trotzdem seinen Status als Neubewohner der unteren Mittelschicht dokumentieren wollte. Die Zimmerchen sind unmöbliert: keine Schränke, keine Tische und Stühle, keine Betten, keine Bilder an der Wand und keine Gardinen. Wie in einer Dorfhütte, wie in den Armenvierteln findet alles auf Matten auf dem Fußboden statt: schlafen und essen und sitzen.

66

Mas as pessoas vivem da natureza num imediato de vida, que por um lado é invejável e exemplar, e por outro impõe-lhes tantos problemas do quotidiano.

But by their very nature people live their lives with an immediacy that is enviable and worth imitating, on the one hand, but creates so many problems for them in their day-to-day lives.

Die Menschen leben aber von Natur aus in einer Lebensunmittelbarkeit, die einerseits beneidens- und nachahmungswert ist, ihnen andererseits so viele Alltagsprobleme aufbürdet.

Há seis meses Kalo teve um acidente trágico. Ele sofreu um acidente vascular cerebral e desde então ficou paralisado do lado direito. Nas primeiras semanas vieram inúmeros visitantes. Os seus dois filhos, Somraj e Mongal trouxeram-no primeiro para o hospital em Burdwan e depois para Calcutá. Quando deram alta ao doente para voltar para casa, começaram as várias terapias, e vinha sobre tudo todos os dias um fisioterapeuta para fazer exercícios. A família tem dinheiro e fez de tudo para Kalo recuperar. Ambos os filhos foram estudantes, Somraj (24) estudou na Universidade Visva-Bharati, cujas condições de admissão são relativamente rigorosas.

Mongal (21) abandonou os estudos e sentou-se à máquina de costura. Conduz agora semanalmente até Calcutá para vender artigos. A mulher de Kalo "Somraj ma" gere agora o regimento. Quando a vejo na sua loja eu percebo como ela organiza e gera e define. Ela tem um bom entendimento e impõe-se. Provavelmente já tinha gerido o regimento na família quando o Kalo estava bem de saúde, mas a partir dos bastidores. Agora ela tem que sair da sombra e levantar a sua voz contra todos os olhos. Faz isso brilhantemente enquanto Kalo fica sentado numa cadeira ao meio da loja sorrindo melancolicamente e com uma boca torta, mão direita flácida e com a outra imobilizada como um peixe morto.

Feriado – O tempo Puja*, em Outubro, não é uma boa altura para mim. Todas as pessoas do meu círculo estão concentradas nas suas famílias. As pessoas de quem eu estou dependente – e não são poucas – pedem desculpa, dizem que "mais tarde!", tornam-se pouco fiáveis. E eu nem posso participar nesta festividade porque como pessoa só me sinto excluído, nem posso trabalhar, porque o clima ao meu redor distrai-me (e torna-me melancólico), e depois porque não posso contar com

his prosperity, but having neither the upbringing nor education to put this prosperity to use according to the accepted standards of a "higher" class. He is not aware of the status symbols of this class, and anyway he finds it more comfortable to sit on the floor than on a chair.

Six months ago, Kalo had a tragic accident. He suffered a stroke, and his right side has since been paralysed. Countless visitors came in the first weeks. His two sons Somraj and Mongal first took him to hospital in Burdwan, then to Calcutta. When the doctors sent him home again, different therapies began; in particular a physiotherapist came every day to work with him. The family has money, and did everything to get Kalo on his feet again. Both sons were students, 24-year-old Somraj at the Visva Bharati University no less, whose conditions for admission are relatively strict.

Twenty-one-year-old Mongal gave up his studies, sat at his sewing machine and now goes to Calcutta every week to sell his goods. Kalo's wife "Somraj ma" now wears the trousers. When I see her in her shop, I can sense how she organises and ponders and takes decisions. Her judgement is clear and she gets her way. She was probably even wearing the trousers in the family before, when Kalo was still in good health, but behind the scenes. Now she has to step out of the shadows and raise her voice in front of everyone. She manages this brilliantly, while Kalo sits on a chair in the middle of the shop, a smile of self-pity on his twisted mouth, his limp right hand being grasped by his good other one, like a dead fish.

Public holidays. – *Puja* time in October is not a good time of the year for me. Everyone in my area concentrates on their families. The people on whom I depend, and there are many of them, apologize, say "later!" and become unreliable. I can neither take part in the festive mood, because I feel excluded as a single person, nor can I work, because the mood all around distracts me*

Kalo wird nicht das Geld ausgegangen sein, sondern sein Gefühl für Wohnkultur ist zurückgeblieben, also eine gewisse moderne, westliche Orientierung, die sich mit Erziehung und größerem Wohlstand entwickelt. Er merkt nicht den Zwiespalt, in dem er lebt – einerseits seinen Wohlstand dokumentieren zu wollen, aber nicht die „Kinderstube“ und Bildung zu besitzen, diesen Wohlstand nach den praktischen Maßstäben einer „höheren“ Bevölkerungsschicht einzusetzen. Er kennt nicht die Statussymbole dieser Schicht, außerdem empfindet er es als bequemer, auf dem Boden zu sitzen, als auf einem Stuhl.

Vor sechs Monaten hatte Kalo einen tragischen Unfall. Er erlitt einen Schlaganfall und ist seitdem rechtsseitig gelähmt. Zahlreiche Besucher kamen in den ersten Wochen. Seine beiden Söhne Somraj und Mongal brachten ihn zuerst ins Krankenhaus nach Burdwan, dann nach Kalkutta. Als ihn die Ärzte wieder nach Hause schickten, begannen verschiedene Therapien, vor allem kam jeden Tag ein Physiotherapeut vorbei, um mit ihm zu üben.

Die Familie hat Geld und setzte alles ein, um Kalo wieder auf die Beine zu bekommen. Beide Söhne waren Studenten, Somraj (24) sogar an der Visva-Bharati-Universität, deren Aufnahmeverbedingungen relativ streng sind.

Mongal (21) warf das Studium hin und setzte sich an die Nähmaschine und fährt nun wöchentlich nach Kalkutta, um Waren zu verkaufen. Kalos Frau „Somraj ma“ führt nun das Regiment. Ich spüre, wenn ich sie in ihrem Laden sehe, wie sie ordnet und wählt und bestimmt. Einen klaren Verstand hat sie und setzt sich durch. Vermutlich hat sie auch früher schon, als Kalo gesund war, das Regiment in der Familie geführt, jedoch aus dem Hintergrund. Jetzt muß sie aus dem Schatten treten und vor allen Augen ihre Stimme erheben. Das schafft sie bravurös, während Kalo inmitten des Ladens auf einem Stuhl sitzt und wehleidig und mit schiefem Mund lächelt, die schlaffe rechte Hand mit der anderen umklammernd wie einen toten Fisch.

Feiertage. – Die Puja-Zeit* im Oktober ist keine gute Zeit für mich. Alle Menschen in meinem Umkreis sind auf ihre Familien konzentriert. Die Menschen, von denen ich abhängig bin, und das sind viele, entschuldigen sich, sagen „später!“, werden unzuverlässig. Ich kann weder an der Feierstimmung teilnehmen, weil ich mich als Alleinstehender ausgeschlossen fühle, noch kann ich arbeiten, einmal weil mich die Stimmung in meiner Umgebung ablenkt (und melancolisch macht), dann weil niemand mich zuverlässig versorgt. Ich fühle mich sehr allein.

Aber Hrithik (32), der Nachbarjunge, lädt mich zum Mahatsab ** ein. Das ist eine festliche Mittagsmahlzeit, zu der die Großfamilie alle Verwandten, Nachbarn und Freunde zusammenrrommt. Alle müssen kommen, niemand darf fehlen, alle besuchen zuerst die prächtig dekorierte, in laute Farben und Glitzerkram getauchte Göttinnenstatue. Es herrscht reges Treiben, als Kamal und ich auf unseren Rädern eintreffen. Und weil ich Ehrengast bin, begrüßt mich Swapan (55), Hrithiks Vater, mit überschwenglicher Ehrerbietung. Wir werden in ein Extrazimmer geführt, Hrithik und seine beiden Brüder kommen, alle drei über beide Ohren glücklich grinsend. Selbst Hrithik, der Launi-

ninguém para cuidar de mim. Eu sinto-me muito sozinho.

Mas Hrithik (32), o jovem vizinho, convida-me para o Mahatsab**, que é um almoço festivo que junta a família alargada com todos os parentes, vizinhos e amigos. Todos têm que vir, ninguém pode faltar, todos visitam primeiro a estátua da Deusa majestosamente decorada e mergulhada em cores vivazes e brilhantes. Havia muito movimento quando eu e o Kamal chegámos nas nossas bicicletas. E porque eu sou o convidado de honra, Swapan (55), pai de Hrithik, cumprimenta-me com especial reverência. Somos conduzidos para um quarto extra, Hrithik e os seus dois irmãos vêm, todos os três sorridentes de orelha a orelha. O próprio Hrithik, o caprichoso e sombrio, está hoje desperto e brilhante. Muitas crianças juntam-se, brincam aos gritos e felizes, e hoje recebem todas as suas vontades. Elas são fortes, porque estão juntas. Nos adultos, há cenas de boas-vindas repletas de cordialidade. As senhoras reúnem-se. Os homens jovens correm pomposamente e cheios de vigor aqui e ali, como se quisessem marcar o seu território. São cenas que me recordam o porquê de eu gostar tanto de viver na Índia.

Swapan volta a dizer o que nestes momentos especiais ele tanto gosta: o quanto ele lamenta que os seus filhos "não tenham sido nada", embora eu, o estrangeiro, quisesse mostrar um caminho aos três e estivesse pronto a apoiá-los. Ninguém aceitou as minhas sugestões, lamenta o pai. Porque para os três jovens, em todos os aspectos, elas eram demasiado descomfortáveis. Levou-lhes muito tempo até terem em vista um salário fantástico. Tudo estava demasiado ligado ao trabalho duro. Em vez de confiarem nas minhas recomendações, eles foram nas promessas de vizinhos, de colegas do Swapan, de quaisquer bons tios. Todos queriam dar emprego bem pago aos três. Mas isso em nada deu, apenas desculpas! Hoje os jovens adultos trabalham por salários mínimos. Hrithik, o mais velho dos três, é jardineiro na casa ao lado. Cortar a relva, plantar legumes. Oh, tanto trabalho, diz Hrithik. Eu tinha-lhe oferecido uma formação em cozinha, porque ele tem verdadeiro talento para cozinhar.

Mas desde o início que Hrithik não quer dar provas do seu valor para poder ser pago de acordo. Ele quer "ver o dinheiro" e depois trabalhar, como se ele já fosse um profissional há muitos anos. Não percebe que é apenas um exército de dezenas de milhares de jovens igualmente formados e com talento. Na família ele não foi instruído a lutar, mas sim a que tudo lhe fosse concedido.

* A época Puja é uma série de dias de festa, que começa com o Durga-Puja (Festa em honra da Deusa Durga) e que termina com o Kali-Puja (Festa em honra da Deusa Kali).

** Mahatsab (traduzido à letra Maha-Utsab = grande festa) é um banquete no qual todo um grupo (vizinhos, aldeões, colegas de trabalho, etc.) participa.

O escritor Martin Kämpchen escreve o seu "Diário da Índia" na **ECO123**, que será publicado em trechos. Nele, mostra como as pessoas do outro lado do globo encaram os seus problemas sociais, culturais, ambientais e económicos e tentam resolvê-los.

and makes me feel melancholy. I feel very alone.

But Hrithik (aged 32), the neighbour's son, invites me to a Mahatsab*. This is a festive midday meal, for which the extended family rounds up all relatives, neighbours and friends. Everyone has to be there: no one is allowed to stay away. First of all everyone visits the magnificently decorated statue of a goddess, immersed in loud colours and glittery stuff. There's plenty going on when Kamal and I arrive on our cycles. And because I'm guest of honour, I am welcomed by 52-year-old Swapan, Hrithik's father, with effusive deference. We are led into a special room, Hrithik and both his brothers come, all three happily smiling from ear to ear. Even Hrithik, normally moody and brooding, is awake and bright today. Lots of children gang together, playing with gleeful cries. Today they get their way in everything. They are strong because they are together. Among the grownups, there are welcoming scenes full of exuberant warmheartedness. The womenfolk squat together. The young men make a show of running around, full of energy, as if marking out their kingdom. These are the kinds of scenes that remind me why I enjoy living in India.

Swapan repeats once again what he always likes to say on these special occasions: how much he regrets that his three sons had "achieved nothing" despite the fact that I the outsider had wanted to show them all a way forward and was ready to support them. No one had accepted my suggestions, the father moaned. They were all too uncomfortable for the young men. It was going to take too long until there was a wonderful salary in sight. Everything was too dependent on hard work. They trusted in promises from neighbours, from Swapan's colleagues, from some kind uncle or other, rather than in my suggestions. They all said they would arrange well paid jobs for the three. Nothing came of it, there had just been excuses! Now the young adults were doing odd jobs for minimum wages. Hrithik, the oldest of the three, is a gardener in the neighbouring house. Cutting grass, planting vegetables. Oh, it was such hard work, Hrithik tells me. I had offered him the possibility of training to be a cook, because he's got a real talent for cooking.

But right from the outset, Hrithik doesn't want to prove his worth and then be paid accordingly. He wants to "see money" and then do the work, as if he has been a professional for many years. He doesn't understand that he is just one of an army of many thousands of similarly educated and gifted youngsters. In his family, he has not been brought up to fight, but to be the one to whom everything is granted.

* Die Puja-Zeit ist eine Aneinanderreihung von Festtagen, die mit der Durga-Puja (Fest zu Ehren der Göttin Durga) beginnt und mit Kali-Puja (Fest zu Ehren der Göttin Kali) aufhört.

** Mit Mahatsab ist (wörtlich Maha-Utsab = großes Fest) ein Festessen gemeint, an der eine ganze Gruppe (Nachbarschaft, Dorfgemeinde, Berufskollegen usw.) teilnimmt.

“

São cenas que me recordam o porquê de eu gostar tanto de viver na Índia.

These are the kinds of scenes that remind me why I enjoy living in India.

Es sind Szenen, die mir wieder zeigen, warum ich gern in Indien lebe.

sche und Brütende, ist heute aufgeweckt und hell. Viele Kinder rotten sich zusammen, spielen schreiend und glücklich, heute bekommen sie in allem ihren Willen. Sie sind stark, weil sie zusammen sind. Bei den Erwachsenen gibt es Begrüßungsszenen voll ausladender Herzlichkeit. Die Frauen hocken zusammen. Die jungen Männer rennen großspurig und voll Tatendrang dahin und dorthin, als wollten sie ihr Königreich abstecken. Es sind Szenen, die mir wieder zeigen, warum ich gern in Indien lebe.

Swapan sagt wieder, was er an diesen besonderen Augenblicken gern sagt: Wie sehr er bedauert, daß aus seinen drei Söhnen „nichts geworden“ sei, obwohl ich, der Fremde, ihnen allen drei einen Weg hatte zeigen wollte und sie zu unterstützen bereit war. Niemand habe meine Vorschläge angenommen, jammert der Vater. Sie waren den drei jungen Männern alleamt zu unbehaglich. Es dauerte ihnen zu lang, bis ein tolles Gehalt in Aussicht war. Alles war zu sehr mit harter Arbeit verbunden. Statt auf meine Vorschläge vertrauten sie auf Versprechungen von Nachbarn, von Swapans Kollegen, von irgendwelchen guten Onkels. Sie alle wollten den Dreien gut bezahlte Job vermitteln. Nichts ist daraus geworden, nur Ausreden hat es gegeben! Jetzt jobben die jungen Erwachsenen für minimale Gehälter. Hrithik, der Älteste der drei, ist Gärtner im Nachbarhaus. Gras schneiden, Gemüse pflanzen. Es sei ach so viel Arbeit, sagt mir Hrithik. Ich hätte ihm eine Ausbildung zum Koch angeboten, weil er fürs Kochen richtig begabt ist.

Von Anfang an aber will Hrithik nicht seinen Wert beweisen, um sich dann entsprechend bezahlen zu lassen. Er will „Geld sehen“ und dann arbeiten, als sei er schon jahrelang ein Profi. Er versteht nicht, daß er in einem Heer von Zigarettenähnlich ausgebildeter und begabter Jungen nur ein Einziger ist. In der Familie ist er nicht zum Kämpfen erzogen worden, sondern zu einem, dem alles gewährt wird.

Der Schriftsteller Martin Kämpchen schreibt in **ECO123** sein indisches Tagebuch, das in Auszügen hier publiziert wird. Es verdeutlicht, wie Menschen auf der anderen Seite unseres Globus sich ihren sozialen, kulturellen, ökologischen und wirtschaftlichen Problemen stellen und sie zu lösen versuchen.



SAHIRAN NANDY

MUNDO | WORLD | WELT | João Gonçalves

Estudar o globo, influenciar a comunidade.

Studying the globe, influencing the community.

Den Planeten erforschen und auf die Bevölkerung einwirken.

A ECO123 conversou no IPMA - Instituto Português do Mar e da Atmosfera (1) com o Dr. Pedro Viterbo, membro do IPCC - Painel Internacional para as Alterações Climáticas (2), para saber mais detalhes do relatório do IPCC e suas conclusões. Questionámos também o papel do IPCC nas decisões dos governos, procurando saber as acções a tomar para criar sustentabilidade entre a economia e a ecologia sem hipotecar o futuro das novas gerações.

ECO123: O que é o IPCC?

Pedro Viterbo: O IPCC é um painel que foi criado pelas Nações Unidas, que neste momento está sediado com a Organização Meteorológica Mundial. Contrariamente ao que muita gente pensa, o IPCC não faz ciência. O que o painel se propõe fazer entre cada 5 a 7 anos, é uma avaliação geral daquilo que foi publicado nas revistas da especialidade desde o último relatório. Tem três vertentes: os fundamentos científicos das alterações climáticas, uma vertente de impacto e uma de adaptação. Eu estou envolvido com os fundamentos das alterações climáticas.

Qual é a função do IPCC na tomada de decisão por parte dos governos?

A intenção do IPCC é dar toda a informação possível, a mais recente e a mais credível, aos governos, para que estes possam tomar decisões estratégicas.

Como seria possível ao IPCC ter um papel mais activo na educação e consciencialização da população em geral?

Essa parte é pensada pelo IPCC no sentido em que a sua equipa central, estando lançando o relatório, recomenda-nos que visitemos escolas, empresas, autarquias e tentemos falar com as diferentes áreas do Governo para passarmos a mensagem. O que vamos tentar

At the IPMA – the Portuguese Institute for the Sea and Atmosphere (1), ECO123 talked with Dr. Pedro Viterbo, a member of the IPCC – the International Panel on Climate Change (2) in order to find out more details on the IPCC's report and its conclusions. We also questioned him about the role of the IPCC in government decisions and sought to learn more about the actions necessary to foster sustainability in the economy and its ecology without mortgaging the future of generations to come.

“Contraria-memente ao que muita gente pensa, o IPCC não faz ciência.”

ECO123: What is the IPCC?
Pedro Viterbo: The IPCC is a panel set up by the United Nations that at this moment is headquartered at the World Meteorological Organisation. Contrary to what many people think, the IPCC does not do science. What the panel undertakes, every five to seven years, is a general evaluation of all that has been published in the specialist journals ever since the last report. This spans three different areas: the scientific justifications for climate change, the impacts and the corresponding adaptation. I am involved in the justifications for climate change.

What is the role of the IPCC in governmental decision-making processes?

The IPCC strives to provide all the information possible, the most recent and the most credible, to governments in order to underpin their strategic decision making.

How might the IPCC be able to play a more active role in educating and awareness raising among populations in general?

This role is foreseen for the IPCC in terms of how its central team, after launching the report, recommends that we visit schools, companies and local councils, and attempt to speak to the different areas of the government to convey the message. What we are also trying to do is to influence school curricula to help in nurturing new mentalities.



ECO123 sprach mit Dr. Pedro Viterbo vom IMPA - Portugiesischen Meteorologischen Institut (1), der auch IPCC - Mitglied des Weltklimarat (2) ist, um weitere Einzelheiten über den Bericht der IPCC und dessen Schlussfolgerungen zu erfahren. Wir hinterfragen die Rolle des IPCC bei der politischen Entscheidungsfindung und möchten in Erfahrung bringen, welche Maßnahmen

genau getroffen werden müssen, um die Balance von Wirtschaft und Ökologie zu erreichen, ohne nachfolgende Generationen weiter zu schaden.

ECO123: Was ist der IPCC?
Pedro Viterbo: Der IPCC ist ein Ausschuss, der von den Vereinten Nationen ins Leben gerufen wurde, zurzeit mit gleichem Sitz wie die Weltorganisation für Meteorologie (WMO). Entgegen der allgemeinen Meinung, betreibt die IPCC keine Forschung. Der Ausschuss verpflichtet sich, alle fünf bis sieben Jahre eine allgemeine Beurteilung der seit Ausgabe des letzten IPCC-Berichtes in Fachzeitschriften publizierten Fakten abzugeben. Die Arbeit setzt sich aus drei Teilen zusammen: die wissenschaftlichen Grundlagen der Klimaveränderung, die Einflüsse und die Anpassung. Ich gehöre zur Arbeitsgruppe der wissenschaftlichen Grundlagen der Klimaveränderungen.

Welche Rolle spielt der IPCC bei der politischen Entscheidungsfindung?

Der IPCC möchte den Regierungen so viele aktuelle und glaubwürdige Informationen wie möglich zur Verfügung stellen, damit diese strategische Entscheidungen treffen können.

Wie könnte der IPCC eine aktiver Rolle bei der Erziehung und Sensibilisierung der Bevölkerung im Allgemeinen einnehmen?

Das Kernteam der IPCC gibt den Bericht heraus, empfiehlt uns Schulen, Firmen und Kreisverwaltungen zu besuchen und mit verschiedenen Regierungsabteilungen zu sprechen, um die Botschaft unter die Men-

“

Cultura de proximidade é a maneira mais eficaz de passar esta informação.

The culture of proximity is the most effective way of conveying this information.

Eine Kultur im kleinen Kreis ist die effizienteste Form, Informationen zu verbreiten.

- Pedro Viterbo



fazer é influenciar curricularmente as escolas para formar novas mentalidades.

When does the next report come out and what does it cover?

The sectoral impact will be published this spring. And what does sectoral impact mean? Let me give you a very simple example: the productivity of rocha pears grown in the west is fundamentally conditioned by the numbers of days of cold. When we know that the temperature is going to rise, what this means is that the current area devoted to rocha pear growing will not be sufficient in three to four decades as there will be lower levels of productivity.

Should the IPCC have greater powers of influence over decision making by governments to force them to adopt the appropriate measures?

That doesn't seem viable. At the point when the IPCC attempts to influence people in a particularly persuasive fashion and in areas beyond its scientific scope, it might lose its independence. Hence, the IPCC (which is a scientific forum) and the United Nations Convention for Climate Change are very separate bodies. The Convention takes everything into consideration: disputes between governments, as well as the disputes between ethics and morals.

What measures might be taken to build on our ecological understanding?

In addition to the schools level that I have already mentioned, the ideal level for intervention is at the local government level. Councils are far closer to citizens than national governments. If councils, for example, change the vehicle fleets to electric-powered vehicles, this will spread to other councils and the population, as this is something that everybody sees. The culture of proximity is the most effective way of conveying this information. The other aspect is really convincing the major companies and their respective markets, for example electricity and water distributors, supermarket chains, to act on the various measures that may count towards the total carbon of each specific product. Also, they should consider the efforts they could and should make to cut back on their ecological footprints. Some companies are already providing an example.

What does the future hold for Portugal and what measures should be taken by governments and citizens to invert the current situation?

Pedro Viterbo, membro do IPCC e revisor de um dos capítulos do relatório. Doutorado em Física (Meteorologia), dirige o Departamento de Meteorologia e Geofísica do Instituto Português do Mar e da Atmosfera.

Pedro Viterbo, member of the IPCC and supervisor of one report chapter. With a PhD in Physics (Meteorology), he runs the Department of Meteorology and Geophysics at the Portuguese Institute of the Sea and Atmosphere.

schen zu bringen. Wir versuchen, regelmäßig in Schulen vorzusprechen, um Bewusstsein und Handeln zu entwickeln.

Wann dürfen wir den nächsten Teil des Beitrages erwarten? Und mit welchem Inhalt?

Im Frühling werden die Auswirkungen des Klimawandels auf die Regionen herausgegeben. Welche Konsequenzen haben diese für die Gebiete? Ich gebe Ihnen ein ganz einfaches Beispiel: Die Produktivität der Rocha-Birne im Westen hängt von der Anzahl der Kältetage ab. Wird ein Temperaturanstieg verzeichnet, wissen wir, dass dieses Produktionsgebiet in 30 oder 40 Jahren keine idealen Bedingungen mehr für das Wachstum bieten wird. Das heißt dann, dass die Produktivität sinkt.

Müsste der IPCC mehr Einfluss auf die politischen Entscheidungen haben, um diese zu zwingen, ideale Maßnahmen zu treffen?

Das scheint mir nicht machbar. Sobald der IPCC einen derart entscheidenden Einfluss ausüben würde, der außerhalb seines wissenschaftlichen Ziels liegt, könnte seine Unabhängigkeit gefährdet sein. Aus diesem Grund sind der IPCC als wissenschaftliches Forum und die Vereinten Nationen den Klimawandel betreffend merklich voneinander getrennt. Der Weltklimarat wägt alle Fakten sorgfältig ab: die Meinungsverschiedenheiten zwischen Regierungen wie auch die Diskussionen zwischen Ethik und Moral.

Welche Maßnahmen müssten getroffen werden, um unser ökologisches Empfinden zu verändern?

Nebst den Schulen, die ich bereits erwähnte, müssten wir auch bei den Rathäusern anklopfen. Die Stadtverwaltungen besitzen mehr Nähe zum Bürger als die Zentralregierung selbst. Wenn die Stadt zum Beispiel ihre mit fossilen Brennstoffen betriebene Fahrzeugflotte gegen Elektrobusse austauscht, motiviert das andere Landkreise beziehungsweise die Bevölkerung selbst. Jedermann sieht es. Eine Kultur im kleinen Kreis ist die effizienteste Form, Informationen zu verbreiten. Andererseits müssen wir auch Konzerne ins Rampenlicht der Öffentlichkeit stellen und sie über die Verbesserungsmöglichkeiten informieren, mit denen sie ökologische Folgeschäden vermeiden können. Sie müssen die Schadstoffbelastung eines jeden Produktes abschätzen können. Wir sprechen mit Strom- und Wasserlieferanten und Ketten von Supermärkten. Einige Firmen gehen bereits heute mit gutem Beispiel voran.

Wie sieht die Zukunft in Portugal aus und welche Maßnahmen müssten seitens der Regierung und der Bevölkerung getroffen werden, um die derzeitige Situation zu verändern?

Nebst allen Maßnahmen seitens der Regierung wäre es angebracht, regionale und lokale Vorkehrungen seitens der Stadtverwaltungen zu treffen. Die Mehrheit der Regierungsmaßnahmen ist viel zu abstrakt für das Leben ei-

Que futuro se apresenta para Portugal e que medidas dos governos e cidadãos podem reverter a situação actual?

Para além das medidas genéricas do Governo, seria bom que tenhamos medidas a um nível mais local, junto das autarquias. Porque é nas autarquias que as pessoas vêm os exemplos daquilo que se está a fazer. A maior parte das medidas do Governo são sempre abstractas para a vida das pessoas, para além de envolverem novos impostos ou novas taxas que são coisas sempre desagradaíveis. Medidas positivas, que não têm custo para o cidadão, são sempre exemplos para este. Substituir a frota de carros da autarquia por carros eléctricos é um exemplo a seguir e um investimento para o futuro. E tem que haver uma pedagogia adequada para explicar isso.

A ECO123 irá acompanhar atentamente o relatório do IPCC e a aplicação das suas soluções. Por entender a urgente necessidade de alteração dos comportamentos e paradigmas da sociedade, para não se perpetuarem maus hábitos. E para encontrarmos a solidariedade geracional necessária para a continuidade da espécie em equilíbrio com o planeta.

Como tal, é com muita satisfação que contaremos com a futura colaboração de Dr. Pedro Viterbo nas próximas edições. Queremos compreender melhor os factores e factos apurados, e as conclusões e soluções dos especialistas para os decisões políticos governarem. Mas também o impacto que terão nas vidas do cidadão comum.

Beyond the general measures of government, it would be good to take more measures at the local level, inside local councils. This is the level of government at which people see the examples of what is being done. Most national government policies are always abstract in terms of the livelihoods of people, while also involving new taxes or charges so that we may live the future, and such things always prove unpleasant. Positive measures that do not hold any direct cost to citizens always represent examples to society. Replacing the council fleet with electric-powered vehicles is one example to be followed, and also represents an investment for the future. Furthermore, there has to be an appropriate public relations policy able to explain all this.

ECO123 will be closely accompanying the IPCC report and the application of its solutions out of an understanding of the urgent need to change behaviours and the paradigms held by society and not to perpetuate bad habits any longer. And, above all, we need to attain the generational solidarity necessary for the continuity of the species in equilibrium with the planet.

As such, it is with the greatest satisfaction that we will draw upon the support of Dr. Pedro Viterbo in forthcoming editions. We seek to better grasp the factors and facts ascertained, in conjunction with the conclusions and solutions of the specialists for political decision-makers in office. However, this also extends to the impact that these will have on the common citizen.

nes Bürgers. Damit wir die Zukunft erleben können, werden immer neue Steuerbelastungen geschaffen, alles das ist meist sehr unangenehm. Für den Bürger sind positive Maßnahmen, die kaum Kosten nach sich ziehen, immer ein gutes Beispiel. Eine Fahrzeugflotte gegen Elektrowagen auszutauschen ist so ein Beispiel, dem gefolgt werden sollte und ist zusätzlich eine Investition für die Zukunft. Um all diese Dinge verständlich zu machen, muss eine adäquate Pädagogik her.

ECO123 bleibt dran. Circa 900 Gigatonnen CO₂ können wir bis 2050 noch in die Atmosphäre blasen, wenn wir das Ziel einer Erderwärmung um maximal zwei Grad noch erreichen wollen. Deshalb wird **ECO123** weiterhin aufmerksam die Arbeit des IPCC verfolgen und erwartet mit Spannung den nächsten Weltklima-Bericht. Denn die Welt steht unter Stress. Die Menschheit wächst unaufhaltsam, während die natürlichen Ressourcen in rasantem Tempo schrumpfen. Der Klimawandel setzt Millionen Menschen bereits heute extremen Wetterereignissen mit katastrophalen Folgen aus.

Die zentrale Frage lautet: wie können wir positiven Einfluss auf die Atmosphäre unseres Planeten nehmen? Wir freuen uns ankündigen zu dürfen, dass Dr. Pedro Viterbo bei zukünftigen Ausgaben ECO123 mit seinem Rat zur Seite stehen wird.

Comboio Alfa de Faro a Lisboa e regresso: 12,64 kg de CO₂.

Return train journey (Alfa) from Faro to Lisbon: 12,64kg CO₂.

Bahnfahrt (Alfa) Faro-Lisboa u.z.: 12,64kg CO₂.

eco123

Semear e colher

Ao assinar a ECO123, receberá uma embalagem de sementes diversas para plantar as suas próprias árvores.

Sowing & harvesting

When you subscribe to ECO123, you will receive a packet of assorted seeds so you can plant your own trees.

Säen und ernten

Abonnieren Sie ECO123 und Sie erhalten ein Päckchen mit Samen, damit Sie Ihre eigenen Bäume pflanzen können.



Assinaturas Subscription | Abo



Edição impressa (anual)

Printed edition (yearly)
Gedruckte Ausgabe (jährlich)

Portugal U.E. | E.U.

19,5€ 36€



Edição impressa e digital, site, ECO TV (anual)

Printed & digital edition,
site, ECO TV (yearly)
Gedruckte & digitale
Ausgabe, site, ECO TV
(jährlich)

60€

www.eco123.info/register

dop
digital offset print

dop ...

... marca a diferença

... apresenta novas soluções

... oferece flexibilidade total

+ soluções
para as suas ideias!

+ solutions
for your ideas


since 2005
gráfica digital


since 2012
fine art & photo


since 2013
publicações

DOP - Digital Offset Print Lda
Centro Emp. e Ind. de Loulé,
Zona Poente, 17A, 8100-285 Loulé

t. +351 289 422 686
tlf. +351 911 911 996
e. info@dop.pt | w. www.dop.pt

gps. 37° 07' 34" N - 8° 02' 38" W

MONTEMOR-O-NOVO | Hugo Filipe Lopes

Devolver a Portugal o seu celeiro

São cada vez mais os casos de empresas de sucesso ligadas à alimentação biológica, mas a Herdade de Carvalhoso é claramente um caso único em Portugal.

São cada vez mais os casos de empresas de sucesso ligadas à alimentação biológica, mas a Herdade de Carvalhoso é claramente um caso único em Portugal.

Situada no Ciborro, arredores de Montemor-O-Novo, região do Alentejo historicamente considerada como o celeiro de Portugal, a Herdade De Carvalhoso, fundada nos anos 70, começou por se dedicar apenas à produção agrícola de cereais, fundamentalmente milho e arroz. Já nos anos 80, particularmente após a adesão portuguesa à então Comunidade Económica Europeia, surgiram fundos para investimento na agricultura. Este facto, associado a uma elevada produção de cereais, assim como a perspectiva de construção de duas barragens nas proximidades, potenciou a necessidade dumha unidade de tratamento de milho e arroz. Surgiu assim a Herdade de Carvalhoso na forma que ainda hoje existe, desempenhando tarefas como a secagem, descascos e armazenagem de cereais, desde o trigo, cevada, aveia e milho, até ao arroz, cujo branqueamento também passou a ser feito nas suas instalações.

Ainda que a transformação de cereais seja uma área pouco explorada em território português, não é essa a característica mais interessante desta empresa alentejana. A Herdade de Carvalhoso trabalha, desde 2004, unicamente em modo biológico, o que implica que não só o cultivo dos alimentos obedeça aos cânones da agricultura biológica, mas também a sua produção. Além disso, esta é a única empresa na Península Ibérica a possuir uma unidade de secagem de milho exclusivamente biológica, factor cada vez mais valioso em plena era de Or-

“

Uma visita às suas instalações, é o suficiente para perceber que esta é uma empresa tradicional no melhor sentido da palavra.

A single visit to the processing plant proves enough to understand that this is a traditional company in the very best sense of the word.

Ein Besuch der Anlage genügt, um zu begreifen, dass es sich hier um eine traditionelle Firma im besten Sinne des Wortes handelt.



HUGO FILIPE LOPES

Getting Portugal its grain basket back

There are ever more cases of business success for firms linked to the organic food sector, but Herdade de Carvalhoso clearly represents a unique case within the Portuguese context.

Located in Ciborro, just outside Montemor-O-Novo, in the Alentejo, a region historically considered the grain basket of Portugal, Herdade de Carvalhoso, founded in the 1970s, started out dedicated only to the production of cereals, primarily corn and rice. In the 1980s, particularly following Portuguese membership of the then European Economic Community, funds became available for investing in agriculture. This fact, coupled with a high level of cereal production and the prospects for the construction of two dams within the geographical region created the need for a corn and rice processing unit. Thus, Herdade de Carvalhoso installed the facilities that still remain in use today and perform tasks such as the drying, de-husking and storage of cereals, ranging from wheat, barley, oats and corn through to rice, with its milling also taking place onsite.

While the transformation of cereals does not represent a particularly well-developed area of activity in Portugal, this still does not reflect the most interesting characteristic of this Alentejo company. Since 2004, Herdade de Carvalhoso has worked exclusively organically, which requires not only the cultivation of foodstuffs in accordance with the canons of organic agriculture but also its production and transformation. Furthermore, this is the only company in the Iberian Peninsula to operate an exclusively organic corn drying unit, a factor of ever greater value in this age of

Portugals produktiver Bio-Getreidespeicher

Es gibt immer mehr Unternehmen, die im Sektor der biologischen Nahrungsmittel ihre Erfolge feiern. Dennoch ist die Herdade de Carvalhoso ein wirklich einzigartiger Fall in Portugal.

Die Herdade de Carvalhoso liegt in Ciborro, just outside Montemor-O-Novo, dem Teil des Alentejo, der als Getreidespeicher Portugals bekannt ist. Sie wurde in den 70-er Jahren gegründet und konzentrierte sich hauptsächlich auf die Produktion von Getreide, im speziellen Mais und Reis. In den 80-er Jahren, nach dem Beitritt Portugals zur EU, flossen Subventionen für Investitionen in die Landwirtschaft. Diese Tatsache gemeinsam mit der Großproduktion von Getreide und dem Bauplan zweier Stauteen in der Nähe, verstärkte die Notwendigkeit, eine Verarbeitungsstätte von Mais und Reis zu schaffen. Die Herdade de Carvalhoso entstand und zwar in der Form, wie sie auch heute immer noch arbeitet. Sie trocknet, schält und lagert Getreide von Weizen über Gerste bis Hafer und Mais, auch Reis, der in denselben Installationen gebleicht wird, gehören zum Tätigkeitsfeld der Herdade.

Auch wenn die Verarbeitung von Getreide in Portugal noch in den Kinderschuhen steckt, ist nicht dies der interessanteste Aspekt dieser Firma im Alentejo. Seit 2004 arbeitet die Herdade de Carvalhoso ausschließlich auf biologischer Basis. Biologisch wird nicht nur angebaut, sondern auch verarbeitet. Außerdem ist es das einzige Unternehmen der Iberischen Halbinsel, das den Mais ausschließlich biologisch trocknet. Ein immer wichtigerer Faktor in einer Zeit der gentechnisch veränderten Organismen und der industriellen Landwirtschaft, er-



HUGO FILIPE LOPES

ganismos Geneticamente Modificados e agricultura industrializada, explica a sua directora, a Engenheira Gabriela Graça. Anualmente são produzidos, a partir desta sociedade agrícola, cerca de sete mil tone-ladas de cereais.

Uma visita às suas instalações é suficiente para perceber que esta é uma empresa tradicional no melhor sentido da palavra. Isto porque, ao invés de investir numa máquina para peneirar os cereais e leguminosas, optou por contratar três senhoras da região, a fim de humanizar o processo, e ao mesmo tempo dar apoio ao meio social e económico onde se inserem. Da mesma forma, as farinhas são moídas numa mó de pedra, e todos os processos são efectuados da forma mais mecâ-nica possível.

Além de unidade de produção, a Herdade coloca também os seus produtos em várias lojas do país. Assim, produtos tradicionalmente portugueses como o arroz integral, ou o arroz com ervas como o poejo, o alecrim e a salsa podem ser facilmente adquiridos. A Herdade produz também vários tipos de leguminosas, desde os tradicionais feijão-frade e feijão catarino, até ao grão-de-bico, existindo simultaneamente variedades mais exóticas como o feijão azuki. Também se podem encontrar as mais variadas farinhas no seu catálogo de produtos, desde as mais comuns, como a de trigo e cevada, até às farinhas de arroz ou de grão de bico. Para os apreciadores de doces, é também possível adquirir açúcar e o crocante de chocolate, um petisco composto por flocos de cereais cobertos de chocolate negro, tudo também biológico.

Paralelamente, a Herdade de Carvalhoso comercializa a Gouchi, uma marca de produtos gourmet, na qual se podem adquirir variedades de arroz perfumado ou vaporizado, assim como vegetais desidratados, no-meadamente acelgas, cenouras, pimentos e tomate. Também existe uma variedade de frutas desidratadas, entre as quais a maçã, a pêra-rocha e os morangos.

genetically modified organisms and industrialised agriculture, as its director, Engineer Gabriela Graça explained. Annually, the estate produces in the region of seven thousand tons of cereals.

A single visit to the processing plant proves enough to understand that this is a traditional company in the very best sense of the word. This means that instead of investing in a machine to sift the cereals and other legumes, the company opted to contract three local females in order to humanise the process and simultaneously provide some social and economic support to their host region. In the same way, the flours are ground by stone, with all processes being carried out with the maximum degree of mechanical energy efficiency.

In addition to the production unit, the estate also retails its products in various stores nationwide. Hence, traditionally Portuguese products such as brown rice and rice with herbs such as pennyroyal, rosemary and parsley are thus readily available. The estate also produces a varied range of beans including black-eyed beans and pinto beans through to chickpeas, alongside more exotic varieties such as azuki beans. There is also a truly impressive variety of flours in their product catalogue, ranging from the most common such as wheat and barley through to rice and chickpea flours. For fans of sweet and desserts, this is the chance to try some sugar and chocolate crunch, a sweet snack made up of flakes of cereals covered with black chocolate and, once again, all entirely organic.

In parallel, Herdade de Carvalhoso markets Gouchi, a gourmet brand spanning varieties of flavoured or steamed rice, as well as dried vegetables, in particular chard, carrots, peppers and tomatoes. There is also a range of dried fruits, including apples, rocha pears and strawberries.

Here, tradition always keeps one eye very much on the future and hence there is space on the shelves for foodstuffs that



HUGO FILIPE LOPES

klärts uns die Direktorin, Ingenieurin Gabriela Graça. Jährlich werden in diesem landwirtschaftlichen Unternehmen circa 7.000 Tonnen Getreide produziert.

Ein Besuch der Anlage genügt, um zu verstehen, dass es sich hier um eine traditionelle Firma im besten Sinne des Wortes handelt. Anstatt in eine Siebmaschine für Getreide und Hülsenfrüchte zu investieren, wurden drei Frauen eingestellt, um den Prozess zu vermeiden und gleichzeitig dem sozialen und ökonomischen Aspekt, in dem sie eingebettet sind, gerecht zu werden. Auch das Mehl wird mit einer Steinmühle gemahlen.

“ Hier blickt die Tradition immer in Richtung Zukunft.

Die Herdade de Carvalhoso ist nicht nur Produktionsstätte. Sie verkauft ihre Artikel auch in diversen Läden im Land. Damit sind traditionelle portugiesische Produkte wie Vollkornreis oder Reis mit Kräutern wie Polei-Minze, Rosmarin und Petersilie einfach erhältlich. Das Unternehmen produziert auch einige Hülsenfrüchte wie die traditionelle Augenbohne, die Wachtelbohne und die Kichererbse und einige exotischere Sorten wie die Ayukibohne.

Im Produktkatalog finden wir die verschiedenartigsten Mehle, von den herkömmlichsten wie Weizen- oder Gerstenmehl, bis hin zu Reis- oder Kichererbsenmehl. Für die Süßmäuler gibt es auch Zucker und Schokoknusperchen, ein Riegel aus Getreide, überzogen mit schwarzer Schokolade - selbstverständlich alles biologisch. Parallel vermarktet die Herdade de Carvalhoso auch die Marke Gouchi mit ihren Gourmetprodukten wie verschiedene parfümierte und gedämpfte Reissorten, getrocknetes Gemüse sprich Chinakohl, Karotten, Paprikaschoten und Tomaten. Ebenfalls findet man eine Auswahl an Trockenfrüchten, unter ihnen Äpfel, Rocha-Birnen und Erdbeeren.

Hier blickt die Tradition immer in Richtung Zukunft. Aus diesem Grund findet sich auch stets ein Plätzchen im Regal für Nahrungsmittel, die dem Konsumenten exotisch erscheinen mögen. Dennoch verhindern sie nicht, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft so wie beim Vollkornreis mit Azukibohnen oder den essbaren Trockenblumen.

Viagem Lisboa - Montemor-O-Novo e regresso: 24,10 kg de CO₂

Ride Lisboa-Montemor-o-Novo and back: 24,10 kg CO₂

KFZ von Lisboa nach Montemor-O-Novo u.z.: 24,10 kg CO₂

Aqui, a tradição está sempre de olhos postos no futuro, por isso também há lugar nas prateleiras para alimentos que podem parecer excêntricos ao consumidor comum, mas nem por isso deixam de despertar o apetite, como é o caso do arroz integral com feijão azuki ou as flores comestíveis desidratadas.

Esta empresa não alimenta apenas humanos, já que parte da sua produção é composta por rações animais também elas de origem biológica. Com exceção das rações para aves, cujos ingredientes incluem uma percentagem de farinha de peixe, capturado através de métodos de pesca sustentável, todos os produtos de alimentação animal são de origem vegetal. O catálogo é composto por rações para bovinos, caprinos, suínos e coelhos, além de se poderem adquirir cereais a granel e forragens.

Um dos maiores desafios para a Herdade de Carvalhoso tem sido o encontrar produtores biológicos nacionais de cereais, já que a esmagadora maioria do mercado está orientado para agricultura industrializada. Assim, não são raras as vezes em que é necessário recorrer aos cereais importados, mas como forma de inverter essa tendência, a Herdade procura fomentar políticas de incentivo ao cultivo biológico português, chegando mesmo a deslocar-se aos locais de produção para prestar assistência aos agricultores, sendo outro forte incentivo a garantia de escoamento de produção aos seus fornecedores.

Como projectos para o futuro, a Herdade de Carvalhoso assume a exploração intensiva do que carinhosamente baptizaram de laboratório, que mais não é do que uma cozinha, na qual se testam diferentes tipos de produtos para serem comercializados. Foi lá que nasceram os vários arrozes que a empresa disponibiliza para o público em geral. A médio prazo, um dos objectivos passa por instalar painéis fotovoltaicos como forma de caminharem para a auto-sustentabilidade, e abraçarem ainda mais profundamente a filosofia de vida biológica.



HUGO FILIPE LOPES

Sociedade Agrícola da Herdade de Carvalhoso, Lda.
Paço Dos Aragões, 7050-616 Ciborro - Montemor-o-Novo, Portugal
Tel.: (+351) 266 847 169
Email: comercial@herdadedecarvalhoso.pt • Website: www.herdadedecarvalhoso.pt

may seem eccentric to the regular consumer but nonetheless whet the appetite, as is the case with brown rice and azuki beans or the dried edible flowers.

This company does not only feed humans, given that part of its production goes into animal feeds that also form part of the list of the company's many organic products. With the exception of the bird foods, with their ingredients including a percentage of fish meal sourced through sustainable fishing methods, all other animal feed products are of plant origin. The catalogue contains feeds for cows, goats, sheep, pigs and rabbits as well as fodder cereals in bulk.

One of the greatest challenges faced by Herdade de Carvalhoso has been finding national organic cereal producers, given that the overwhelming majority of the market focuses on industrialised agriculture. Thus, the firm frequently needs to resort to imported cereals. However, in order to reverse this trend, the estate is seeking to establish incentives for encouraging Portuguese organic farming and even travels to centres of production to provide assistance to farmers, with a guaranteed market for all the supplier's crops representing another strong incentive.

As projects for the future, Herdade de Carvalhoso plans to intensively operate what the company charmingly names its laboratory, which is in fact no more than a kitchen where different types of products are tested prior to their market launches. This was where the company came up with the varieties of rice that are now available to the general public. In the medium term, another objective involves installing solar panels as a further step towards self-sustainability, as well as embracing the organic way of life even more intensely.

Dieses Unternehmen ernährt nicht nur ausschließlich Menschen. Ein Teil der Produktion widmet sie der Herstellung von Tierfutter, ebenfalls biologisch, mit Ausnahmen für Vögel, das einen Prozentsatz an Fischmehl enthält, welches durch die nachhaltige Fischerei gewonnen wird. Alle Tierfutter sind pflanzlichen Ursprungs. Weiter setzt sich der Produktenkatalog aus Tierfutter für Rinder, Ziegen, Schweine und Kaninchen, in loser oder gemischter Form erhältlich, zusammen.

Eine der größten Herausforderungen, der sich die Herdade de Carvalhoso stellen musste, war das Finden von inländischen Produzenten von biologischem Getreide, widmet sich doch die überwiegende Mehrheit des Marktes der industriellen Landwirtschaft. Aus diesem Grund geschieht es nicht selten, dass auf im Ausland produziertes Getreide zurückgegriffen werden muss. Um diese Tendenz abzuwehren, versucht die Herdade de Carvalhoso die Produktion in Portugal zu stimulieren. Sie besucht die Produktionsfelder, um den Landwirten unter die Arme zu greifen und die Abnahme ihrer Produkte zu garantieren.

Ein Zukunftsprojekt der Herdade de Carvalhoso ist die intensive Forschung in ihrem, wie sie es liebevoll taufen – Labor – das nicht mehr als eine Küche ist, wo verschiedene Produkte, die vertrieben werden sollen, getestet werden. Hier entstanden auch die verschiedenen Reissorten, die das Unternehmen dem Konsumenten anbietet. Mittelfristig sollen Solarpaneele angeschafft werden, um eine Selbstversorgung mit Elektrizität anzustreben und die Philosophie eines biologischen Lebens noch herzhafter umzusetzen.

“

Um dos maiores desafios para a Herdade de Carvalhoso tem sido o encontrar produtores biológicos nacionais de cereais.

“

One of the greatest challenges faced by Herdade de Carvalhoso has been finding national organic cereal producers.

“

“

Eine der größten Herausforderungen, der sich die Herdade de Carvalhoso stellen musste, war das Finden inländischer Produzenten von biologischem Getreide.

“

Os sapatos são tão antigos como a necessidade de proteger os pés das adversidades do clima e do território em que se habita. Desta necessidade nasceu a profissão de Sapateiro.

Estima-se que o sapato encontrado na Arménia, em 2008, por um grupo de cientistas da Universidade de Cork (Irlanda) tenha cerca de 5500 anos. Apesar de se atribuir aos egípcios a arte de fabricar sapatos, existem evidências nas pinturas paleolíticas encontradas em cavernas no sul de França, que a sua história remonta a 10 000 a.C.. Conforme 'reza a lenda', foi por volta do ano 280, por intermédio de dois irmãos – Crispim e Crispiniano – que pregavam o cristianismo e faziam sapatos, que surge o reconhecimento desta nobre profissão, através da comemoração do "Dia do Sapateiro" a 25 de Outubro.

Devido à evolução e massificação da produção, e porque a maioria das pessoas preferem comprar sapatos novos a mandar consertar os velhos, hoje em dia esta profissão tem vindo a perder notoriedade e rentabilidade. Os próprios sapatos são feitos com técnicas e materiais que tornam quase impossível ou demasiado dispendioso esse conserto, conforme disse à ECO123 o artesão octogenário António Martins. Na sua oficina, situada na Rua da Igreja, em Monchique, continua todos os dias a dar vida a esta arte. Enquanto nos mostrou algumas das técnicas e instrumentos, falou-nos da sua longa experiência e das esperanças que acalenta para o futuro.

ECO123: Porque escolheu esta profissão?

António Martins: Escolhi porque não havia outra coisa nesse tempo. Como não havia outra coisa, tive que me agarrar a sapateiro.

Há quantos anos trabalha como sapateiro?

Desde os 16 anos. Mas aos 14 comecei a aprender por brincadeira, e aos 16 já fiz uns sapatos para mim.

Quantos sapateiros havia em Monchique?

Nesta profissão seriam, sei lá, não digo 100, mas mais de 50 eram.

HUGO FILIPE LOPES



HUGO FILIPE LOPES

“ Embora o futuro desta profissão seja ensombrado, ainda é possível encontrar exemplos de sucesso.

While the future of this profession remains bleak, it's still possible to find some success stories.

Obwohl die Zukunft dieses Berufes überschattet ist, ist es durchaus möglich, Erfolgsbeispiele zu finden.



JOÃO GONÇALVES

MONCHIQUE | João Gonçalves

Redescobrir o passado de uma profissão com futuro.

Rediscovering the past of a profession with a future.

Wiederentdeckung der Vergangenheit eines Berufes mit Zukunft.

Shoes of one sort or another are as old as the need to protect our feet from the climate and the surrounding territory. A need that led to the birth of the cobbler.

It has been estimated that a shoe found in Armenia in 2008 by a group of scientists from the University of Cork (Ireland) dates from around 5500 BC. Despite the fact that the art of shoemaking is commonly attributed to ancient Egypt, there is evidence from Paleolithic paintings found in caves in the south of France that the history of shoes actually stretches back to 10000 BC. According to legend, it was due to the efforts of two brothers, Crispin and Crispinian, both of whom were simultaneously Christian preachers and shoemakers, that this noble profession was first formally recognised in around 280 AD, with the commemoration of "Cobbler's Day" on 25th October.

Due to progress and mass production techniques and because the majority of people now choose to buy new shoes rather than having

Schuhe sind genauso alt, wie die Notwendigkeit, die Füße vor allfälligen Widrigkeiten des Klimas und des Bodens, den sie betreten, zu schützen. Aus dieser Notwendigkeit heraus entstand der Beruf des Schuhmachers.

Es wird geschätzt, dass ein Schuh, der im Jahre 2008 in Armenien von einer Gruppe Archäologen der Universität in Cork (Irland) gefunden wurde, circa 5.500 Jahre alt ist. Obwohl das Wissen der Schuhherstellung den Ägyptern zugeschrieben wird, beweisen Zeichnungen aus der Altsteinzeit, die in Höhlen in Südfrankreich entdeckt wurden, dass ihre Geschichte 10.000 v. Chr. ihren Ursprung nahm. Die Ankerung dieses edlen Berufes durch den „Tag des Schuhmachers“, der am 25. Oktober gefeiert wird, führt laut Legende auf das Jahr 280 zurück und ist den Brüdern Crispinus und Crispinianus, die das Christentum predigten und Schuhe herstellten, zu verdanken.

Aufgrund der Entwicklung und Massenproduktion und weil die Mehrheit der Menschen bevorzugt, sich neue Schuhe zu kaufen statt die

Duas viagens Faro - Monchique e regresso: 58,39 kg de CO₂. **Two rides Faro-Monchique and back: 58,39 kg CO₂.**

Zwei Dienstfahrten von Faro nach Monchique u.z.: 58,39 kg CO₂.



JOÃO GONÇALVES

Gostava de ensinar a arte?

Gostava de ensinar e ensinei a muitos. Nestas prateleiras estão alguns exemplos disso.

Que materiais e técnicas usa?

Os materiais são as pelarias, os coiros naturais para as solas também, e ainda as carcasas e as borrachas.

Qual foi o trabalho que mais gosta de fazer?

Gostei de fazer tudo o que pertencia à arte. Fiz de tudo, botas para a Guarda Nacional Republicana, para os ranchos folclóricos, fiz para todos. Até para a América: fiz para um rancho por encomenda de uma senhora. Ainda tenho ai restos.

Porque continua a trabalhar aos 81 anos?

Continuo a trabalhar pois faço umas coisitas pequenas, umas capas... Coisitas pequenas, que eu já não posso fazer muito, que isto está mau.

Deveríamos voltar ao método antigo de aproveitar em vez de comprar novo?

Sim isso seria muito bom mas não é possível.

Qual o futuro da profissão aqui em Monchique? E em Portugal?

A profissão aqui não tem nenhum. Isto morreu, esta profissão morreu. Eu trabalhei aqui com vários e ensinei a vários e numa oficina onde eu orientava eram talvez uns 40. Hoje está reduzido a nada. E em Portugal não sei, não conheço. Só lá para cima, para o Norte, pode haver mais fábricas. Aqui foi acabando. Estou eu e estou para aí mais dois colegas meus, mas estão também como eu. Isto está no fim. Pode ser ainda que haja um futuro mas presentemente, aqui por estas zonas, não vejo futuro nenhum.

Embora o futuro desta profissão seja sombrado, ainda é possível encontrar exemplos de sucesso. Como o de um português agora conhecido como o 'Dr. dos Sapatos' Carlos Mesquita, empresário de 63 anos, começou muito novo a trabalhar como engraxador na barbearia do seu pai. Já com conhecimentos da arte, emigrou para França, onde



JOÃO GONÇALVES

Gostava de ensinar e ensinei a muitos.

their existing pair repaired, this profession has nowadays lost much of its profile and profitability. Shoes are in fact now made by techniques and materials that render them almost impossible to repair or, if so, at great expense, as the octogenarian artisan António Martins told ECO123. In his workshop in Rua da Igreja, in Monchique, he continues to ply his trade daily. While showing us some of the techniques and tools, he spoke to us of his long experience and the hopes he holds for the future.

ECO123: Why did you choose this profession?
António Martins: I chose it because there was nothing else at that time. As there were no real alternatives, I had to take up shoemaking.

How long have you been working as a cobbler?
Ever since the age of 16. But I began learning at the age of 14 as a hobby and, by the time I turned 16, I had already made some shoes for myself.

How many cobblers were there in Monchique?
In the profession, there would once have been, who knows? I wouldn't say 100 but there were more than 50.

Did you enjoy teaching the trade?
I enjoyed teaching and I taught a lot of people. On these shelves, there are some examples of this.

What materials and techniques do you use?
The materials are the leathers, naturally tanned for the soles as well, and there's also the cards and the rubbers.

What job gave you the most pleasure?
I liked doing everything involved in this profession. I did everything, boots for the National Republican Guard, for the folk dancers, I made shoes for everybody. Even for America: a lady placed an order for a group of folk dancers. I still have the leftovers over there.

Why do you continue to work at the age of 81?
I continue working as I only do a few little things, repairing the odd heel now and then... Little things, as I cannot do much. In any case, business is bad.

Video da entrevista disponível em
www.eco123.info

Footage of the interview is available at
www.eco123.info

Sie finden den Kurzfilm des Interviews mit António Martins unter www.eco123.info

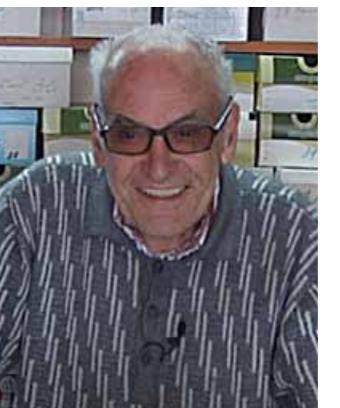
“

Gostei de fazer tudo o que pertencia à arte. Fiz de tudo, fiz para todos.

I liked doing everything involved in this profession. I did everything, I made shoes for everybody.

Ich mochte alles, was mit Kunst verbunden war. Ich habe alles, einfach alles.

- António Martins



Dinge, Neubeginne... einfach kleine Dinge. Viel gibt es nicht mehr zu tun, da es schlecht läuft.

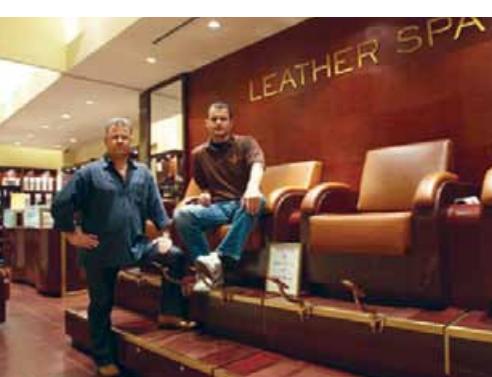
Sollten wir zur ehemaligen Methode zurückkehren und wiederverwenden anstatt neu zu kaufen?

Ja, das wäre gut, leider aber ist es wohl nicht möglich.

Wie sieht es mit der Zukunft dieses Berufes in Monchique aus, und in Portugal?

Er hat hier keine Chance. Der Beruf wird aussterben. Ich hab hier mit anderen gearbeitet, einige angelernt. In einer Werkstatt, die ich leitete, waren vielleicht 40 Leute tätig. Heute auf null reduziert. In Portugal? Weiß ich nicht einzuschätzen. Nur oben im Norden gibt es noch einige Fabriken. Hier im Süden geht es dem Ende zu. Hier gibt es nur noch zwei Kollegen und mich. Bei denen aber sieht es ähnlich aus wie bei mir. Es geht zu Ende. Wer weiß, vielleicht gibt es eine Zukunft, aber heutzutage und in dieser Region? Ich sehe keine.

Obwohl die Zukunft dieses Berufes überschattet ist, ist es durchaus möglich, Erfolgsbeispiele zu finden. Wie bei dem Portugiesen, der als „Schuhdoktor“ bekannt wurde. Carlos Mesquita, Unternehmer und 63 Jahre alt, begann schon in jungen Jahren als Schuhputzer im Herrensalon seines Vaters zu arbeiten. Bereits mit Kenntnissen dieses Kunsthändlers gewappnet, wanderte er nach Frankreich aus, wo er sein Wissen vertiefte. Auf einer Reise nach New York erkannte er das Potenzial seines Geschäftes, da die Qualität seiner Produkte besser war, als alles, was er sah. Also emigrierte er in die USA und nach New York und eröffnete dort sein Geschäft „Leather Spa“ in einer der teuersten Gegenden der Stadt: in der 55. Straße, zwischen der 5th und 6th Avenue. Er bemühte sich, die Konsumgewohnheiten der Amerikaner umzukrempeln. Leider mit wenig Erfolg, bis er die Marktlücke der Luxusschuhe fand. Heute erhält er Aufträge von Chanel oder Persönlichkeiten wie Jennifer Lopes, um Schuhe zu reparieren. Er beschäftigt 73 Angestellte, betreibt drei Läden und eine Fabrik und prüft Expansionsvorschläge in andere amerikanische Städte, nach Argentinien, Katar sowie Dubai. Der Nachrichtenagentur Lusa verriet Carlos Mesquita, dass er „diesem Geschäft viel Zeit widme“. Man schafft kein Imperium in einem Tag. Mein Ziel für das nächste Jahr ist es, gleich viel zu verdienen wie im vergangenen, aber weniger zu arbeiten“. Vor dem Hintergrund dieser Erfolgsgeschichte stellt sich die Frage, ob es noch ein paar Jugendliche in Monchique gibt, die dieses edle und nützliche Kunsthändwerk erlernen wollen?



Carlos e David Mesquita | Leather Spa

Mais informações: | Further information:
Mehr Info:
www.leatherspa.com

MONCHIQUE | João Gonçalves

Feltro, desde sempre na moda

O felfro é um tecido 100% natural que se obtém compactando fios de lã pelo método de calandragem. Seja ela manual ou industrial, esta caracteriza-se pela utilização de rolos que comprimem as fibras e as agregam, formando um tecido sem realmente haver tecelagem. É uma forma ancestral de produção de roupa e acessórios de moda. Os primeiros vestígios da utilização de felfro remontam a 8500 a.C., em Altai (Mongólia).

Para compreendermos melhor o processo, e a sua viabilidade económica e ecológica, a ECO123 falou com Maria Custódio, artista e artesã que faz do felfro a sua forma de expressão. Partindo deste material extremamente versátil e ecológico, cria peças úteis, exclusivas e únicas, feitas à medida da imaginação e carteira do cliente.

ECO123: O que é o felfro?

Maria Custódio: Em primeiro lugar o felfro não é um tecido como o algodão ou a seda. A base é a lã das ovelhas, que é lavada, cardada, penteada e depois tingida. Depois passamos ao processo de compactação dos fios, por sobreposição destes, até preencher o molde, cruzando e molhando com água morna e um pouco de sabão de azeite. Vamos esfregando e mais tarde enrolamos a peça que, por este método, vai encolhendo e compactando até ficar com a forma e densidade finais.

Como lhe surgiu o felfro como forma de criação?

Um dia vi, numa revista estrangeira, várias obras em felfro. Nunca tinha visto roupa e decorações à base de felfro e fiquei espantada, apaixonada por esta matéria. Pesquisei e vi tudo o que era possível criar sobre esta base tão simples e natural. Encomendei a lã



UWE HETKAMP



HENK HINK

Maria Custódio | Monchique

Felt: always in fashion

Felt is a 100% natural material made by compacting woollen threads using a method known as calendering. Whether performed manually or mechanically, this technique requires the use of rolls to press and smooth the fibres, forming a cloth without ever really requiring any weaving. This is a truly ancestral way of producing clothing and fashion accessories, with the earliest felt remains ever discovered dating back to 8500 BC and found in Altai (Mongolia).

To better understand the processes involved and their economic and ecological feasibility, ECO123 spoke to Maria Custódio, an artist and artisan who has turned felt into her form of self-expression. Based upon this highly versatile and ecological material, she creates useful, exclusive and unique pieces, tailored by her imagination to her client's purchasing power.

ECO123: What is felt?

Maria Custódio: Firstly, felt is not a cloth like cotton or silk. It is made from sheep's wool, which is washed, carded, combed and then dyed. Afterwards, we set about the process of compacting the threads by continually overlaying them until the mould is full, in the meantime moistening the material with warm water and a little olive oil soap. We then scrub this away and later roll out the piece and, using this method, we end up shrinking and compacting the felt until it reaches its final shape and density.

How did you come across the idea of felt as a form of creativity?

One day, in an international magazine, I came across various creations made out of felt. I had never seen clothes and decorations in felt before and was quite amazed and immediately felt passionate about the material. I did some research and saw how it was possible to create articles from such a simple and natural base. I ordered some wool and began to experiment on my own.

Viagem Faro - Monchique e regresso: 29,5 kg de CO₂

Return trip from Faro to Monchique: 29,5 kg CO₂

KFZ von Faro nach Monchique u.z.: 29,5 kg CO₂

Filz: schon immer in Mode

Filz ist ein 100% natürlicher Stoff, den man handwerklich mittels Walken aus gereinigter und gekämmter Schafswolle gewinnt. Ob industriell oder handwerklich hergestellt, erhält er seine Struktur durch den Einsatz von Walzen. Beim Filzen werden die Fasern komprimiert und miteinander verbunden und auf diese Weise entsteht ein Stoff ohne eigentliche Textur. Beim traditionellen Filzen handelt sich um ein sehr altes Verfahren, Kleidungsstücke wie Jacken, Hüte, Schuhe, Schals, Taschen und Modeaccessoires zu produzieren. Die ersten Belege der handwerklichen Herstellung von Filz führen uns ins Jahr 8.500 v. Chr. zurück und zwar nach Altai, in die Mongolei.

Um den Herstellungsprozess sowie den ökologischen und ökonomischen Aspekt besser erfassen zu können, sprach ECO123 mit Maria Custódio, Künstlerin und Kunsthändlerin, die Filz als Ausdrucksform für ihre Arbeiten benutzt. Aus diesem vielseitig nutzbaren, ökologischen Material können nützliche und exklusive, einzigartige Dinge entstehen, die der Fantasie keine Grenzen setzen und dem Geldbeutel des Kunden entsprechen.

ECO123: Was ist Filz?

Maria Custódio: Zuerst einmal wird Filz nicht aus Baumwolle hergestellt. Grundstoff ist Schafswolle, die gewaschen, kardiert, gekämmt und gefärbt wird. Danach werden die Wollfäden gewalkt und über eine Form gestülpt, mit lauwarmem Wasser und etwas Olivenölseife angefeuchtet. Das Werkstück wird geknetet und später gerollt. Man kann es mit Seide verbinden. Es schrumpft und wird komprimiert, bis es seine endgültige Form und Festigkeit erhält.

Wie entdeckten Sie den Filz als Ausdrucksform Ihrer Kreativität?

Eines Tages entdeckte ich in einer ausländischen Zeitschrift verschiedene Arbeiten aus Filz. Bis dahin hatte ich nie Kleidungs- oder Dekorati-



e comecei a experimentar sozinha. E nunca mais parei. Tudo o que a lá nos dá é infinito e apaixonante, não tem fronteiras nem regras – tudo é possível.

Como é trabalhar com felfro e quais as suas vantagens e possibilidades?

É uma matéria natural em todas as fases do seu processo. Desde a recolha, passando pelo tingimento, que é feito à base de plantas, não havendo necessidade de desperdício ou poluição.

Trabalhar com felfro é algo de mágico. Não se pode dizer "aprendi a trabalhar com o felfro e agora já sei tudo". A matéria, a lá faz-me descobrir algo de novo com cada trabalho. O que torna o felfro tão interessante, é que não há limites. Podemos fazer todo o tipo de coisas úteis para nos proteger do frio, do calor, da humidade e do ruído, como vestuário, mantas, tapetes, decorações, malas... Pode-mos realizar o que queremos.

Há muita gente a trabalhar com o felfro?

Cá em Portugal há cada vez mais pessoas que descobrem a matéria e ficam apaixonadas por ela. No Algarve deve haver mais pessoas mas tenho uma colega, a Manuela Ortiz de la Torre, que também trabalha há muitos anos com felfro. Sei que há mais espalhados pelo país, mas falta um elo de ligação entre nós. Fiz precisamente a minha formação profissional no sul de França, porque inicialmente não encontrei ninguém que me ensinasse a técnica como eu gostaria de aprender.

Gostava de ter alguém a aprender a arte consigo?

Sim, gostaria de espalhar esta arte útil. Despertar este interesse, esta paixão, que eu sinto e gostaria de o partilhar, porque se fazem coisas úteis e lindas. Vejo isso nos meus clientes, o prazer que me dá produzir é proporcional ao de ter estes objectos.

Qual o futuro desta arte?

Eu acho que tem futuro porque vejo o interesse das pessoas e penso que mostrando esta técnica simples poderíamos criar uma nova profissão em Portugal. Seria um grande projecto produzir algo que nos realiza e que também dá prazer às outras pessoas.

Para mais informação, consulte a página www.mariacustodio.com e visite a loja ArDeCor (Largo 5 de Outubro, nº2 - Monchique) ou veja a nossa reportagem em www.eco123.info

Really, I've never stopped since. Everything that wool gives us is infinite and exciting and there are neither borders nor rules – everything is possible.

How do you work with felt and what are the advantages and possibilities?

Felt remains a natural material in every phase of its processing. Right from collecting the wool to dyeing it, which makes use of plant-based dyes, there is no need for any waste or pollution.

Working with felt is something a little magical. You cannot simply say "I learned to work with felt and now I know everything". The material, the wool, makes me discover something new with every different project. What makes felt especially interesting is that there are really no limits. We can use it for all kinds of helpful things designed to protect us from the cold, the heat, damp and noise, whether as clothing, blankets, carpets, decorations, bags... We can turn it into whatever we want.

Are there many felt producers?

Here in Portugal, there are ever more people discovering the material and becoming passionate about it. In the Algarve, there should be more, but I do have at least one colleague, Manuela Ortiz de la Torre, who has also been working with felt for many years. I know that there are more of us dotted around the country, but we lack any particular form of interconnection. I did my professional training in the south of France because in the beginning I couldn't find anybody who would teach me the technique in the way I wanted to learn it.

Would you like to have somebody learning the art with you?

Yes, I would like to be able to promote this useful craft. Triggering this interest, this passion that I do feel and would like to share because you end up making some useful and attractive things. I see this in my clients: the pleasure I take in making the product is proportional to my clients' desire to have these objects.

What is the future of this art?

I do think there is a future as I can see people are interested and I think that in demonstrating this simple technique we might foster a new profession in Portugal. It would be a great project to produce something that helps us to realise ourselves while also giving pleasure to other people.

For further information, check out the page www.mariacustodio.com and visit the ArDeCor store (Largo 5 de Outubro, nº2 - Monchique) or see our report at www.eco123.info



JOÃO GONÇALVES

onsstücke aus Filz gesehen und war überrascht. Ich verliebte mich auf Anhieb in dieses Material. Ich stellte Nachforschungen an und sah, was man alles aus diesem einfachen und natürlichen Stoff zaubern kann. Ich bestellte Wolle und begann zu experimentieren und habe bis heute nicht damit aufgehört. Alles, was die Wolle uns gibt, ist unendlich und faszinierend, grenzenlos. Regeln gibt es keine – alles ist möglich.

Wie ist es, mit Filz zu arbeiten? Was für Vorteile und Möglichkeiten gibt es?

Es ist und bleibt ein natürliches Material in allen Prozessphasen. Von der Gewinnung bis hin zur pflanzlichen Färbung - es hinterlässt weder Abfall noch verschmutzt es die Umwelt. Die Arbeit mit Filz enthält etwas Magisches. Man kann nicht sagen „ich habe gelernt, mit Filz zu arbeiten und jetzt weiß ich alles“. Das Material, die Wolle lässt mich mit jeder Arbeit etwas Neues entdecken. Deshalb ist der Filz auch so interessant, weil es keine Grenzen gibt. Wir können allerlei nützliche Dinge schaffen, um uns vor der Kälte, der Wärme, der Feuchtigkeit oder vor Lärm zu schützen, sei es Kleidung, Decken, Teppiche, Dekorationsartikel, Taschen... alles was das Herz begehrte.

Arbeiten viele Leute mit Filz?

Hier in Portugal gibt es immer mehr Leute, die dieses Material und ihre Leidenschaft für Filz entdecken. An der Algarve dürfte es mehr Personen geben. Meine Kollegin, Manuela Ortiz de la Torre arbeitet seit vielen Jahren mit Filz. Ich weiß, dass es noch viele im ganzen Land gibt, aber es fehlt ein Verbindungsglied zwischen uns. Meine berufliche Ausbildung habe ich in Südfrankreich absolviert, da es anfänglich niemanden gab, der mir die Technik, wie ich sie erlernen wollte, beibringen konnte.

Würden Sie gerne jemanden anlernen?

Ja, ich würde diese nützliche Kunst gerne weitervermitteln, Interesse wecken, diese Leidenschaft, die ich empfinde gerne teilen, da nützliche und wunderschöne Dinge dadurch entstehen. Ich spüre das bei meinen Kunden: das Schaffen macht genauso viel Spaß wie das Besitzen dieser Dinge.

Und die Zukunft dieses Kunsthandswerks?

Ich denke, es hat Zukunft. Ich sehe das Interesse der Menschen an meinen Kreationen. Es könnte sogar ein neuer Beruf in Portugal entstehen, indem diese einfache Technik weitergegeben wird. Es wäre ein großes Projekt, etwas zu produzieren, das uns selbst verwirklicht und gleichzeitig anderen Freude bereitet.



JOÃO GONÇALVES

Für mehr Informationen, klicken Sie auf www.mariacustodio.com und besuchen Sie den Laden [ArDeCor](http://www.ArDeCor.com) (Largo 5 de Outubro, nº2, Monchique) oder sehen Sie unseren Film auf www.eco123.info



PORTUGAL | Hugo Filipe Lopes

Mais do que agricultura

A designação agricultura biológica é frequentemente utilizada para designar a produção de alimentos sem recorrer ao uso de produtos químicos sintéticos, como é o caso de fertilizantes e pesticidas. Para a Agrobio, a primeira organização orientada para a agricultura biológica, essa é apenas uma pequena parte, já que factores como a rotação de culturas, a ligação do homem à terra e a compreensão do ecossistema são igualmente importantes. Para a organização, esta forma de agricultura holística é o modo mais sustentável de produção alimentar, precisamente por "fazer a ponte entre o conhecimento do passado e a utilização sustentada da tecnologia", explica o Presidente da Direcção, o Engenheiro Jaime Ferreira.

PORTUGAL BIOLÓGICO

Até à massificação dos fertilizantes e pesticidas químicos, no fim da Segunda Guerra Mundial, a generalidade da agricultura não recorria a este tipo de expedientes. No final da fase da modernização e industrialização da agricultura, que ficou conhecida como Revolução Verde, Portugal ainda se encontrava atrasado relativamente à maioria dos países Europeus. A sua agricultura era sobretudo rudimentar e primária, de base familiar

More than just farming

O objectivo é oferecer melhores condições aos agricultores biológicos, apostando sempre em produtos de qualidade e fomentando oportunidades de exportação.

The term organic agriculture is frequently applied to the production of food without recourse to any synthetic chemical products such as fertilisers or pesticides. At Agrobio, a pioneer in the Portuguese organic agriculture sector, this dimension only plays a small role given that factors such as crop rotation, the bond between man and the earth and understanding the prevailing ecosystem all prove of equal importance. For this organisation, this holistic approach to farming represents the most sustainable means of producing food precisely because it "provides a bridge between knowledge about the past and the sustainable use of technology," explained the President of the Board of Directors, Jaime Ferreira.

ORGANIC PORTUGAL

Until the use of chemical fertilisers and pesticides became widespread at the end of the Second World War, most farmers did not bother with this means of increasing their crop yields. In the final phase of the modernisation and industrialisation of agriculture, this became known as the Green Revolution, Portugal still lagged behind most

Uma vez que o autor realizou a pesquisa para este artigo com a sua bicicleta, não houve emissões de CO₂.

Since the author undertook the research for this article with his bike, there was no CO₂ emissions.

Da der Autor die Recherchen zu diesem Artikel mit seinem Fahrrad unternahm, entstanden keine CO₂ Emissionen.

Mehr als nur Landwirtschaft

Das Ziel ist es, bessere Bedingungen für die Biobauer zu schaffen, indem auf erstklassige Produkte und Export gesetzt wird.

Der Begriff ökologische Landwirtschaft wird oft verwendet, um die Produktion von Nahrungsmitteln ohne Einsatz von chemischen Mitteln wie Dünger oder Pestiziden zu bezeichnen. Für AgroBio, die erste Organisation in Portugal, die sich der Biolandwirtschaft widmet, ist dieser Aspekt einzig und allein ein kleiner Teil des Ganzen. Die Wechselwirtschaft, die Bindung des Menschen zur Erde und das Verständnis des Ökosystems sind genauso wichtig. Für AgroBio ist diese ganzheitliche Landwirtschaft die nachhaltigste Form von Nahrungsmittelproduktion. Gerade deshalb, weil sie „eine Brücke zwischen dem traditionellen Wissen und dem heutigen nachhaltigen Einsatz der Technologie schlägt“, erklärt uns der Vorsitzende Jaime Ferreira, von Beruf Agronom.

BIOLOGISCHES PORTUGAL

Seit Ende des Zweiten Weltkriegs werden chemische Düngemittel und Pestizide in der Landwirtschaft eingesetzt. Derartige Hilfsmittel gab es zuvor nicht. In der Zeit der Modernisierung und Industrialisierung der Landwirtschaft, bekannt als Grüne Revolution, hinkte Portugal im Vergleich zu den meisten europäischen Ländern dieser Entwicklung hinterher. Portugal zeichnete sich durch eine rudimentäre und primäre Landwirtschaft aus, die von Familien betrieben wurde und hauptsächlich zum Zweck der Selbstversorgung diente. Auch wenn sporadisch chemische Hilfsmittel eingesetzt wurden, handelte es sich im Vergleich zu heute um spärliche und insignifikante Mengen. Trotz des Einsatzes der chemischen Düngemittel und Pestizide in geringen Mengen gab es in Portugal eine Bewegung, die der in den europäischen Ländern wie Frankreich, Spanien und Belgien gleich und die die Existenz einer anderen Art von Landwirtschaft ohne chemische Hilfsmittel und in Einklang mit dem Ökosystem verteidigte. Einige Bewohner Portugals, unter ihnen Franzosen und Kanadier, waren sich einig, dass die Art und Weise, wie sich die Landwirtschaft entwickelte, mittelfristig folgenschwere Umwelteinflüsse mit sich ziehen würde, auch auf gesundheitlicher Ebene, da die eigentlichen Nahrungsmittel mehr und mehr verarbeitet wurden. Als Alternative versammelten sich 1985 verschiedene Führer dieser nachhaltigen Idee und bildeten den Verein der portugiesischen Ökolandwirtschaft, allgemein bezeichnet als AgroBio.

Auf den ersten Blick mag es erscheinen, als ob sich AgroBio nicht ausschließlich aus Landwirten oder Personen, die direkt mit

A AgroBio não centra exclusiva nem principalmente os seus interesses na actividade económica.

AgroBio does not exclusively, nor even primarily, centre its interests on economic activities.

AgroBio konzentriert sich nicht ausschließlich auf wirtschaftliche Interessen.

e maioritariamente com vista à subsistência. E ainda que existisse a utilização episódica de auxiliares de origem química, a sua expressão era marginal e insignificante se comparada com a actualidade.

Não obstante essa reduzida presença de fertilizantes e pesticidas químicos, já existiam em Portugal alguns movimentos, que, à semelhança do que se passava em países europeus como França, Espanha e Bélgica, defendiam a existência dum outro tipo de agricultura, sem recurso a auxiliares de índole química, e enquadrada no ecossistema. Vários residentes em Portugal, alguns de origem francesa e canadiana, conscientizaram-se de que o modo como a agricultura se estava a desenvolver, acarretaria severos impactos ambientais a médio prazo, assim como na saúde, já que os próprios alimentos estavam cada vez mais contaminados. Como alternativa, em 1985, vários dos defensores desta postura sustentável reuniram-se e formaram a Associação Portuguesa de Agricultura Biológica, comunmente designada por AgroBio.

Embora à primeira vista assim possa parecer, a AgroBio não é composta exclusivamente por agricultores, ou pessoas ligadas directamente à actividade agrícola. Como polo agregador de pessoas com preocupações comuns com a qualidade dos alimentos, a saúde, o ambiente e práticas agrícolas mais saudáveis, podemos encontrar nas suas fileiras membros com profissões tão disparem como professores ou médicos. Este facto demonstra o desenvolvimento da consciência dos vários sectores da sociedade, face à importância da sustentabilidade na produção alimentar.

Contrariamente a uma cooperativa, a AgroBio não centra exclusiva nem principalmente os seus interesses na actividade económica, pois um dos seus principais objectivos é a promoção e o desenvolvimento da agricultura biológica em Portugal. Para isso actua em várias vertentes, desde o apoio técnico e comercial à produção, a formação profissional, a investigação, e incentiva a agricultura social e de reintegração e as hortas urbanas biológicas. E porque a ingestão dos alimentos é tão importante como a sua produção, também são efectuadas acções de sensibilização de crianças em idade escolar para uma alimentação saudável. Ainda no respeitante à sensibilização e informação, a organização edita a revista semestral "A Joaninha".

Paralelamente, existem vários eventos promovidos pela AgroBio, como a Terra Sã (a Feira Nacional de Agricultura Biológica),

European countries. Its agriculture was above all rudimentary and primary, family-based and mostly for purposes of subsistence. Furthermore, while there may have been the occasional use of chemical-based boosters, their incidence was marginal and really insignificant when compared with the present-day reality.

Irrespective of this historically low level of use of chemical fertilisers and pesticides, Portugal had, like other European countries such as France, Spain, and Belgium, already witnessed the emergence of some movements that defended another type of agriculture, one that avoided the use of chemicals and was in tune with the ecosystem. Various residents in Portugal, some of French and Canadian origin, saw that the way in which agriculture was developing would inevitably result in severe environmental impacts in the medium term, while also being harmful to health, as the food itself was becoming increasingly contaminated. As an alternative, several of those who defended a more sustainable form of farming got together in 1985 and founded the Portuguese Association of Organic Agriculture, commonly known by its Portuguese abbreviation AgroBio.

Although at first sight it would seem otherwise, AgroBio is not the exclusive preserve of farmers or other people directly linked to the agricultural sector. Since it brings together people who share common concerns over the quality of food, health, the environment and healthier agricultural practices, teachers and doctors also figure among its membership. This fact demonstrates the growing awareness among various sectors of society of the importance of sustainability in the food chain.

Contrary to a cooperative, AgroBio does not exclusively, nor even primarily, centre its interests on economic activities, since one of its main objectives involves fostering the development of organic agriculture in Portugal. To this end, the association is active in various fields, ranging from technical and commercial support for production to vocational training and research, incentives for

der Landwirtschaft verbunden sind, zusammensetzt. In diesem Verbund von Personen finden wir Gleichgesinnte, die sich für die Qualität der Nahrungsmittel, die Gesundheit, die Umwelt und bessere Praktika in der Landwirtschaft einsetzen. Wir finden Mitglieder aus unterschiedlichsten Berufszweigen wie zum Beispiel Lehrer oder Ärzte. Diese Tatsache zeigt das Bewusstseinswachstum der verschiedenen Gesellschaftsschichten hinsichtlich der Wichtigkeit der Nachhaltigkeit in der Nahrungsmittelproduktion.

Im Gegensatz zu einer Genossenschaft konzentriert sich AgroBio weder exklusiv noch speziell auf die ökonomischen Interessen. Eines der Hauptziele ist die Förderung und Entwicklung der ökologischen Landwirtschaft in Portugal. Deshalb ist der Verein in verschiedenen Bereichen tätig: von technischer Unterstützung und dem Vertrieb der Produktion über die Berufsbildung sowie Forschung bis hin zur sozialen Landwirtschaft, der Wiedereingliederung und auch den biologischen Schrebergärten. Da der Verzehr der Nahrungsmittel genauso wichtig ist wie deren Produktion, werden auch Sensibilisierungskampagnen einer gesunden Ernährung in Schulen durchgeführt. AgroBio publiziert innerhalb dieser Sensibilisierungs- und Informationskampagnen die Zeitschrift „A Joaninha“, die zweimal jährlich herausgegeben wird.

Parallel dazu führt AgroBio verschiedenste Aktivitäten wie die portugiesische Messe der ökologischen Landwirtschaft Terra Sã durch, aber auch Konferenzen, Seminare und einen AGROBIO-Tag. Jeden Samstag finden an verschiedenen Orten im Land wie in Algés, Almada, Amadora, Aveiro, Carcavelos, Cascais, Campo Pequeno (Lissabon), Loures, Oeiras, Portimão und Setúbal AgroBio-Märkte statt.

Nebst all diesen Aktivitäten gehört die Zertifizierung der Bio-Produzenten zu den Hauptaufgaben des Vereins. Gemäß Jaime Ferreira ist diese Zertifizierung eine Form, „um dem Konsumenten die Garantie der Konformität der Produktion zu gewährleisten“. Dies geschieht hauptsächlich aufgrund der Distanz, die zurzeit den Produzenten vom Endverbraucher trennt. Dem Letztgenannten



conferências, seminários e até um Dia da AGROBIO. Com mais frequência acontecem os Mercados AgroBio todos os sábados em vários pontos do país, nomeadamente Algés, Almada, Amadora, Aveiro, Carcavelos, Cascais, Campo Pequeno (Lisboa), Loures, Oeiras, Portimão e Setúbal.

Para além destas actividades, uma das mais importantes tarefas da Associação é a certificação dos produtores de agricultura biológica. Nas palavras do Engenheiro Jaime Ferreira, esta certificação é uma forma de "proporcionar ao consumidor a garantia de conformidade da produção", o que acontece sobretudo devido à distância que existe actualmente entre o produtor e o consumidor final, o que impede este último de ter conhecimento relativo aos métodos de produção.

O QUE FALTA FAZER

Uma das formas através das quais a AgroBio se distingue dos vários pontos de venda de produtos biológicos que vão surgindo Portugal fora, é na questão do deslocamento dos produtos. A Associação não considera sustentável, nem ecológica nem economicamente, o transporte de produtos biológicos a distâncias superiores a 50 kms do local de origem. Isto porque não só aumenta o custo de produção, como também a pegada ecológica.

Outra das batalhas desta organização é respeitante às políticas agrícolas da União Europeia, que inicialmente visavam o desincentivo à produção agrícola devido a um grande excedente de produtos. Actualmente, e mercê do abandono dos campos que resultou dessa postura da U.E., as políticas inverteram-se, procurando novamente fomentar a produção agrícola europeia a fim de diminuir a dependência de produtos importados. No entanto, ainda que os subsídios tenham aumentado nos anos recentes, cerca de 80% desses fundos é dirigido a perto de 20% dos produtores nacionais, situação essa semelhante nos restantes países europeus. A maioria dos beneficiários desses subsídios



Jaime Ferreira | AgroBio



social agriculture and the reintroduction of organic urban allotments.. Furthermore, as the eating of food is every bit as important as its production, the association also conducts campaigns to make schoolchildren more aware of the need for a healthy diet. The organisation also publishes a quarterly magazine "A Joaninha (The Ladybird)" designed to raise awareness and provide information about organic farming.

In parallel, there are also various events staged by AgroBio, such as Healthy Earth (the National Fair of Organic Agriculture), as well as conferences and seminars and AGROBIO Day. On a more regular basis, AgroBio Markets take place every Saturday at locations dotted around the country: Algés, Almada, Amadora, Aveiro, Carcavelos, Cascais, Campo Pequeno (Lisbon), Loures, Oeiras, Portimão and Setúbal.

In addition to these activities, one of the most important tasks of the Association is the certification of organic producers. In the words of Jaime Ferreira, this certification is a way of "providing consumers with the guarantee of production conformity", largely arising from the distance that currently exists between the producer and the final consumer, which prevents the latter from knowing about the means of production.

WHAT'S STILL TO BE DONE

One of the ways in which AgroBio differs from the other outlets for organic produce that are popping up across Portugal is the question of distribution. The Association does not consider the transport of organic products over distances in excess of 50

ist es leider immer noch nicht möglich, einen konkreten Einblick in die Produktionsmethoden zu erhalten.

WAS NOCH ANSTEHT

AgroBio hebt sich unter anderem vor allem durch die Philosophie des Transports der Bioprodukte, die an verschiedenen Orten in ganz Portugal verkauft werden, hervor. Der Verein hält es weder für nachhaltig noch ökonomisch oder ökologisch, die Bioprodukte außerhalb eines Radius von 50 km vom Produktionsort zu vertreiben. Das führt nicht nur zu höheren Produktionskosten, sondern hinterlässt auch einen größeren ökologischen Fußabdruck.

AgroBio ist die einzige Organisation, die sich auch gegen die seit Jahren destruktive Agrarpolitik der EU wehrt, die anfänglich aufgrund eines massiven Produktüberschusses von der landwirtschaftlichen Produktion abriet. Diese Einstellung der EU hatte die Zunahme an Brachland in Portugal zur Folge. Heutzutage fordert die aktuelle Politik zu einer Wiederaufnahme der landwirtschaftlichen Tätigkeiten, um die Abhängigkeit von Importprodukten zu reduzieren. Auch wenn die Finanzspritzten in den letzten Jahren zugenommen haben, dienen circa 80% dieser Subventionen nahezu 20% der portugiesischen Produzenten. Ähnlich ist auch die Situation in den übrigen europäischen Ländern. Die größten Nutznießer dieser Subventionen sind agroindustrielle Milch-, Fleisch-, Mais-, Soja-, Tomaten-, Reis- und Speiseölproduzenten für die Nahrungsmittelindustrie, die industriell veränderte, prozessierte Nahrungs- oder Futtermittel erzeugen. AgroBio setzt sich für die

AGROBIO - Associação Portuguesa de Agricultura Biológica

Calçada da Tapada, 39, R/C Dto - 1300-545 Lisboa, Portugal

Tel.: (+351) 213 641 354 | 918 545 115

Email: geral@agrobio.pt • Website: www.agrobio.pt

“

Uma das batalhas da organização é respeitante às políticas agrícolas da União Europeia.

One of the organisation's ongoing battles is with the European Union's agricultural policies.

Für eine andere, für eine nachhaltige EU-Agrarpolitik.

são essencialmente produtores de leite, carne, milho, soja, tomate, arroz e oleaginosas, cuja finalidade principal é a indústria transformadora dos alimentos, a fim de produzir alimentos processados ou ração animal. A AgroBio procura sobretudo promover a agricultura de base familiar - ou seja, os pequenos e médios produtores -, como forma de privilegiar a sustentabilidade agrícola, e por consequência a sustentabilidade ambiental.

Sendo a sustentabilidade uma forma de obter rendimento no presente sem comprometer o futuro, e porque a AgroBio trabalha agora em prol do futuro, conta nos próximos meses aumentar o número de mercados biológicos semanais em Portugal, especificamente em Lagos, e na zona norte do país. Outra das medidas a implementar será uma plataforma de diálogo com a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, especificamente no sentido de dar formação, no âmbito da agricultura biológica e das suas práticas e condutas, aos quadros deste organismo. Para breve estará também a criação de um encontro técnico de agricultura biológica em Coimbra, pois é precisamente lá que se encontra a Escola Superior Agrária, a única universidade que disponibiliza uma licenciatura em Agricultura Biológica em Portugal.

O Engenheiro Jaime Ferreira assume como grande objectivo da Associação Portuguesa de Agricultura Biológica a promoção da base familiar deste tipo de agricultura, assim como a procura de "oferecer melhores condições aos agricultores biológicos, apostando sempre em produtos de qualidade e fomentando as oportunidades de exportação de forma organizada".

Jaime Ferreira accepts that one of the major objectives of the Portuguese Association of Organic Agriculture is to promote the family basis of this type of agriculture, as well as to seek to "offer the best conditions to organic farmers, always investing in high-quality products and fostering export opportunities in an organised fashion."

kilometres from their place of origin to be sustainable, either ecologically or economically. This results both from the increased cost of production as well as the expanding carbon footprint.

Another ongoing battle of this organisation is with the European Union's agricultural policies, which initially attempted to dissuade farmers from growing certain products due to the major surpluses in production. Currently, and largely due to the abandoning of fields that resulted from the EU's policies, the situation has now been reversed with attention once again being focused on raising European agricultural production and cutting the level of dependence on imported products. However, even though subsidies have risen in recent years, around 80% of all such funding goes to roughly 20% of national producers, a situation that is repeated in most European countries. The majority of the beneficiaries of these subsidies are essentially producers of milk, meat, soya, tomato, rice and oilseed crops, destined for the food processing industry, in order to produce animal feeds. AgroBio strives above all to foster family-based agriculture, i.e. small and medium-sized producers, as a way of prioritising agricultural, and hence environmental, sustainability.

Additionally, as sustainability is a way of earning income in the present without jeopardising the future and because AgroBio is working now on behalf of the future, its plans include expanding the number of organic markets held weekly in Portugal, specifically in Lagos and in the north of Portugal. Another proposed measure is a platform for dialoguing with the Authority for Economic and Food Safety, with the specific objective of providing training in organic agriculture and its practices to this organisation's staff. In the short term, there will also be a technical conference on organic farming in Coimbra, held in this city as this is where the Schools of Agriculture are, being the only university in Portugal to offer a degree in organic farming.

Jaime Ferreira sieht als großes Ziel seines portugiesischen Verbandes der Biolandwirtschaft die Förderung von Familienbetrieben sowie „die Schaffung von besseren Bedingungen für die Biobauern, wobei auf erstklassige Produkte und besser organisierte Exporte gesetzt wird“.



Wiederaufnahme familiärer Landwirtschaftsbetriebe ein; d.h. Klein- und Mittelbetriebe, die die nachhaltige Landwirtschaft bevorzugen und somit die Nachhaltigkeit im Umgang mit der Umwelt berücksichtigen.

Da nachhaltiges Wirtschaften bedeutet, ein Einkommen zum jetzigen Zeitpunkt zu erzielen ohne dabei die Zukunft zu gefährden und weil AgroBio bereits heute an das Morgen denkt, geht die Organisation davon aus, dass die Anzahl der wöchentlichen Biomärkte, speziell in Lagos und im Norden des Landes zunehmen wird. Ein weiterer Schritt, der getan werden muss, ist eine Gesprächsgrundlage mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zu schaffen. Im Vordergrund soll die Fortbildung im Bereich der Ökolandwirtschaft, seiner Praktika und Umsetzung den Richtlinien dieser Organisation entsprechend, stehen. In Kürze ist auch ein Treffen unter Fachleuten der Ökolandwirtschaft in Coimbra geplant: an dem Ort, an dem sich die Fachhochschule für Landwirtschaft befindet, die einzige Uni in Portugal, an der ein Abschluss in Biolandwirtschaft absolviert werden kann.

Jaime Ferreira sieht als großes Ziel seines portugiesischen Verbandes der Biolandwirtschaft die Förderung von Familienbetrieben sowie „die Schaffung von besseren Bedingungen für die Biobauern, wobei auf erstklassige Produkte und besser organisierte Exporte gesetzt wird“.



mercearia bio
organic grocery online

encomendas online - entregas em todo o país - visite a nova loja
online orders - deliveries nationwide - visit our new store

 merceariabio.pt



PORUGAL | Hugo Filipe Lopes

Uma empresa com filosofia de vida

Depois de quase cinco décadas de ditadura, Portugal começou a receber avidamente as influências externas em meados da década de 70. E tal como a generalidade das empresas com ideias alternativas, a Elichristi nasceu como ideia no final da década de 70, quando o seu fundador José da Costa decidiu concretizar os ideais ecológicos que defendia. No início da década de 80, José mudou-se para a Lisboa a fim de materializar a primeira empresa de produtos naturais e biológicos a surgir no nosso país, a qual, além das várias experiências que fez, foi também a primeira a fabricar tofu (também conhecido por queijo de soja) para venda no mercado.

Como explorador que é, José decidiu ir mais longe e arriscar ainda mais, mudando-se por conta própria para o Parque Natural da Serra de Aire e Candeeiros (1). Esse foi o local de excelência para uma nova inspiração, a partir da qual novos produtos como a geleia de arroz (doce de arroz à base de cereais germinados) e as 'trigueirinhas' (bebida de arroz com cereais germinados) começaram também a ser manufacturados, sempre de modo tradicional.

O nome Elichristi surgiu em 1998, quando do estabelecimento da empresa como Sociedade Limitada, tendo, já nessa altura,

A company with a philosophy of life

É essencial a procura da humildade como base de sustento de todas as outras virtudes.

After almost five decades of dictatorship, Portugal began to avidly absorb international influences from the mid-1970s onwards. And, like many companies with alternative ideas, Elichristi was launched towards the end of the 1970s when its founder José da Costa decided to put into practice the ecological ideas he defended. At the beginning of the 1980s, José moved to Lisbon in order to set up the first company in Portugal to offer natural and organic products, which, besides various other experiments, was also the first to launch tofu (also known as soya cheese) onto the national market.

As the explorer that he naturally is, José decided to take the even greater risk of relocating at his own expense to the Serra de Aire e Candeeiros Natural Park (1). This provided the inspiration for new products such as rice jelly (sweet rice made from sprouted grains) and 'trigueirinhas' (a rice drink with sprouted grains) always produced according to traditional methods.

The Elichristi name came into being in 1998 when the company was registered as a limited stock company, already having at that time around a dozen employees and a diverse range of organic products. As with all sustain-

The search for humility is essential as the foundation for sustaining all other virtues.

Das oberste Gebot von ELICHRISTI ist die Suche nach Bescheidenheit als Existenzgrundlage aller Tugenden.

Die Produkte von ELICHRISTI können in allen Läden Portugals, die Naturprodukte vertreiben, gekauft werden. Alle Produkte sind biologisch. Unter ihnen finden wir verschiedene Tofu-Sorten, vom einfachen Tofu bis zum Tofu mit Algen oder Tofu im Ton. Seitan, Reis-Marmelade "Trigueirinhas", Essiggurken und Sauerkraut sind ebenfalls im Angebot. Verschiedene Brotarten aus Dinkel-, Weizen- oder Reismehl

Ein Unternehmen mit einer Lebensphilosophie

Nach quasi fünf Jahrzehnten Diktatur begann Portugal Mitte der 70-er Jahre, die externen Einwirkungen intensiv zu spüren. Und wie die meisten der Unternehmen mit alternativen Ideen, entstand auch ELICHRISTI Ende der 70-er Jahre. Der Gründer José da Costa entschied, seine ökologischen Ideen, an die er fest glaubte, umzusetzen. Anfang der 80-er Jahre zog er nach Lissabon, um das erste Bio-Unternehmen Portugals zu gründen. Nebst vielen anderen Versuchen, war es auch seine Firma, die als erste Tofu (auch bekannt als Sojakäse) vermarkte.

Immer auf der Suche nach Neuem, ging José einen Schritt weiter und ein noch größeres Risiko ein: Auf sich allein gestellt zog er in den Naturpark der Serra de Aire und Candeeiros (1). Der ideale Ort für eine Neuinspiration. Es entstanden neue Produkte wie die Reis-Marmelade (Reismarmelade auf Basis von Getreidesprossen) und die „trigueirinhas“ (Reisgetränk mit Getreidesprossen), immer nach traditioneller Art hergestellt.

Der Name ELICHRISTI entstand 1998, als das Unternehmen in eine Gesellschaft ungewandelt wurde und bereits über ein Dutzend Angestellte und eine reiche Auswahl an Bioprodukten verfügte. Wie jedes nachhaltige Geschäftsmodell, welches diesen Namen verdient, besitzt auch ELICHRISTI eine Unternehmensphilosophie und einen Marktstellenwert, welche das Unternehmen widerspiegeln. Werte wie Liebe & Respekt für den Schöpfer, für unsere Gleichgesinnten, für alle Lebewesen, wie auch für die Natur, ohne dabei die Harmonie aller Dinge zu vernachlässigen, bilden die Fundamente dieser Firma.

Die Produkte von ELICHRISTI können in allen Läden Portugals, die Naturprodukte vertreiben, gekauft werden. Alle Produkte sind biologisch. Unter ihnen finden wir verschiedene Tofu-Sorten, vom einfachen Tofu bis zum Tofu mit Algen oder Tofu im Ton. Seitan, Reis-Marmelade "Trigueirinhas", Essiggurken und Sauerkraut sind ebenfalls im Angebot. Verschiedene Brotarten aus Dinkel-, Weizen- oder Reismehl

(1) www.pt.wikipedia.org/wiki/Parque_Natural_das_Serras_de_Aire_e_Candeeiros



uma dezena de colaboradores e uma oferta diversa de produtos biológicos. Como todos os modelos de negócio sustentáveis dignos desse nome, a Elichristi tem uma filosofia, e um posicionamento, que a reflecte. Valores como o amor e o respeito pelo criador, pelos nossos semelhantes, por todos os seres vivos assim como pela natureza, sem nunca descurar a harmonia com todas as coisas, são os alicerces da empresa.

Hence, as its ultimate goal, Elichristi considers the search for humility to be the basis from which all other virtues spring.

Elichristi products can now be found in all Portuguese stores with a range of natural products. All organic, the range includes various types of tofu, from simple tofu to seaweed tofu or baked tofu. There is also seitan, rice jelly, 'trigueirinhas', pickles and sauerkraut. There are also various types of bread whether made from flours ground from spelt, wheat, rice or any variety of mixtures of rye, corn and oats, not forgetting the brown rice and different seaweed breads. There are also soya-based sausages and other sausage substitutes, known as 'moirinhas', made entirely from vegetarian produce. That is in addition to the range of savoury pies made with tofu or seitan. The dessert list includes cinnamon cake and apple and cocoa pies. A vast range of products offering harmony and health for all.

Elichristi

Rua Colmeias 3, Feteira - 2480-103 Pedreiras • Tel.: (+351) 244 401 353

A Elichristi tem uma filosofia, e um posicionamento que a reflecte.

Elichristi has a philosophy that reflects its approach.

Elichristi zeichnet sich durch eine gelebte Philosophie und Marktpositionierung aus.

oder gar ein Gemisch aus Roggen-, Mais- und Hafermehl. Nicht zu vergessen sind der Vollkornreis und die verschiedenen Algengsorten. Es gibt auch komplett pflanzliche Würstchen auf Sojabasis, sowie pflanzliche Wurstwaren, die „moirinhas“ getaut wurden. Im Angebot befinden sich ebenfalls Teigtäschchen mit Tofu oder Seitan. Unter den Süßspeisen finden wir einen Zimtkuchen oder auch ein Apfel- und Kakaotörtchen. Eine reiche Auswahl für Harmonie und Gesundheit an alle.

Associação de Eco-Colaboradores

Association of Eco-Collaborators

Gemeinnützige Verein der Mitarbeiter der ECO123

Actividades
Março a Junho 2014

Activities
March - June 2014

Veranstaltungen
März - Juni 2014

» Curso de Iniciação à Fotografia

Introductory Course in Photography | Fotografie für Anfänger

» Caminhada no Sotavento Algarvio (dois dias)

Walk in the Eastern Algarve (two days) | Zwei tägige Wandertour Ostalgarve

Para mais informações e inscrições:
For further information and to register:

www.associacaocolaboradores.wordpress.com
(+351) 964 833 813



PORTUGAL | Chef Daniel Marreiros

Saborear a Primavera.

Enjoy the taste of Spring.

Frühling genießen.

Para 2 pessoas | For 2 people | Für 2 Personen

Salada Capresi

Capresi Salad.

Caprese Salat.

**Pesto**

Ingredientes: 335 gr de Manjericão, 40 gr de Parmesão Ralado, 50 gr Pinhões, 18 gr de Alho, 800 gr Azeite

Método: Introduzir as folhas de manjericão numa panela ao lume com água a ferver, retirar após 2 minutos para uma taça de água com gelo, para parar a cozedura. Escorrer toda a água. Num triturador, adicionar os pinhões, o alho, o manjericão, e o parmesão. Triturar tudo. Quando estiverem semi-uniformes, deitar o azeite em fio até ao fim.

Pesto

Ingredients: 335 gr Basil, 40 gr Grated parmesan, 50 gr Pine nuts, 18 gr Garlic, 800 gr Olive oil

Method: Place the 335 gr of fresh basil leaves in a pan of boiling water. Remove after two minutes and place the leaves in iced water to stop further cooking. Drain off all the water. In a blender, add the pine nuts, garlic, basil and parmesan. Blend while drizzling in the olive oil until reaching a semi-smooth texture.

Pesto

Zutaten: 335 gr Basilikum, 40 gr geriebener Parmesan, 50 gr Pinienkerne, 18 gr Knoblauch, 800 gr Olivenöl

Zubereitung: 335 gr Basilikum in das kochende Wasser geben. Die Basilikumblätter nach 2 Minuten in eine mit Eis gefüllte Tasse geben, um den Kochprozess zu stoppen. Abtropfen lassen. In einem Mixer, Knoblauch, Basilikum und den Parmesan zerkleinern. Zum Schluss das Olivenöl beifügen.

Vinagrete

Ingredientes: 300 ml Azeite, 100 gr Óleo de graine de uva, 50 gr Óleo de noz | 150 gr Vinagre Vinho Branco, 50 gr Vinagre Balsâmico Branco, 30 gr Mel, 30 gr Dijon

Método: Introduzir os ingredientes azuis num copo medidor. Introduzir os elementos vermelhos numa taça larga e mexer bem com varas até ficar uniforme. Despejar o copo medidor a fio na taça, sempre mexendo as varas. Juntar sal e pimenta q.b.

Vinaigrette

Ingredients: 300 gr Olive oil, 100 gr Grape nut oil, 50 gr Nut oil | 150 gr White wine vinegar, 50 gr White balsamic vinegar, 30 gr Honey, 30 gr Dijon mustard

Method: Measure out all the blue-coloured ingredients into a jug. Place the red ingredients in a large bowl and beat until smooth. Slowly pour the contents of the jug into the bowl, stirring continuously. Add salt and pepper to season.

Vinaigrette

Zutaten: 300 gr Olivenöl, 100 gr Traubenkernöl, 50 gr Nussöl | 150 gr Weißweinessig, 50 gr Weißer Balsamico-Essig, 30 gr Honig, 30 gr Dijonsenf

Zubereitung: Alle in blau gedruckten Zutaten in einen Messbecher geben. Alle in Rot in einer großen Tasse gut vermischen. Den Inhalt des Messbechers langsam und unter ständigem Rühren in die Tasse leeren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mozzarella

Ingredientes: 1 mozzarella fresca

Método: Cortar a mozzarella em quatro gomos.

Mozzarella

Ingredients: 1 fresh mozzarella

Method: Cut the mozzarella into four pieces.

Mozzarella

Zutaten: 1 frischer Mozzarella

Zubereitung: Den Mozzarella vierteln.

Tomate

Ingredientes: 2 tomates

Método: Cortar em rodelas de um centímetro de largura.

Tomato

Ingredients: 2 tomatoes

Method: Cut the tomatoes into one centimetre thick slices.

Tomaten

Zutaten: 2 Tomaten

Zubereitung: Die Tomaten in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Rúcula

Ingredientes: Rúcula fresca (45gr)

Método: Lavar em água fria, partir os caules maiores.

Rocket salad

Ingredients: Fresh rocket (45 gr)

Method: Wash in cold water, rip the largest leaves apart.

Rucola

Zutaten: Frischer Rucola (45 gr)

Zubereitung: In kaltem Wasser waschen und etwas zerzupfen.

Creme Brûlée de Louro.

Laurel Crème Brûlée.

Gebrannte Creme mit Lorbeer.

Ingredientes: 285 gr de natas, 44 gr de açúcar, 4 folhas de louro, 2 gemas, 1 ovo, 2 folhas de gelatina Agar Agar

Método: Numa batedeira introduzir as gemas, o ovo e o açúcar, até ficarem esbranquiçados. Numa panela pequena aquecer as natas e as folhas de louro até ferver. Cobrir com película durante 20 minutos. Adicionar a infusão ao aparelho dos ovos. Quando estiver homogéneo, introduzir numa panela e levar até à temperatura de 80°. 2 minutos depois adicionar a gelatina previamente demolidada em água fria, e dissolver bem com a ajuda de umas varas. Coloca-se nas formas, levar ao frio durante 3 horas. Quando for para servir polvilhar com açúcar em pó e caramelizar com a ajuda de um maçarico. Servir.

Ingredients: 285 gr cream, 44 gr sugar, 4 bay leaves, 2 yolks, 1 egg, 2 sheets of Agar Agar gelatine

Method: Beat the yolks, egg and sugar until they begin to turn white. In a small pan, heat the cream and the bay leaves until it begins to boil. Cover with Clingfilm for 20 minutes. Then, add the infusion to the egg and sugar and mix until smooth. Add to a pan and cook at a temperature of 80°. After two minutes add the gelatine, previously soaked in cold water, and use a fork to help it dissolve completely. Remove and pour into moulds and chill for three hours. When ready for serving, cover with caster sugar before caramelising with a blow-torch. Serve.



Cogumelos, béchamel de salsa e cebola.

**Béchamel de salsa**

Ingredientes: Infusão: 450ml leite, 20gr cebola cortada fina, 3 bagos pimenta szechuan, 3 sementes de coentros | Roux: 35gr manteiga, 3 gr farinha | 55 gr de salsa

Método: Juntar os ingredientes todos da infusão até ferver, a lume médio. Após ferver cobrir com pelícua a panela de modo a tapar o vapor, durante 20 minutos. Numa panela à parte juntar 35 gr de manteiga e esperar que derreta completamente. Após ganhar uma tonalidade ligeiramente dourada, adicionar a farinha, sempre mexendo para não queimar. Passar a infusão por um passador e adicionar o roux, sempre mexendo em lume médio. Quando este estiver uniforme, retirar do lume e introduzi-lo dentro de um blender. Adicionar 55 gr de salsa quando o béchamel inicial ainda estiver quente para facilitar a trituração da salsa. Temperar com sal e pimenta, servir tibido.

Parsley béchamel sauce

Ingredients: Infusion: 450 ml milk, 20 gr finely chopped onion, 3 Szechuan peppers, 3 coriander seeds | Roux: 35 gr butter, 35 gr flour | 55 gr parsley

Method: Place all the infusion ingredients into a pan and bring to the boil on a medium heat. On boiling, remove and cover the pan with Clingfilm to seal in the steam and leave to stand for 20 minutes. In another pan, fully melt the 35 gr of butter and, when it turns a slightly golden colour, add the flour and continue stirring to prevent burning. Sieve the infusion and add to the roux, always stirring on a medium heat. When the texture is smooth, remove from the heat and blend. Add the 55 gr of parsley while the initial béchamel sauce is still warm to facilitate its grinding. Season with salt and pepper and serve lukewarm.

Béchamel mit Petersilie

Zutaten: Aufguss: 450 ml Milch, 20 gr feingehackte Zwiebel, 3 Körner Szechuanpfeffer, 3 Koriandersamen | Mehlschwitze: 35 gr Butter, 35 gr Mehl | 55 gr Petersilie

Zubereitung: Alle Zutaten für den Aufguss bei mittlerem Feuer zum Kochen bringen. Mit einer Folie während 20 Minuten abdecken, damit der Dampf nicht entweicht. In einer anderen Pfanne 35 gr Butter zerlegen lassen. Nachdem sie leicht goldfarben ist, das Mehl unterständigem Rühren hinzugeben. Den Aufguss durch ein Sieb geben und der Mehlschwitze beigeben. Bei mittlerem Feuer rühren und ständig rütteln. Ist die Masse glatt, vom Feuer nehmen und in einen Zerkleinerer geben. 55 gr Petersilie beigeben, solange die Béchamelsoße noch warm ist, damit die Petersilie einfacher zerhackt werden kann. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und lauwarm servieren.

Puré de Cépes

Ingredientes: 150gr cépes, 120gr castanhas, Manteiga (20% do peso total)

Método: Numa panela com água e sal, cozer as castanhas. Corar os cogumelos em azeite, até cozerem completamente. Pesar junto as castanhas e cogumelos, e triturá-los. Adicionar 20% do peso total de manteiga, sempre triturando.

Nota: importante adicionar a manteiga quando o puré ainda estiver quente, para facilitar a emulsificação.

Porcini Mushroom Purée

Ingredients: 150 gr porcini mushrooms, 120 gr chestnuts, Butter (20 % of total weight)

Method: Boil the chestnuts in a pan of salted water. Stir fry the mushrooms in some olive oil until fully cooked. Weigh the chestnuts and the mushrooms and then grind them. While continuing to grind, add 20% of the total weight in butter.

Note: add the butter while the purée is still hot to facilitate emulsification.

Steinpilz-Püree

Zutaten: 150 gr Steinpilze, 120 gr Kastanien, Butter (20% des Gesamtgewichts)

Zubereitung: Die Kastanien im Salzwasser kochen. Die Pilze in Olivenöl sautieren, bis sie gar sind. Die Kastanien zusammen mit den Pilzen wägen und pürieren. Von diesem Gewicht 20% Butter hinzugeben und pürieren.

Hinweis: es ist wichtig, die Butter beizumischen, während das Püree noch warm ist.

Legumes

Ingredientes: 2 cenouras baby, 2 espargos, 2 cebolotas

Método: Cozinhar em água com sal a cenoura baby e os espargos. Quando estes estiverem cozinhados, parar a sua cozedura dentro de água e gelo. Introduzir 2 colheres de manteiga numa caçarola e deixar derreter. Adicionar o cebolota e cozinhar até este não oferecer resistência.

Vegetables

Ingredients: 2 baby carrots, 2 asparagus sticks, 2 small onions

Method: Boil the baby carrots and asparagus sticks in salted water. When cooked, stop this process by immersing in iced water. Place two spoonfuls of butter into a casserole dish and melt until golden. Add the onions and cook until tender.

Gemüse

Zutaten: 2 Baby-Karotten, 2 Spargel, 2 Jungzwiebeln

Zubereitung: Die Baby-Karotten zusammen mit den Spargeln im Salzwasser kochen. Sind diese gar gekocht, in Wasser und Eis geben, um den Kochprozess zu stoppen. 2 Löffel Butter in einer Pfanne schmelzen bis sie goldgelb ist. Die Jungzwiebeln hinzugeben und garen, bis sie weichgekocht sind.

Chalota Confit

Ingredientes: 2 chalotas pequenas, 30gr azeite, 6gr sal fino

Método: Introduzir todos os ingredientes num saco de vário, cozinhar a vapor a 85° durante 35 minutos.

Shallot confit

Ingredients: 2 small shallots, 30 gr olive oil, 6 gr fine salt

Method: Place all the ingredients in a vacuum bag and steam cook at 85° for 35 minutes.

Schalotten-Confit

Zutaten: 2 kleine Schalotten, 30 gr Olivenöl, 6 gr feines Salz

Zubereitung: Alle Zutaten in einen Vakuumbeutel geben und bei 85° während 35 Minuten kochen.

Puré de Cebola

Ingredientes: 10 cebolas (tamanho médio), 150 gr de natas, 15 gr de tomilho limão, Alho, Azeite

Método: Cortar cebola em láminas finas, adicionar a azeite bem quente numa panela grande. Tapar e deixar cozinhar 3 a 4 horas, até estar num tom castanho, e mexendo de 5 em 5 minutos, sempre com a Tampa para prender o vapor dentro da panela. Triturar 6 colheres de sopa de azeite com as folhas do tomilho e o alho. Adicionar à cebola e continuar a cozinhar durante 3 minutos. Escorrer a cebola para retirar o excesso de gordura e pesar. Introduzir a cebola num triturador, as natas e a manteiga correspondente a 20% do seu peso total (pesado previamente).

Onion Purée

Ingredients: 10 average-sized onions, 150 gr cream, 15 gr lemon thyme, Garlic, Olive oil

Method: Chop the onion into thin slices and add to the already warmed olive oil in a large pan. Cover and leave to cook for three to four hours or until the onions turn brown, stirring every five minutes while always replacing the lid to trap the steam inside the pan. Grind the thyme and the garlic with six soup spoonfuls of olive oil. Add to the onion and cook for a further three minutes. Drain the onions to remove any excess fat and weigh. Place the mixture into a blender and add the cream and an amount of butter corresponding to 20% of the previously established weight.

Zwiebelpüree

SETÚBAL | Hugo Filipe Lopes

Onde o património se saboreia

É impossível pensar em choco, sem pensar imediatamente na cidade de Setúbal.

Todas as regiões têm a sua gastronomia típica, e Setúbal não foge à regra. Lisboa tem a sardinha assada, o Porto tem as tripas à moda do Porto, e quando pensamos em choco, particularmente frito, pensamos em Setúbal. Mas até agora, não existia um local que fizesse justiça à presença do choco na tradição histórica, cultural e económica da região.

Situado na Avenida Luísa Todi, em pleno coração de Setúbal, o Museu do Choco inaugurou no verão de 2013 com a intenção de projectar a gastronomia tradicional sadina no futuro. Tanto assim é que, além da zona do restaurante, o espaço disponibiliza gratuitamente uma área museológica onde se encontram esculturas, artefactos pescatários, painéis explicativos e fotografias que ilustram a importância secular do choco na região. Mas essa não é a única forma através da qual o Museu se enquadra na história sadina, já que não só se instalou na zona ribeirinha duma cidade piscatória como também recuperou um edifício degradado e abandonado.

Contrariamente à generalidade dos museus, este não se limita a expor a sua história. Aqui, também podemos apreciar a história com os cinco sentidos, experimentando uma vasta selecção de pratos à base de choco, sem nunca esquecer aquele pelo qual Setúbal é mundialmente conhecido: o choco frito. O segredo do sucesso deste petisco está na utilização de choco fresco, pormenor que o Museu do Choco faz questão de não descurar.

Mas nem só de choco frito vivem Setúbal e o seu Museu, já que o outro prato típico que podemos saborear, a feijoada de choco, também se encontra presente. Mas para começar bem a visita, nada como experimentar os rissóis ou as deliciosas pataniscas de choco, afinal o museu é inteiramente dedicado a esse molusco.

Depois podemos escolher entre mais de uma dezena de variações de choco, desde esparguete ou arroz de choco, espetadas de choco ou o clássico choco à lagareiro. O Museu não se limita a recriar a gastronomia típica da região, já que cada um dos pratos é revisitado à luz da cozinha contemporânea.

Depois podemos escolher entre mais de uma dezena de variações de choco, desde esparguete ou arroz de choco, espetadas de choco ou o clássico choco à lagareiro. O Museu não se limita a recriar a gastronomia típica da região, já que cada um dos pratos é revisitado à luz da cozinha contemporânea, sem por isso perder a sua personalidade e carácter sadinos. Para quem não é apreciador de choco ou prefere outro tipo de pratos, existem alternativas que compreendem tanto carne, como vários tipos de peixe. Resta salientar que o preço médio não foge à nor-



HUGO FILIPE LOPES

Where heritage can be tasted

It is impossible to think about cuttlefish without immediately conjuring up the city of Setúbal.

“ Cada um dos pratos é revisitado à luz da cozinha contemporânea.

“ Each dish is approached from the viewpoint of contemporary cuisine.

Every region has its own particular gastronomy and Setúbal is no exception to that rule. Whilst Lisbon has its grilled sardines, Porto has its tripe à moda do Porto and, when thinking about cuttlefish, and especially fried cuttlefish, we think of Setúbal. However, until now there was no place to do justice to the presence of cuttlefish in the historical, cultural and economic traditions of the region.

Located on Avenida Luísa Todi, right in the heart of Setúbal, the Cuttlefish Museum was inaugurated in the summer of 2013 with the declared intent of raising the profile of traditional regional gastronomy into the future. Thus, in addition to a restaurant area, visitors enjoy free access to the museum containing sculptures, fishing implements, explanatory panels and photographs testifying to the centuries-old importance of cuttlefish to the region. However, this is not the only way the Museum reflects the Setúbal history given not only its location on the quayside of this fishing town but also the restoration of an otherwise abandoned and rundown building.

Museu do Choco | Cuttlefish Museum | Museum des Tintenfisches

Av. Luísa Todi, 49 – Santa Maria da Graça, Setúbal • **Tlm.** | **Mob.** | **Handy:** (+351) 937 360 061
Web: www.museudochoco.pt • **Facebook:** www.facebook.com/museudochoco

Wo sich das Kulturerbe spüren lässt

Es ist unmöglich, an Tintenfisch zu denken, ohne sich unweigerlich auf die Stadt Setúbal zu besinnen.

“ Jedes Gericht wird in der zeitgenössischen Küche unter die Lupe genommen.

Alle Regionen besitzen ihre kulinarischen Spezialitäten, und Setúbal bildet da keine Ausnahme. Lissabon hat die gebrillte Sardine, Porto die Kutteln. Denken wir an Tintenfisch, speziell an gegrillten oder geschmorten, erinnern wir uns an Setúbal. Bisher gab es aber keinen Ort, der den Tintenfisch in der geschichtlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Tradition der Region entsprechend würdigte.

Das Museum des Tintenfisches, das im Sommer 2003 im Herzen von Setúbal, an der Avenida Luísa Todi, eröffnet wurde, möchte die traditionelle Gastronomie am Sado auch in Zukunft leben. Nebst dem Restaurant, gibt es ein Museum mit freiem Eintritt, wo Skulpturen, Fischereiutensilien, Informationstafeln und Fotos gezeigt werden, die die Wichtigkeit und die jahrhundertelange Tradition des Tintenfisches in der Region aufzeigen. Dies ist aber nicht der einzige Grund, warum sich das Museum in die Geschichte des Sados einfügt. Es befindet sich in einem restaurierten Haus am Fluss der Fischerstadt, welches verfallen und unbewohnt war.

Im Gegensatz zu anderen Museen, be- schränkt sich dieses nicht einzlig auf die



HUGO FILIPE LOPES

“ Além da zona do restaurante, o espaço disponibiliza gratuitamente uma área museológica.

In addition to a restaurant area, visitors enjoy free access to the museum.

Nebst dem Restaurant, gibt es auch ein Museum mit freiem Eintritt.



HUGO FILIPE LOPES

ma deste tipo de restaurante, rondando os 10€ cada prato. Já o serviço é semelhante ao de qualquer restaurante gourmet, sendo bastante requintado, muito à semelhança da decoração e do ambiente.

A região de Setúbal é tão conhecida pela sua gastronomia, como pelo seu vinho, e nem esse pormenor ficou esquecido no restaurante.

A assim que se passa a área museológica

do edifício, somos presenteados com uma

impressionante garrafeira.

Para finalizar,

o restaurante proporciona várias sobremesas,

entre as quais se destaca o choco preto, que

não é mais do que chocolate negro moldado

com a forma de choco.

É no Museu do Choco que a história ga-

strônica de Setúbal se recria verdadeiramente nos cinco sentidos.

Unlike most museums, this one does not limit itself to recounting the history of its theme. Here, history is told through all of the five senses by our sampling any of the vast selection of cuttlefish dishes without ever forgetting the dish that has made Setúbal famous worldwide: fried cuttlefish. The secret to the success of this fish dish lies in the fact that it uses only the freshest of cuttlefish, a detail that the Museum does not fail to take into consideration.

However, Setúbal and its Museum are not only about fried cuttlefish, as there is another highly traditional dish on the menu, cuttlefish bean stew. However, to start off on the right foot, there is nothing better than trying out the cuttlefish rissoles or the delicious battered pataniscas: after all, this museum is entirely dedicated to this mollusc.

Afterwards, take your pick from around a dozen different takes on cuttlefish, ranging from cuttlefish spaghetti to cuttlefish rice, cuttlefish kebabs or the classic grilled cuttlefish à lagareiro. The Museum goes beyond recreating the traditional regional cuisine and approaches each of its dishes from the viewpoint of contemporary culinary practices, without ever losing sight of the Setúbal personality and character. The museum also does not forget those with preferences beyond cuttlefish and serves up a range of different types of fish and meat. We should also stress that the average price is normal for this type of restaurant with dishes costing around €10 apiece. Meanwhile, the standard of service matches that of any gourmet restaurant and is just as refined as the surrounding decor and atmosphere.

The Setúbal region is as renowned for its gastronomy as it is for its wines and the latter aspect is certainly not forgotten by this restaurant. Correspondingly, when visiting the museum building, we encounter a very impressive wine cellar. And to cap it all, the restaurant serves up a range of desserts with black cuttlefish being a particular highlight, amounting to nothing more than dark chocolate moulded into the a cuttlefish shape.

The Cuttlefish Museum manages to recreate the gastronomic history of Setúbal through each of the five senses.



HUGO FILIPE LOPES

Geschichte. Hier kann die Geschichte mit allen fünf Sinnen nachgelebt werden, indem eine reiche Auswahl an Tintenfischgerichten gekostet werden kann, ohne dabei den geschmorten Tintenfisch, der Setúbal in der ganzen Welt berühmt gemacht hat, zu versuchen. Das Erfolgsgesheimnis dieses Leckerbissens liegt in der Verwendung von frischem Tintenfisch, ein Muss für das Museum des Tintenfisches.

Setúbal und sein Museum leben aber nicht vom geschmorten Tintenfisch allein. Ein anderes typisches Gericht wie der Bohneintopf mit Tintenfisch steht ebenfalls zur Auswahl. Es gibt nichts Besseres, als ein Essen mit dem Schlemmen von Tintenfisch-Teigtaschen oder Pataniscas zu beginnen. Schließlich ist das Museum diesem Weichtier ganz und gar verfallen.

Außerdem können wir zwischen einem Dutzend Variationen von Tintenfisch wählen: Spaghetti oder Reis mit Tintenfisch, Tintenfischspieße oder den klassischen Tintenfisch „à lagareiro“. Das Museum wartet auch mit innovativen Gerichten der typischen Gastronomie der Region auf. Jedes Gericht wird in der zeitgenössischen Küche unter die Lupe genommen, ohne dabei seine Persönlichkeit und seinen Charakter der Sado Region zu verlieren.

Wer nicht unbedingt ein Liebhaber des Tintenfisches ist oder Lust auf ein anderes Gericht hat, kann trotzdem zwischen Fleisch- und Fischgerichten wählen. Der Durchschnittspreis beläuft sich auf zehn Euro. Die Kellner sind denen in jedem anderen Gourmetrestaurant ähnlich, erlesen auch die Dekoration und das Ambiente.

Die Region Setúbal ist genauso bekannt für ihre Gastronomie, wie für ihren Wein. Auch dieses Detail wurde im Restaurant nicht vergessen. Im Museumstrakt des Gebäudes findet sich ein beeindruckender Weinkeller. Und nicht zuletzt kann im Restaurant auch zwischen verschiedenen Nachspeisen gewählt werden. Unter den Süßspeisen hebt sich der schwarze Tintenfisch hervor, der in Wirklichkeit aber nichts weiter als schwarze Schokolade in Form eines Tintenfisches ist.

Im Museum des Tintenfisches lebt man wahrhaftig die gastronomische Geschichte Setúbals mit allen fünf Sinnen nach.

Viagem Lisboa - Setúbal e regresso: 12,03 kg de CO₂

Return journey from Lisbon to Setúbal: 12,03 kg CO₂

KFZ von Lisboa nach Setúbal u.z.: 12,03 kg CO₂

Renascença.

É um dos melhores livros sobre o nosso mar, os seus seres e a cozinha local, alguma vez escrito em Portugal: um misto de biologia, história e livro de receitas, uma coleção de ensaios e anedotas, o livro ilustrado de 150 páginas e publicado em língua Alemã e Inglesa é também uma investida culinária pelo mar e pela gastronomia do Reino do Algarve. Os dois autores Andrea Siebert e Nico Böer (póstumo) merecem o nosso reconhecimento e respeito, porque todos os saberes que recolheram de pescadores, comerciantes e cozinheiros, foram por eles organizados e compilados num livro de grande valor, que agora deverá ser traduzido para outras línguas, sobretudo para português.

O livro de leitura fácil e agradável – também isso o torna tão valioso – já celebrou o seu décimo aniversário e logo após a sua primeira edição, em 2003, recebeu o prémio *Gourmand World Cookbook Award* de Edouard Cointreau. Esta leitura instrutiva sobre a vida no mar poderia juntar vegetarianos e comedores de carne, porque tanto do ponto de vista ecológico como económico foi escrito com respeito pelo biótopo do mar e pelos habitantes que tradicionalmente vivem dele.

Todo o gastrónomo e amante do Algarve deveria reservar um bom lugar para este livro na sua cozinha, para que todos os saberes que foram recolhidos possam ser imortalizados. Eu tenciono usá-lo todas as sextas-feiras: não apenas pelas receitas, mas também pelas curtas histórias sobre a terra e gentes, fauna e flora, tradições e técnica. Quem estiver interessado em saber mais sobre o sal do Algarve, pode visitar o website: www.marisol.biz



Renaissance.

This is one of the best books about our sea, its inhabitants and our local cuisine that has ever been written in Portugal: it is a blend of a biology textbook, a history book and a cookbook, a collection of essays and anecdotes covering 150 illustrated pages; published in German and English, the book is a culinary survey of the seas and the kitchens of the Algarve kingdom. The two authors Andrea Siebert and Nico Böer (posthumously) deserve recognition and respect, because they have turned the knowledge they gathered from fishermen, fishmongers and cooks into the very useful format of a book. Now it needs to be translated into other languages, first of all of course into Portuguese.

This is a book that is both easy and pleasant to read – another of its useful features – and it has already celebrated its tenth anniversary, having been awarded the Gourmand World Cookbook Award by Edouard Cointreau after its first edition in 2003. Vegetarians and carnivores could be brought together by this instructive read about the life of the sea, because it was written from both ecological and economic points of view, out of respect for the biotope of the sea and those who live alongside it and still work in a traditional way.

Every gourmet and friend of the Algarve should reserve a special place in their kitchen for this book, so that the accumulated knowledge becomes immortalised. I myself have undertaken to use it on Friday every week: not only because of the recipes, but also for the short stories about land and people, flora and fauna, traditions and technology. And anyone wishing to know more about salt from the Algarve, should visit the website: www.marisol.biz

Edição em Inglês | English edition | Englisch Ausgabe:

The Algarve Fish Book - A Culinary Guide to Southern Portugal

Autores | Authors | Autoren: **Andrea Siebert, Nico Böer**

Páginas | Pages | Seiten: **152** • Preço | Price | Preis: **19,80€**

Editora | Published by | Verlag: **Edition Marisol, 2005, ISBN 972-99671-0-5**

Web: www.edition.marisol.de/english/fishbook/indexfish-en.html

Edição em Alemão | German edition | Deutsche Ausgabe:

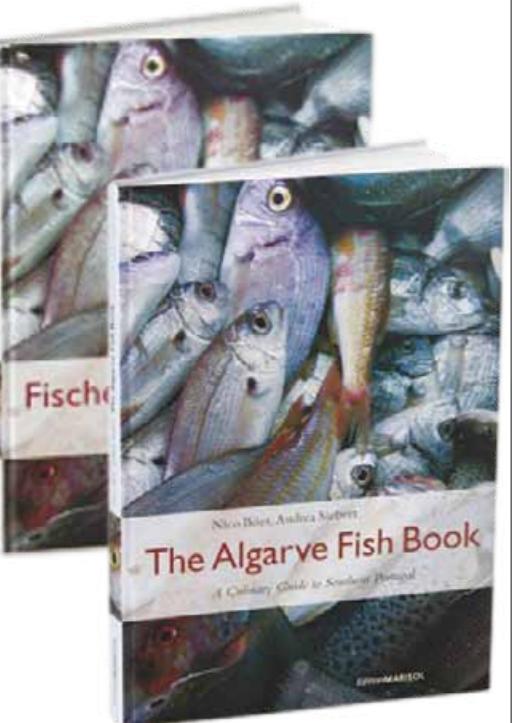
Fische der Algarve - Ein kulinarischer Streifzug durch Markt und Küche

Autores | Authors | Autoren: **Andrea Siebert, Nico Böer**

Páginas | Pages | Seiten: **152** • Preço | Price | Preis: **19,80€**

Editora | Published by | Verlag: **Edition Marisol, 2. Auflage Nov 2006, ISBN 972-9051-57-7**

Web: www.edition.marisol.de/buch/indexfisch.html



Diese Rezension wurde auf einem acht Jahre alten Laptop geschrieben und emittiert kein CO₂, weil über Solarstrom betrieben.

This review was written on an eight year old laptop and does not emit CO₂, because is operated by solar power.

Páginas Verdes

Green Pages | Grünen Seiten

Give your advert an individual touch.

Advertise at a reasonable rate with ECO123 in the Green Pages throughout Portugal and online worldwide. Ask us for special prices and discounts for bulk orders. Call us for a quotation now: (+351) 918 818 108 • 916 410 732.

Setzen Sie Ihre ganz eigenen Akzente.

Annoncieren Sie auf den Grünen Seiten zu günstigen Tarifen in ganz Portugal und weltweit online mit ECO123. Fragen Sie nach Kombi-Preisen und MengenRABATT-staffeln. Jetzt Kostenvorschlag einholen: (+351) 918 818 108 • 916 410 732.

1 Agricultura Sustentável
Sustainable Agriculture
Nachhaltige Landwirtschaft

Quinta das Seis Marias
Sargaçal - 8600 Lagos • (+351) 916 704 894
fatimaptorres@gmail.com
Cabazes à venda na quinta às 3^a, 5^a e 6^a.

6 Educação, Workshops, Seminários
Education, Workshops, Seminars
Bildung, Workshops, Seminare

Instituto de Permacultura do Vale da Lama
www.valedalamama.net • info@valedalamama.net
(+351) 282 764 071 | 913 485 568



2 Construção Sustentável
Sustainable Building
Nachhaltige Bauen

FRANK LEHMANN
Maderaria • Técnicos • Janelas • Portas e muito mais...
Timber dealer • Roofs • Windows • Doors and more...
Holzhandel • Dächer • Fenster • Türen und vieles mehr...
Tel. 262 998 756 • www.franklehmannauezur.de

7 Energia: Produtos e Serviços
Energy: Products & Services
Energie: Produkte & Dienstleistungen

FF SOLAR
ENERGIAS RENOVÁVEIS, LDA.
www.ffsolar.com



3 Centros, Retiros e Spa's
Centres, Retreats, Spas
Zentren, Retreats, Spa's

20 years
Reguengo
Monchique, Portugal • (+351) 282 911 901
reguengo@reguengo.com • www.reguengo.com

8 Alimentos e Restaurantes Ecológicos
Eco food products, Restaurants
Eco Nahrungsmittel, Restaurants

BETERRABA
PRODUTOS BIOLÓGICOS
Tavira, Algarve • (+351) 281 328 609 | 966 479 261
Mercado Municipal • www.beterraba-tavira.com



4 Ecoturismo e Viagens
Eco tourism, Travel
Ökotourismus, Reisen

ECOTRAILS
Caminhos pela natureza...
Odemira/Alentejo • www.ecotrails.info • (+351) 967 155 383

Order organic products online!
Delivered to your door nationwide.
merceariabio
www.merceariabio.pt
(+351) 961 563 777 | mb@merceariabio.pt



5 Eco Moda e Vestuário
Eco fashion, Clothing
Eco Mode, Kleidung

Maria Custodio
Feltro Artesanal
• Peças feitas à sua medida •
www.mariacustodio.com
Portugal

RISCA GRANDE
Azeite Virgem Extra Biológico
Extra Natives Bio-Olivenöl
Organic Extra Virgin Olive Oil
www.riscagrande.com



11 Casa e Jardim
Home & Garden
Haus & Garten



12 Veículos e Transportes
Transportation, Vehicles
Fahrzeuge, Transporte



JOSÉ GARRANCHO

Desta vez, é diferente

Com este mote, a União Europeia promove as eleições para o Parlamento Europeu, em Maio. Sugerem a 400 milhões de eleitores que o seu voto pode mudar a política europeia. E pode, porque o PE é o único órgão eleito por voto directo e, pelo Tratado de Lisboa (2009), ganhou poderes na eleição do Presidente da Comissão Europeia. Na verdade, 400 milhões de votantes podem mudar a política e o conceito europeu de democracia. E se a mudança for na direcção oposta àquela que os criadores do slogan tinham em mente?

Neste momento, a distância entre os países ricos e pobres da EU voltou a aumentar, com o descontentamento geral dos portugueses, espanhóis, gregos, italianos e irlandeses, que viram as suas condições sociais drasticamente reduzidas. Os cidadãos dos países mais ricos, com alguma razão, não querem sacrificar-se para ajudar os parceiros esbanjadores. A situação é favorável aos partidos nacionalistas e anti-União para aumentarem a sua quota, prometendo restituir aos cidadãos os direitos que lhes são progressivamente retirados.

Acreditamos que os 37 milhões de jovens europeus que irão votar pela primeira vez desejam profundas mudanças nas políticas da EU, as quais terão de passar, necessariamente, pela auto-suficiência de cada país-membro.

This time, it's different

“What if the change goes in the opposite direction?

The European Union has adopted this slogan to promote May's European Parliamentary Elections. This conveys to the 400 million voters just how their vote may shape European politics. And it can have a real impact as the European Parliament is the EU's only directly elected body and, following the Treaty of Lisbon (2009), has gained power in the election of the President of the European Commission. In practice, those 400 million voters can really impact on European politics and the prevailing concept of democracy. However, what if the change goes in the opposite direction to the one the creators of the slogan had in mind?

Currently, the gap between the rich and poor EU member states is once more widening with widespread discontent running high among the Portuguese, Spanish, Greeks, Italians and Irish after they have seen their social conditions drastically reduced. The citizens of richer countries, with some justification, do not want to make sacrifices to help their wasteful partners. Such a situation helps nationalist and anti-European parties to raise their share of the vote by promising to restore to citizens those rights that have been steadily taken away.

We believe that the 37 million young European voters heading for the ballot box for the very first time desire profound changes in EU policies, but at the same time we recognise that such measures will necessarily require each individual member state to first become self-sufficient.

Dieses Mal ist es anders

“Und falls diese Veränderung nun ganz anders verliefe?

Unter diesem Motto wirbt die EU für die Europawahl im Mai. Sie appellieren an die 400 Millionen Wähler, ihre Stimme, die die europäische Politik verändern kann, abzugeben. Und sie kann! Denn das Europaparlament ist das einzige direkt gewählte Organ der EU, welches durch den Vertrag von Lissabon (2009) mehr Macht bei der Wahl des EU-Präsidenten gewonnen hat. 400 Millionen Wähler können die Politik und das Konzept der europäischen Demokratie tatsächlich verändern. Und falls diese Veränderung nun ganz anders verliefe, als sich die Slogan-Erfinder das vorgestellt haben?

Heutzutage wird der Graben zwischen den reichen und armen EU-Ländern immer tiefer, zur allgemeinen Unzufriedenheit der Portugiesen, Spanier, Griechen, Italiener und Iren, die ihre sozialen Bedingungen drastisch reduziert sehen. Die Bürger der reichersten Länder möchten sich - teils zu Recht - nicht für die verschwenderischen Partner aufopfern. Ein ausgezeichneter Nährboden für nationale Parteien und eine Anti-Union, um ihre Stimmanteile auszubauen, indem sie den Bürgern versprechen, die Rechte, die ihnen progressiv weggenommen wurden, zurückzugeben.

Wir sind überzeugt, dass sich die 37 Millionen jungen Europäer, die zum ersten Mal an die Urne gehen, nichts mehr als tiefschürfende Veränderungen der Europapolitik wünschen, was eine Selbstversorgung jedes einzelnen Mitgliederstaates unumgänglich macht.

eco123
www.eco123.info
[Ficha Técnica](#) | [Credits](#) | [Impressum](#)

Editor & Director
Uwe Heitkamp (TE-301) | editor@eco123.info

Produção & Subdirector
Vasco Trindade | producao@eco123.info

ECO-TV & Director Adjunto
João Gonçalves | film@eco123.info

Webdesign
Dieter Mälter | webmaster@eco123.info

Publicidade, Distribuição, Assinaturas
Tel.: (+351) 918 818 108 | 964 833 813
Email: info@eco123.info

Colaboradores | Collaborators | MitarbeiterIn
Bettina Schmid, Bill Reed, Daniel Marreiros, Francisco José Cardoso, Henk Hin, Hugo Filipe Lopes, Igor Duarte, John Elliott, José Carlos Lopes, José Garrancho, Kevin Rose, Martin Kämpchen, Samiran Nandy

Propriedade, Editora e Redacção
Editora Tempo Passa
- Publicações e Marketing, Lda.
NIF: 502 839 147
e
Editora ECO123
- Publicações e Produção de Filmes, Lda.
NIF: 510 520 642
Apartado 177 - 8551-909 Monchique, Portugal

Registo de Publicação nº 126325
Depósito Legal nº 356456/13
ISSN: 2182-8849

ECO123 Lda.
Capital Social: 10.000€
Participações com 10% ou mais:
Associação dos ECO-Colaboradores, Castelo da Concha S.A., Tempo Passa Lda., Kanimbo Holdings S.A.

Tiragem | Print run | Auflage
3.000 Exemplares

Periodicidade | Frequency | Erscheinungsweise
Trimestral (21/3, 21/6, 21/9, 21/12)

Assinatura | Subscription | Abo
Impressão (anual): 19,5€ (Portugal), 36€ (UE)
Impressão, Online e ECO-TV (anual): 60€

Pagamentos | Payments | Zahlungen
Montejo Geral, Faro • BIC: MPIOPTPL
NIB: 0036 0032 99100394272 36
IBAN: PT50 0036 0032 99100394272 36

Impressão | Printing | Druckerei
DOP - Digital Offset Print Lda.
Centro Empresarial e Industrial de Loulé, 17A 8100-285 Loulé • APEL: 989-97363
Impressão em papel Igloo Offset, 100% reciclado, com certificado FSC® reciclado e com etiqueta ecológica Europeia.

Distribuidora | Distribution | Vertrieb
VASP Portugal

É absolutamente interdita a reprodução, total ou parcial, de textos, fotografias, ilustrações ou qualquer outro conteúdo publicado na ECO123 sobre qualquer meio, e quaisquer fins, inclusive comerciais. © ECO123

ECO123
Apartado 177
8551-909 Monchique, Portugal
Email: info@eco123.info
Tel.: (+351) 918 818 108 | 964 833 813

Intermarché

MONCHIQUE • LAGOA • PORCHES

O MELHOR
NOS PRODUTOS
NOS SERVIÇOS
NOS COMPROMISSOS COM O CLIENTE,
OS PRODUTORES E A ECOLOGIA

MAIS BARATO
TODO O ANO
COM PREÇOS BAIXOS
EM CADA SECÇÃO

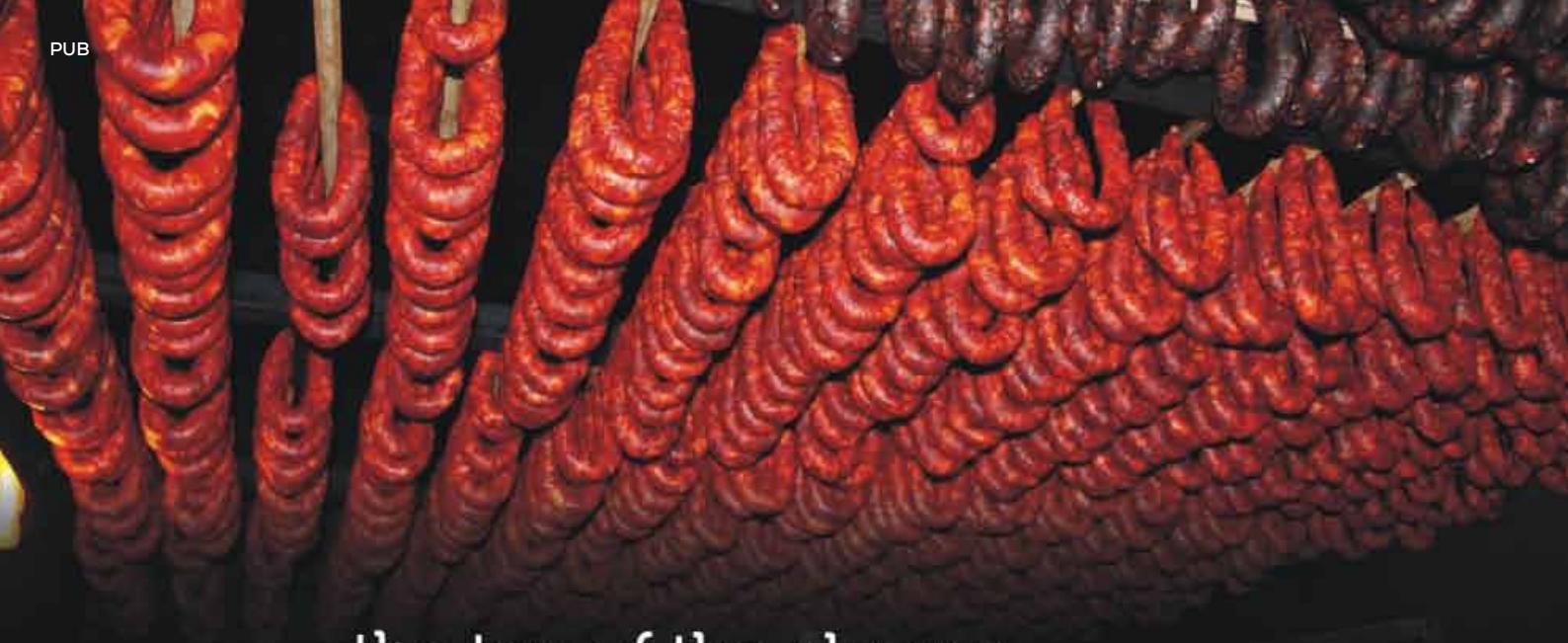


FRUTAS E LEGUMES



PEIXE





the top of the algarve

Monchique

O TOPO DO ALGARVE

www.cm-monchique.pt

Fruto de saberes seculares e de usos e costumes transmitidos de geração em geração, a Gastronomia de Monchique mantém o genuíno gosto da tradição. Para além do Presunto e dos Enchidos Tradicionais confeccionados à base de carne de porco preto, são muitos os pratos típicos que pode encontrar nos principais restaurantes do concelho. O medronho, um fruto de forma esférica e cor avermelhada, é colhido no outono, para, depois de destilado vagarosamente em alambiques de cobre, dar origem à famosa Aguardente de Medronho de Monchique, uma bebida de sabor singular é muito apreciada e um ex-libris da Cultura local.

Na doçaria, à base de produtos locais com destaque para o mel de rosmaninho, evidencia-se o «Bolo de Tacho», doce que apenas se pode encontrar em Monchique, assim como o pudim de mel, fritos, folar, filhós, entre outras iguarias que nos deixam água na boca num verdadeiro desafio a conhecer o local onde se fabricam todas estas riquezas gastronómicas.

