

LAGOA

ACONTECE

Nº 25 | 2022

ESTÁ DE VOLTA, A FATACIL

**EVENTOS IMPULSIONAM
RETOMA ECONÓMICA DO CONCELHO**

**"A ESTRELA MICHELIN DO BON BON
VALORIZA LAGOA"**

Entrevista a Nuno Diogo

FATACIL

LAGOA

19-28 AGOSTO
2022



19 AGOSTO

EXPENSIVE SOUL

20 AGOSTO

GIPSY KINGS

by Diego Baliardo



21 AGOSTO

JOÃO PEDRO PAIS

22 AGOSTO

PROFJAM

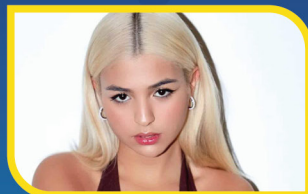


23 AGOSTO

QUIM BARREIROS

24 AGOSTO

PLUTÓNIO



25 AGOSTO

BÁRBARA BANDEIRA

26 AGOSTO

RESISTÊNCIA



27 AGOSTO

FERNANDO DANIEL

28 AGOSTO

TONY CARREIRA



LAGOA

ACONTECE

Nº25

2022

ÍNDICE

ÍNDICE + EDITORIAL + FICHA TÉCNICA Pág. 3

DESTAQUE:

RETOMA DA ATIVIDADE ECONÓMICA

ORÇAMENTO MUNICIPAL

IMPULSIONA RETOMA ECONÓMICA Pág. 5

EVENTOS AFIRMAM LIDERANÇA DE LAGOA Pág. 6/9

ESTÁ DE VOLTA, A FATACIL Pág. 10

ENTREVISTA:

PROPRIETÁRIO DO RESTAURANTE BON BON
(ESTRELA MICHELIN) Pág. 11/14

LAGOA, CIDADE SUSTENTÁVEL:

AGENDA 2030 Pág. 16

ILUMINAÇÃO PÚBLICA LED Pág. 17

LAGOA ASSUME NOVAS METAS AMBIENTAIS Pág. 18

PRAIAS DE LAGOA COM BANDEIRAS

AZUL, QUALIDADE OURO E PRAIA ACESSÍVEL Pág. 18

DIA INTERNACIONAL DA BIODIVERSIDADE Pág. 19

NOVOS EQUIPAMENTOS:

PARQUE INFANTIL NA PRAIA GRANDE
(FERRAGUDO) Pág. 20

PARQUE DE STREET WORKOUT NA PRAIA
DA ANGRINHA (FERRAGUDO) Pág. 20

WC PÚBLICO NO JARDIM 5 DE OUTUBRO Pág. 20

DESPORTO:

LAGOA RECEBEU FINAL DA TAÇA
DO ALGARVE EM FUTEBOL Pág. 21

FASE FINAL DO CAMPEONATO NACIONAL
DE BASQUETEBOL FEMININO Pág. 21

OLIMPIADAS JOVENS Pág. 21

LAGOA + PRÓXIMO Pág. 22

AO SEU SERVIÇO Pág. 23

FICHA TÉCNICA

Propriedade: Município de Lagoa
Diretor: Paulo Duarte
Edição e coordenação: Gabinete de Comunicação e Imagem do Município de Lagoa
Design Gráfico: Gabinete de Comunicação e Imagem do Município de Lagoa
Redação: Gabinete de Comunicação e Imagem do Município de Lagoa
Fotografia: Município de Lagoa
Produção: Gabinete de Comunicação e Imagem do Município de Lagoa
Impressão: FIG – Indústrias Gráficas, Rua Adriano Lucas, 3020-265 Coimbra
Tiragem: 9000
Periodicidade: Trimestral
Distribuição: Gratuita

EDITORIAL

ESTA FATACIL SERÁ A MELHOR DE SEMPRE

Caras e caros Lagoenses,

É com particular motivação que vos falo através desta primeira edição de 2022 da nossa revista Lagoa Acontece. Porque este momento pede-nos a todos muita motivação e foco naquilo que mais contribui para sairmos da crise social e económica provocada pela pandemia da Covid-19 e agravada por uma inesperada, e a todos os níveis condenável, guerra na Europa.

No nosso concelho, não tenhamos dúvidas que é no Turismo que encontraremos soluções para retomar a normalidade nas nossas vidas e na economia local. Assim saibamos todos enfrentar os muitos e novos desafios que se colocam à principal atividade económica do Algarve.

Depois do regresso da Bolsa de Turismo de Lisboa, em que, a nível nacional, os agentes do setor acertaram estratégias para alavancar investimentos, **em Lagoa retomámos algumas das maiores iniciativas que impulsionam a economia, como o Lagoa Wine Show e a Carvoeiro Black & White, e preparamos agora o regresso da nossa FATACIL, incontestavelmente o maior evento do sul do país.**

Acreditamos que, tal como a BTL, esta será uma das maiores edições de sempre e uma mostra única do melhor que a nossa região tem para oferecer nas áreas da gastronomia, vitivinicultura, artesanato, indústria, agricultura e comércio. Para além do extraordinário cartaz de concertos e outros espetáculos que atraem milhares de pessoas a Lagoa.

Nesta Lagoa Acontece, reafirmamos ainda a importância de prosseguir a Agenda 2030, os Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável, em que muito temos ainda para fazer: da proteção dos oceanos à mudança de hábitos de consumo, do combate à pobreza energética à aposta na mobilidade suave, da promoção da economia circular ao combate às alterações climáticas.

Manifesto ainda um orgulho maior por termos no nosso pequeno território dois restaurantes merecedores de distinção pelo Guia Michelin, o mais famoso e prestigiado guia mundial de gastronomia, e todo o empenhamento na promoção dos vinhos do concelho.

Juntos, vamos mais longe na promoção daquilo que nos distingue e motiva para reagir às adversidades.

E Lagoa segue. Segura de si.

Luís Encarnação
Presidente da Câmara Municipal de Lagoa

RETOMA DA ATIVIDADE ECONÓMICA

ORÇAMENTO MUNICIPAL IMPULSIONA RETOMA ECONÓMICA

Para capacitar o Município para responder às exigências do período de retoma económica, a Câmara Municipal de Lagoa procedeu a uma revisão do seu orçamento para este ano. O documento, aprovado pela Assembleia Municipal a 20 de abril, permitiu incorporar mais 15 milhões de euros que estão a assegurar a continuidade dos apoios às famílias, sobretudo ao nível da construção de habitação, e empresas do concelho. Estas verbas permitem ainda investir na qualificação e atratividade do território, ao nível das infraestruturas de saneamento e rede de águas e da oferta cultural e valorização do espaço público, que muito contribuem para potenciar a atividade turística.

Para apoiar as famílias priorizam-se os investimentos na habitação social e na habitação a custos controlados, bem como no reforço do Programa Municipal de Apoio ao Arrendamento para Famílias Carenciadas. Ao nível da ação social, reforçou-se o apoio às IPSS's, o Fundo de Emergência Social, os incentivos à natalidade e o Gabinete de Inserção Profissional.

Num valor global de 14 899 876,43€, esta primeira Revisão Orçamental beneficiou de 11 113 716,95€ referentes ao saldo orçamental da gerência anterior, de 2 011 826,20€ provenientes da verba que acompanha a transferência de competências da Administração Central para os municípios nas áreas da saúde e educação, de 600 000,00€ de comparticipação comunitária para a

implementação de zonas de medição e controlo (ZMC) que asseguram a monitorização e controlo ativo de perdas nos troços da rede de abastecimento de água e de 1 174 333,2€ proveniente da previsão retificada da receita do Imposto Municipal sobre as Transmissões Onerosas de Imóveis (IMT).

Sem deixar de investir nas áreas estratégicas do Município, como a educação, a cultura, a ação social e o desporto, preparando o concelho para voltar a ter a dinâmica que tinha antes da pandemia, “**esta revisão orçamental é importante porque nos prepara para todos os cenários, salvaguardando sempre os interesses dos Lagoenses**”, defendeu Luís Encarnação, o presidente da autarquia, no momento da sua aprovação.

Noutra frente de trabalho - **o Balcão do Empreendedor** - o Município acompanha vários projetos de investimento no concelho que permitem criar mais de 250 postos de trabalho e combater a sazonalidade e a dependência do turismo, fomentando investimentos complementares ao produto turístico já consolidado.

O Balcão do Empreendedor é um serviço municipal criado em 2019 para promover Lagoa como destino preferencial de investimentos diversos, presta acompanhamento personalizado aos investidores em todas as fases de licenciamento dos projetos e assume um papel central na concretização dos investimentos.



EVENTOS AFIRMAM LIDERANÇA DE LAGOA

Depois de dois anos condicionados pela pandemia, os eventos têm sido vividos com grande entusiasmo em Lagoa, nestes meses de junho e julho. A adesão do público à Carvoeiro Black & White, à Festa da Juventude, ao Jazz Fest, ao Wine Show, entre outros, tem superado todas as expectativas e o concelho voltou a afirmar-se como o município do Algarve com maior oferta cultural e diversidade de eventos.

A edição deste ano do **LAGOA WINE SHOW** foi a melhor de sempre, em número de visitantes e de provas de vinho, mais de seis mil, provando ser uma mostra incontornável dos vinhos do concelho, da região e do país, mas também da nossa gastronomia e da criatividade de alguns dos

mais conceituados chefs, como Bruno Augusto, Chef Executivo do Restaurante Tivoli Carvoeiro, Margarida Vargues, Chef do Restaurante Tertúlia Algarvia, Nuno Martins, Chef Executivo do Numa Restaurante, e Ricardo Luz, sub-chef do restaurante Al Sud em Odiáxere. Para além da programação musical nos dois palcos do evento, que contou com nomes como Ana Moura, Luís Trigacheiro, Sara Correia, Sangre Ibérico e muitos outros, num total de 16 espetáculos.

As ruas da cidade, fechadas ao trânsito para o efeito, encheram-se de Lagoenses, algarvios e turistas nacionais e estrangeiros, num ambiente de grande diversão e uma oportunidade extraordinária para os produtores de vinho e outros comerciantes.







A **CARVOEIRO BLACK & WHITE** também voltou em grande, afirmando-se como a primeira grande festa de verão de 2022 do sul do país. Mais de 30 mil pessoas, vestidas de branco e preto, encheram as ruas da vila dando uma imagem única à Praia do Carvoeiro. O ambiente único, as performances de luz e a música, que foi do Fado ao ritmo Chill Out, aos Afro Roots, covers e dos melhores hits dos anos 70 e 80 até à dance music, atraíram visitantes de todas as regiões do país e de alguns países da Europa. A linha regular de autocarros gratuitos disponibilizada pela Câmara para assegurar a ligação entre Carvoeiro e vários parques de estacionamento em Lagoa, entre as 18h00 e

as 04h00, também contribuiu para o sucesso e segurança do evento.

Já na XVII edição, o internacional **LAGOA JAZZ FEST** voltou a encher de boa música o mágico Sítio das Fontes de Estômbar, para gáudio do seu público fiel e de muitos curiosos que este ano foram pela primeira vez. Ao longo dos três dias, passaram pelos dois palcos grandes músicos portugueses e de Espanha, Chéquia e Polónia. Na zona lounge, não faltou convívio, tal como não falharam os elogios ao cartaz, organização e local do evento, na imprensa especializada.

Depois de dois anos de interregno, o artesanato e tradições de várias culturas do mundo voltaram a ser expostas no Convento de São José e ruas envolventes, entre 14 e 17 de julho, fazendo da 7ª edição do **MERCADO DE CULTURAS À LUZ DAS VELAS** a mais participada de sempre, com mais de 60 artesãos. Sob o tema “Diverculturas & Diversions”, o evento procurou reunir a diversidade cultural e sonora das seis geografias do mundo que estiveram em destaque nas edições anteriores: a Cultura Islâmica, a Judaica-Sefardita, a Celta, a Rota da Seda, África e Mediterrâneo.

Em quatro cenários distintos, as músicas tradicionais foram exibidas por músicos de diversos países, os claustros do convento foram transformados numa taberna celta onde a gastronomia teve um papel preponderante, a sala de exposições foi ocupada com a mostra “Culturas do Mundo” de Ana Paula Almeida e os três espaços mais contemplativos de toda a zona – a Praceta das Velas, a Rua do Oriente e o Jardim Zen – fizeram as delícias dos mais de 50 mil visitantes, em que as velas, presentes em todos os cenários, constituíram-se como o grande símbolo do evento.

A **FESTA DA JUVENTUDE** juntou os mais jovens e suas famílias no Parque de Feiras e Exposições de Lagoa num programa recheado de concertos, insufláveis e muitas atividades lúdicas, culturais e desportivas, para além da venda de produtos do comércio local e restauração. O evento contou com cerca de 50 expositores, entre associações locais, comerciantes e entidades de formação e serviços educativos, e um roadshow “Movimento S”, com ações de promoção e prevenção da saúde oral.

A Festa da Juventude surgiu da iniciativa da turma 9ºB do Agrupamento de Escolas ESPAMOL que, no Ano Europeu da Juventude e no âmbito do projeto Academia My Polis, lançou um desafio ao Município de Lagoa e a todos os jovens do concelho para, em conjunto, promoverem uma Festa que proporcionasse muita animação e contribuísse para ajudar a economia local, mostrar o que de melhor se faz em Lagoa nas diversas áreas da comunidade e promover a solidariedade para com os mais vulneráveis, através de uma recolha de alimentos e bens doados. Desafio superado! O 9ºB está de parabéns e os jovens mostraram que Lagoa tem tudo para ser um concelho cada vez melhor.





ESTÁ DE VOLTA, A FATACIL

Lagoa orgulha-se de organizar o maior evento do sul do país e anuncia que a Feira de Artesanato, Turismo, Agricultura, Comércio e Indústria de Lagoa vai este ano, entre 19 e 28 de agosto, surpreender a todos os níveis. Oferecer experiências memoráveis aos visitantes é o objetivo da organização. Ora leia!

Desde o período de pré-inscrições na edição de 2022 que aferimos um grande interesse dos expositores em garantir lugar na FATACIL e estamos a preparar a maior e melhor edição de sempre. **O recinto foi alargado e pode agora receber mais 8 mil pessoas por dia**, os espaços para expositores estão todos reservados e as novidades na programação das várias atividades e setores em presença no recinto são muitas.

Nas últimas edições, nomeadamente na de 2019, que recebeu mais de 170 mil visitantes e 700 expositores, a organização começou a sentir a necessidade de aumentar a lotação do recinto para poder acolher mais público e melhorar alguns espaços. O alargamento e reorganização da Feira permitiu agora aumentar a sua lotação de 20 mil para 28 mil pessoas. O setor da restauração tem também melhores condições para assegurar uma mostra do melhor da gastronomia regional, através de **show cookings** com os chefs de alguns dos melhores restaurantes do Algarve, e os **vinhos** terão lugar de destaque.

O **artesanato** e os setores expositivos das áreas do turismo, comércio, indústria e agricultura contam com a participação de grandes marcas e estão a preparar-se para apresentar e

comercializar os seus melhores projetos, produtos e serviços. Quanto à programação, no verso da capa desta revista, tem o cartaz dos concertos do palco principal, que mostra bem a aposta do Município em trazer a Lagoa os mais **conceituados artistas e bandas nacionais**. Ao longo das dez noites, há atuações para todas as gerações e gostos musicais. O palco abre com Expensive Soul e fecha com Tony Carreira, o que é bem revelador dessa diversidade.

Mas há outros palcos e espaços para usufruir, desde o pôr do sol até ao fecho do recinto. E é isso que a organização pretende: **“que as pessoas venham aproveitar os Sunset com Djs, jantem a seguir, visitem a feira e assistam aos espetáculos, equestres ou musicais”**.

O **segundo palco**, habitualmente reservado às atuações dos ranchos folclóricos, oferecerá este ano fado e artistas locais de vários géneros musicais.

Os **espetáculos equestres**, uma marca distintiva da FATACIL que já é referência internacional, contarão com os grandes criadores, cavaleiros, campeões de Equitação e, claro, a beleza do cavalo lusitano.

Sem deixar de investir nos concertos, a organização valoriza muito a identidade do certame e a história de 40 anos desta feira de atividades económicas do Algarve, assumindo que a Fatacil é hoje **“uma grande feira com um festival de música lá dentro”**. De 18 a 29 de agosto, Lagoa estará preparada para receber bem milhares de turistas e, obviamente, todos os Lagoenses que vivem estes dias de agosto com particular alegria.



NUNO DIOGO

**“O BON BON
É MUITO MAIS
QUE UM
RESTAURANTE”**

Começou por nos dizer que “as estrelas Michelin são dos Chefs”, mas o sonho de obter essa distinção foi sempre seu e, como sublinhou o primeiro Chef premiado, “o projeto do Bon Bon começou com o seu proprietário, que tem uma longa história ligada à restauração no Algarve”.

Lagoense nascido e criado no Parchal, Nuno Diogo tem três restaurantes (já teve quatro), todos no seu concelho, que adora e ajuda a promover o melhor que sabe através da gastronomia.

Tem uma história ligada à restauração no Algarve. Trabalhou sempre nesta área?

Comecei muito novo a trabalhar nesta área, aqui no meu concelho, Lagoa. O primeiro restaurante foi o PortArade, que se chamava Cisterna e era muito típico na altura. Tinha feito outras coisas na vida, passei uns tempos em Inglaterra e tinha uma visão diferente da maioria das pessoas que trabalhava na área. Tinha a mania que era bom e que conseguia fazer coisas novas, mas o PortArade, que era meu e de uns ingleses, acabou por ser uma experiência pouco feliz no final porque os ingleses abandonaram e fiquei com muitas dívidas. Comecei então a trabalhar noutros negócios, mas não conseguia desligar-me, estava sempre a trabalhar nos restaurantes dos outros, a dizer o que estava mal, como deviam fazer, ...

Nasceu para isto?

Acho que sim. A minha paixão foi sempre a hotelaria.

Fui então trabalhar para o Algarve Sol como chefe de mesa e, depois, tive um convite para chefe de bar num hotel onde fiquei seis anos, que foram um sucesso, tendo triplicado a faturação. Aceitei a seguir a proposta para gerir o Colina Village, também com grande sucesso e sem quaisquer reclamações. Fiquei lá 10 anos. Ainda lá estava quando abri o restaurante Pimenta Preta, onde fiz grandes investimentos e testei tudo, as ementas, os clientes, modelos de gestão, arrisquei quebras abruptas na faturação, mas com grande consciência do que estava a fazer porque, nos anos seguintes, dupliquei a faturação.

Quantos restaurantes tem?

Nós temos três restaurantes, já tivemos quatro. Temos o Leão de Porches, o Oregano e o Bon Bon.

Quando comprou o Bon Bon já pensava na estrela Michelin?

Eu frequentava este restaurante, que achava um dos melhores de Carvoeiro e, quando queria jantar bem sem ter que conduzir, vinha aqui. Sempre defendi a concorrência leal e a partilha de conhecimentos para evoluirmos todos e trazer melhores clientes ao Algarve e a todo o país. O Bon Bon foi de um holandês durante 23 anos e era concorrente do Pimenta Preta, o meu

restaurante. Num dos dias em que cá vim jantar, tive a infelicidade de dizer ao proprietário: um dia que queiras deixar a tua casa, diz-me, que eu fico com ela e faço aqui uma estrela Michelin.

Infelicidade?

Pois, felicidade ou infelicidade, depende sempre da perspetiva. Se eu não tivesse investido aqui, hoje podia ter um Ferrari (risos). Quando ele quis vender, falou comigo e aqui estou a trabalhar desde março de 2013 para a estrela Michelin, que aconteceu logo em novembro de 2015.

Mais uma vez, voltou a investir tudo?

Sim, o restaurante já não tem nada a ver com o que era. Ainda há pouco tempo o antigo proprietário esteve aqui e chamou-me maluco por tanto que eu já investi. Comigo, este restaurante nunca vai andar para trás. A estrela Michelin veio para ficar e isso exige muito investimento, muita paciência, muito gosto por fazer sempre melhor. Tenho investido todos os anos, seja na garrafeira, nas portas, na cozinha, nos Chefs. Já vamos no terceiro Chef.

Com sucesso, porque a estrela Michelin tem sido renovada todos os anos...

Sim, porque eu limito o restaurante ao que ele pode dar. Não sou daqueles empresários que põe o lucro à frente de tudo, nunca fui. Se a equipa que tenho só me permite dar 20 refeições, eu dou 20 refeições, se permitir 25, eu dou 25, mas se tiver que voltar para trás e só dar dez, eu só dou dez. Tenho que ter a certeza que o que dou é o melhor e que o cliente sai daqui sempre com vontade de falar bem do restaurante.

Começou por nos dizer que as estrelas são dos Chefs, não são suas, mas, considerando que já teve três Chefs diferentes, todos escolhidos por si e todos premiados, há aqui um elemento comum que é o senhor. A que se devem, sobretudo, as estrelas Michelin?

Em primeiro lugar, à equipa toda. A equipa tem que estar toda motivada para trabalhar o melhor que conseguir e ter vontade de estar à frente do cliente. Um Chef sem equipa não é nada, eu sem equipa não sou nada. Portanto, muita formação e muita motivação para que todos sintam que isto é a casa deles. Em segundo lugar, à consistência. Dos

produtos, da equipa, do serviço. Em terceiro lugar, aos investimentos na melhoria do espaço e do serviço. Pessoalmente, estou sempre a fazer melhorias, até no serviço que eu próprio assumo diariamente como empregado de mesa, sommelier, que é o que eu mais gosto de fazer num restaurante. Passei essa pasta há pouco tempo, mas é como uma facada no meu coração.

Criar é mais fácil do que manter...

Sem dúvida. Nós trabalhamos no alto nível, na “Liga dos Campeões”, e isso exige que tudo seja perfeito: limpeza, organização, comunicação, eventos, tudo! Exige reflexão permanente, decisões, mudanças, muito trabalho. A gestão mais difícil é a das pessoas, da equipa, para além das compras e gestão de stocks.

No fundo, está sempre a trabalhar?

Sim, eu gosto tanto do que faço que tenho muita dificuldade em desligar-me. Até quando vou de férias, viajo sempre com a hotelaria ao lado. O que me fascina é ir para um hotel e estar a apreciar o trabalho das pessoas, trocar ideias, experiências, passar os meus conhecimentos. A minha mulher não gosta, mas eu não consigo desligar. No meu restaurante o cliente tem que ter sempre as melhores experiências porque só essas é que ficam na memória. As pessoas não vão a um restaurante Michelin para comer, mas para ter uma experiência memorável.

Quais os restaurantes em que já teve essas experiências memoráveis?

La Constance, na África do Sul, um dos 50 melhores do mundo, e o português Vila Joya, também um dos melhores do mundo. No início, eu ia para o Vila Joya e gastava um ordenado só para ver o que eles estavam a fazer. Aprendi muito e foi sempre a minha principal referência. Um dia, vou ter um restaurante assim, dizia eu. E consegui! Não tenho a vista mar que eles têm, tenho vista serra, mas promovo as melhores experiências aos clientes.

Como avalia a evolução da restauração no concelho?

O concelho de Lagoa é tão bonito que merece ter tudo do melhor e evoluir continuamente. A própria vila está finalmente a mudar. Nota-se na



reabilitação de casas antigas. Como em quase todo o país, havia tantas casas antigas a cair e continuava-se a construir habitação nova. Finalmente, começamos a assistir à reabilitação do que é antigo e essa política vai gerar concelhos muito mais bonitos e com muito melhor turismo. Também temos que melhorar mais o espaço público, o comércio, para oferecer mais qualidade, e os restaurantes, claro.

Há coisas que me entristecem muito, como ver um restaurante com 20 ou 30 anos que está igual desde o primeiro dia, as cartas são as mesmas, tal como as cadeiras e as toalhas. O que eu gostava mesmo era que existissem mais estrelas Michelin aqui no Algarve. Para elevar a qualidade, organizar rotas e melhorar a oferta continuamente. Temos produtos de excelência, um clima do melhor que há e criatividade suficiente para estarmos sempre a evoluir.

Como está a fazer face a estes dois longos anos de pandemia?

Trabalhámos sempre bem nos períodos seguintes às quarentenas, quer em 2020 quer em 2021. Conseguimos planear

uma equipa completa que começou a trabalhar uns dias antes de termos autorização para abrir e fomos sempre bem-sucedidos. Os clientes também estavam ansiosos para voltar.

O futuro não o preocupa?

Não. Já vivi o tempo suficiente para não me preocupar com o futuro. A minha preocupação é sempre a mesma: fazer sempre melhor. Se conseguirmos fazer bem no presente, o futuro será um bom presente. Os meus restaurantes trabalham sempre bem. Temos uma boa carteira de clientes com mais de 20 anos, que regressam porque estão satisfeitos. O Bon Bon tem reservas de um ano para o outro, pessoas que vêm em grupos e os clientes específicos dos Michelin.

E os Lagoenses?

Muito poucos, o que me deixa triste. Até os proprietários da restauração do concelho não vêm muito. Eu teria outra atitude. Se soubesse que um colega meu tinha um restaurante com estrela Michelin iria conhecer, até para aprender e fazer melhor no meu.

Por preconceito ou por não ser acessível a todos?

Muitas vezes, porque não conhecem e imaginam que é outra coisa. Uma experiência destas não é tão mais cara do que certos restaurantes onde, por uma entrada e um prato, pagamos 70 ou 80€. O nosso menu tem 14 momentos e, em média, uma refeição para duas pessoas fica entre os 150 e os 170€, máximo 250€ se optarem por um dos vinhos mais caros. E esta cozinha é muito mais dispendiosa porque uma só pessoa come muito mais do que um prato. Só para ter uma ideia, no último evento que fizemos, para 40 pessoas fizemos mais de 700 pratos. Isto é cultura, cultura gastronómica, porque nós trabalhamos com os produtos locais, o que nos dá o mar e a serra.

Quer dizer algo à Câmara?

Que olhem para o Bon Bon como muito mais do que um restaurante. É uma casa que traz o mundo a Lagoa e leva o seu nome ao mundo. Apoiamos os produtores locais e fazemos muita publicidade ao concelho, mostramos o que tem de melhor.



LAGOA, CIDADE SUSTENTÁVEL

Aderindo à Agenda 2030, a agenda alargada das Nações Unidas para o desenvolvimento sustentável, a justiça e a paz, a Câmara Municipal de Lagoa comprometeu-se em 2020 com a prossecução de políticas públicas responsáveis, uma gestão eficiente dos recursos e o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

“**Lagoa, Cidade Sustentável**” foi assumida como desígnio transversal a todas as políticas municipais que promovam o desenvolvimento económico, social e ambiental, e associada aos principais investimentos nas áreas da educação ambiental, energias renováveis e eficiência energética. Entre outras medidas concretas, priorizou-se a progressiva substituição da frota municipal movida a diesel por viaturas elétricas, bem como a instalação de lâmpadas LED na rede de iluminação pública do concelho e diversos mecanismos que aumentam a eficiência energética nos edifícios

municipais, incluindo instalações desportivas e culturais. Envolvendo os munícipes e prosseguindo uma estratégia centrada na qualidade de vida e na proteção do planeta, a autarquia definiu projetos e ações que contribuem para dez dos 17 ODS subscritos por Portugal no âmbito da sua representação na Organização das Nações Unidas. Desde logo, deu uma atenção particular à saúde e à educação, articulando o terceiro e quarto ODS, que veio a revelar-se muito importante no contexto de pandemia que vivemos. O empenhamento na redução das desigualdades também tem vindo a mobilizar a ação política local, bem como as dinâmicas de incentivo à produção e consumo sustentáveis. O combate às alterações climáticas e a promoção dos valores da paz e da cooperação, através de parcerias, são outros dos compromissos que estão a contribuir para a construção de uma cidade mais resiliente e de comunidades sustentáveis.



ILUMINAÇÃO PÚBLICA TECNOLOGIA LED PERMITE POUPANÇA DE 1 MILHÃO



Ao longo dos últimos anos, o Município de Lagoa tem vindo a executar um grande investimento na reabilitação da iluminação pública, substituindo as tradicionais luminárias de vapor de mercúrio, vapor de sódio e iodetos metálicos por tecnologia LED.

Reduzir o consumo de energia e contribuir para um concelho cada vez mais sustentável, económica e ambientalmente, são objetivos em parte já alcançados.

Este trabalho tem sido realizado por fases. Em 2021, as três grandes zonas do concelho que passaram a ter lâmpadas LED foram: Parchal fase II, Parchal fase III e Lagoa fase IV. Com estas intervenções, ficou coberto 26% do concelho por tecnologia LED e atingiu-se uma poupança acumulada, desde 2014, de mais de 1 milhão de euros em iluminação pública.

Para além da substituição das tradicionais luminárias, os equipamentos permitem a regulação da potência da luz, reduzindo sempre que não é necessária a intensidade da iluminação e, conseqüentemente, o consumo.

Até ao momento, o investimento na renovação da rede de

iluminação pública ronda os 5 milhões de euros. A redução da potência média de 105W para 43W resultou numa poupança de 60% no consumo. Também nos edifícios municipais têm sido substituídos aparelhos que permitem poupar energia. O Município avançará este ano com a requalificação da rede de iluminação pública em mais três zonas do concelho, denominadas por Ferragudo fase III, Estômbar fase III e Porches fase III.

É através deste e de outros projetos estratégicos que a autarquia prossegue o cumprimento dos Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável, nomeadamente do sétimo e décimo segundo, que propõem “Garantir o acesso a fontes de energia fiáveis, sustentáveis e modernas para todos”, bem como “Garantir padrões de consumo e de produção sustentáveis”.

“Este é daqueles grandes investimentos que o Município faz, que tem pouca visibilidade, mas que é de extrema importância. Só daqui a uns anos é que nos vamos aperceber do quão importante foi este investimento para contribuirmos para um planeta cada vez mais sustentável”, defende Luís Encarnação, presidente da Câmara Municipal de Lagoa.

ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS LAGOA ASSUME NOVAS METAS AMBIENTAIS

O Município de Lagoa e a Associação Portuguesa de Distribuição e Drenagem de Águas assinaram a declaração de compromisso para adaptação e mitigação das alterações climáticas, propondo-se o município a implementar medidas promotoras da economia circular, da eficiência energética e hídrica e de gestão criteriosa dos recursos naturais, com o objetivo de diminuir a pegada de carbono.

Não obstante o trabalho já desenvolvido, o município acredita que poderá fazer mais e melhor e operacionalizar novas estratégias e medidas para responder à emergência climática.

A campanha de consciencialização lançada no Dia Mundial da Água alerta para a urgência de poupar água numa região que se encontra em seca extrema. Com recurso a duas imagens do Sítio das Fontes, em Estômbar, uma que mostra o tanque principal cheio de água, como estava há cinco anos, e outra com o tanque completamente seco como se encontra atualmente, e à pergunta “De que lado quer viver?”, a campanha evidencia a possibilidade de, se as condições climáticas se mantiverem e não se registarem poupanças significativas nos consumos, virem a ocorrer cortes no abastecimento.

Além dos canais de comunicação do município, a campanha de sensibilização teve presença em outdoors, panfletos

distribuídos com as faturas da água e outros meios generalistas, de forma a chegar a todos os munícipes, comerciantes e outros agentes económicos do concelho.

A nível interno, a CML tomou as seguintes medidas para reduzir o consumo de água: encerramento das fontes e espelhos de água, diminuição da quantidade de regas diárias dos jardins e espaços públicos, redução do número de lavagens da frota municipal para o estritamente necessário, bem como das lavagens dos contentores do lixo. Está ainda em curso a instalação de um sistema de controlo eficiente da rega de jardins e espaços verdes, que permite a desativação automática da rega quando os níveis de pluviosidade aumentarem.



PRAIAS DE LAGOA COM BANDEIRAS AZUL, QUALIDADE OURO E PRAIA ACESSÍVEL

Lagoa foi o primeiro município a hastear as bandeiras que atestam a qualidade das praias, das suas águas balneares, limpeza e acessibilidades, a 13 de junho.

Este ano, a ABAE – Associação Bandeira Azul da Europa – entidade que atesta a qualidade das águas balneares, das infraestruturas de apoio e das ações de informação e educação ambiental realizadas nas praias, atribuiu o galardão a seis praias do concelho: Vale do Olival, Senhora da Rocha, Vale Centeanes, Carvoeiro, Caneiros e Praia Grande de Ferragudo.

Pela excelência das águas, as praias da Senhora da Rocha, Marinha, Vale do Olival, Caneiros e Praia Grande de Ferragudo receberam também a bandeira Qualidade Ouro atribuída pela associação ambientalista Quercus.

Carvoeiro e Senhora da Rocha foram ainda distinguidas pelo Instituto Nacional para a Reabilitação com a bandeira “Praia Acessível – Praia para Todos” pelo cumprimento de um conjunto de normas que facilitam o seu usufruto por pessoas com mobilidade condicionada.



DIA INTERNACIONAL DA BIODIVERSIDADE

O Município de Lagoa promoveu diversas atividades de formação e educação ambiental no Parque Municipal do Sítio das Fontes, no Caminho do Algar Seco, em Carvoeiro, e no Caminho dos Promontórios, como forma de assinalar o Dia Internacional da Biodiversidade, 22 de maio.

Ao longo de cinco dias, houve percursos interpretativos de exploração da biodiversidade biológica de habitats de tempos atuais e antigos e da geodiversidade local, que contaram com a presença do Professor e Geólogo, Francisco

Lopes, da GeoWalks&Talks.

Nas plataformas de videoconferência, foi realizada uma formação on-line em Ilustração Científica, e outras também presenciais, percursos exploratórios e uma oficina de macroinvertebrados bentónicos.

O Dia Internacional da Biodiversidade foi proclamado pelas Nações Unidas em 1992, na sequência da adoção da Convenção da Diversidade Biológica.



FERRAGUDO, PRAIA GRANDE VOLTA A TER PARQUE INFANTIL

O Município de Lagoa voltou a instalar um parque infantil na Praia Grande, em Ferragudo, para que os mais novos brinquem em segurança.

O antigo parque infantil tinha sido desmantelado depois da Agência Portuguesa do Ambiente (ARH – Algarve) alertar para o facto do equipamento se encontrar instalado em zona de "Perigo de Desmoronamento".

Um investimento de 45.240,63 euros permitiu agora devolver à Praia Grande, uma das mais procuradas do concelho de Lagoa, um parque infantil apetrechado de novos e modernos equipamentos, cuja construção marca também o primeiro passo para a concretização do futuro Centro de Atividades Desportivas de Praia e Mar que o Município pretende implementar no local para funcionar durante todo o ano.

Ao longo dos meses de outubro e novembro de 2021, o Município procedeu à substituição dos pisos de muitos dos parques infantis do concelho, nomeadamente daqueles

que se encontravam em pior estado. Para além destas intervenções, serão criadas novas zonas de lazer e recreio em todo o concelho.



PRAIA DA ANGRINHA GANHA PARQUE DE STREET WORKOUT

Na sequência de uma proposta apresentada por um grupo de jovens ao Orçamento Participativo de Lagoa, foi construído um Parque de Street Workout na Praia da Angrinha, em Ferragudo.

Um investimento de 20 347,37 euros permitiu agora concretizar a proposta vencedora do OP, implementada pela Associação Portuguesa de Street Workout e Parkour (SWA). O envolvimento desta associação permitiu garantir a qualidade dos equipamentos, encontrando as melhores soluções do mercado, bem como o cumprimento das normas de segurança. O Orçamento Participativo é uma iniciativa que acontece anualmente, desde o ano de 2014, e que disponibiliza à população 300 mil euros do orçamento da Câmara para concretizar as melhores propostas dos cidadãos,

apresentadas e votadas nas sessões do OP e pela população.



NOVO WC NO JARDIM 5 DE OUTUBRO

A concretização de mais uma proposta vencedora do Orçamento Participativo (OP) – a instalação de uma nova casa de banho pública no Jardim 5 de Outubro – respondeu a uma solicitação antiga dos frequentadores mais assíduos daquele jardim.

A proposta foi apresentada por um grupo de seniores que, diariamente, frequenta o jardim e a obra teve um custo de 20 347,37 euros (mais iva).

Estimular a participação cívica e aproximar os Lagoenses da administração autárquica são os principais objetivos do OP de Lagoa, que já conta com sete edições.

LAGOA RECEBEU FINAL DA TAÇA DO ALGARVE EM FUTEBOL

A Final da Taça do Algarve em Futebol, entre o Futebol Clube Ferreiras e o Lusitano Ginásio Clube Moncarapachense, realizou-se em Lagoa, no Estádio Capitão Josino da Costa, tendo este último saído vencedor.

O evento, de entrada gratuita, organizado pela Associação de Futebol do Algarve com o apoio da Câmara Municipal de Lagoa, acolheu um vasto público entusiasta e apoiante das duas das melhores equipas do futebol algarvio.

De referir que o terceiro eixo da estratégia de desenvolvimento desportivo definido pelo atual executivo municipal: “**Lagoa acolhe grandes eventos**”, tem trazido para o concelho vários acontecimentos e provas regionais, nacionais e internacionais, como é o caso dos estágios de equipas de topo mundial, estimulando assim a economia local.



FASE FINAL DO CAMPEONATO NACIONAL DE BASQUETEBOL FEMININO

Em junho, o concelho acolheu a Fase Final do Campeonato Nacional de Basquetebol na categoria de Sub16 femininos, com jogos disputados na Nave Desportiva, em Ferragudo. Lagoa voltou assim a ser palco de mais uma grande competição nacional, organizada pela Federação Portuguesa de Basquetebol, a Associação de Basquetebol do Algarve e a Associação Cultural e Desportiva de Ferragudo.

A equipa do Centro Recreativo e Cultural da Quinta dos Lombos, que chegou à fase final do campeonato com os restantes grupos (Maia Basket Clube, CPN e Sociedade de Instrução Musical e Escolar Cruz Quebradense), sagrou-se campeã nacional.



OLIMPIÁDAS JOVENS

O projeto “Olimpíadas Jovens” voltou a acontecer em Lagoa, depois de dois anos de interregno devido à pandemia covid-19, e foram realizados, nas instalações desportivas municipais, vários encontros desportivos nas modalidades de andebol, basquetebol, canoagem, badminton e futebol. Foi sob o lema “**Sai da Cama! Vem correr, brincar e saltar**” que o Município de Lagoa estimulou e promoveu, junto dos mais jovens, hábitos de vida saudáveis e deu a conhecer a oferta desportiva do concelho, contribuindo para o aumento do número de praticantes nas modalidades desportivas consideradas prioritárias no concelho.

Estes encontros foram dirigidos pelos treinadores dos clubes concelhios, com o apoio dos técnicos dos Serviços Desportivos do Município de Lagoa.

No final de cada ano letivo, são distinguidos os “Campeões de Lagoa” e premiados os dez participantes (cinco femininos e cinco masculinos) que obtém maior pontuação final (mais participações e melhores notas nas disciplinas escolares) e a Escola com maior representação relativa.

LAGOA + PRÓXIMO LEVA SERVIÇOS MUNICIPAIS ÀS FREGUESIAS

A criação do “Balcão Único” nas freguesias do concelho, no início do ano de 2022, marcou a descentralização dos serviços municipais. O Programa “Lagoa + Próximo” aproxima a autarquia das freguesias e das populações.

O munícipe não terá que se deslocar mais às instalações da Câmara Municipal, em Lagoa, para tratar de todos os serviços disponíveis no Balcão Único, evitando um grande número de viagens e deslocações.

O atendimento é assegurado pelas funcionárias do município e permitirá que o munícipe pague a sua fatura de água, a ocupação de via pública, a taxa de publicidade ou a habitação social, e submeta a candidatura ao Programa de Apoio à Natalidade, bem como ao Apoio ao Arrendamento, entre muitos outros serviços.

Contudo, o Município de Lagoa alerta para o facto de os serviços online continuarem a ser o canal de interação privilegiado para a realização de qualquer serviço, especialmente relacionado com o ordenamento do território e urbanismo que, ao abrigo da norma para submissão exclusiva dos processos urbanísticos em suporte digital, deverão continuar a sensibilização para a sua submissão através dos serviços online.

O Programa “Lagoa + Próximo” é cofinanciado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), aprovado pelo Programa Operacional CRESC ALGARVE, que tem como objetivo melhorar a relação entre a autarquia e os munícipes, através de uma forte aposta na transformação digital dos serviços do município e do reforço da capacidade e da eficiência administrativa municipal, assim como da acessibilidade das pessoas à administração local.

O Programa “Lagoa + Próximo” foi concebido pelo Município de Lagoa para dar resposta às prioridades da administração local do concelho. Corporizam este projeto um conjunto de investimentos TIC, consubstanciado em duas atividades que consistem na renovação/modernização do site institucional,

tornando-o mais funcional, acessível e intuitivo, na ótica do utilizador, oferecendo mais serviços online e, por outro lado, na desmaterialização, promoção/incentivo à utilização das TIC e proximidade de serviços aos cidadãos nas juntas de freguesia, para apoiar, ensinar e incentivar a utilização das TIC na comunicação com o Município.

Mediante marcação prévia, poderá ser atendido nas instalações da Junta de Freguesia da sua área de residência. O Balcão Único Descentralizado está disponível durante a semana, entre as 9h30 e as 12h00, nos seguintes locais:

Segunda-feira:

– Junta de Freguesia de Ferragudo

Terça-feira:

– União das Freguesias de Estômbar e Parchal – no Parchal

Quarta-feira:

– União das Freguesias de Estômbar e Parchal – em Estômbar

Quinta-feira:

– União das Freguesias de Lagoa e Carvoeiro – em Carvoeiro

Sexta-feira:

- Junta de Freguesia de Porches

Marcações através dos contatos:

Junta de Freguesia de Ferragudo:

- 282 461 369

União das Freguesias de Estômbar e Parchal:

- Estômbar 282 420 030

- Parchal 282 418 626

União das Freguesias de Lagoa e Carvoeiro:

- 282 356 690

Junta de Freguesia de Porches:

- 282 342 390



LUCIANO, O SEGURANÇA QUE MULTIPLICA SORRISOS NA CÂMARA DE LAGOA

Há apenas um ano que trabalha na receção da Câmara Municipal de Lagoa, mas é já um dos principais rostos da autarquia. Porque “ama” o que faz e nenhum munícipe fica indiferente ao sorriso e atenção que o Luciano lhe dá.

Deixou o Brasil há três anos e meio para dar um novo rumo à sua vida e realizar o sonho da sua esposa de morar no Algarve. Viveram primeiro no Porto “porque era onde havia mais trabalho”, mas foi em Lagoa que encontraram “a tranquilidade, o bom tempo e a qualidade de vida” que procuravam.

O trabalho, que conseguiu numa empresa de segurança, ligou-o à Câmara Municipal onde assegura, há um ano, a receção e segurança do edifício principal da autarquia. Tem a missão de ser o primeiro contacto dos cidadãos com a Câmara e faz questão de a executar com brio e muita alegria.

“Eu estou ali para dar aquele primeiro carinho, aquele bom dia bem-disposto e afável que pode fazer toda a diferença na vida da pessoa naquele momento”, explica, mostrando-se muito satisfeito com o facto de algumas pessoas lhe terem confessado que “não gostavam muito de ir a serviços públicos, mas hoje vêm à Câmara com mais alegria”.

E como consegue estar motivado e bem-disposto todos os dias?

“Eu amo o que faço! Gosto muito do contacto com o público e a minha prioridade é dar aos Lagoenses a melhor receção possível. Então, eu tenho que estar feliz para passar alegria às pessoas que, muitas vezes, já saem de casa com problemas”, argumenta Luciano, confirmando que “assim, quando as encaminho para o Balcão Único ou para alguma reunião, as pessoas já vão mais bem-dispostas”.

Na base desta sua atitude, estão o respeito e a gratidão.

“Eu dou aos Lagoenses o que o presidente e todas as pessoas da Câmara me deram a mim desde o primeiro dia. Todos me tratam muito bem: os vereadores, a vice-presidente, o pessoal do secretariado, as colegas da limpeza, a senhora do Balcão Único, todas as pessoas da Câmara, e eu agradeço com o meu trabalho. Sou muito grato e adoro as pessoas de Lagoa”.

O regresso ao Brasil está então adiado? “Sim, amo a minha terra, mas já aprendi a amar Portugal e Lagoa como se fossem o meu país e a minha terra”.

Da próxima vez que for à Câmara, já sabe que vai ser muito bem recebido. O Luciano, ou o Sr. Pimenta, lá estarão. Ao seu serviço.





DIA INTERNACIONAL DA MULHER

PRÉMIO MARIA BARROSO

IGUALDADE,
GÉNERO E
CIDADANIA

3ª ED - 2022/2023

PERÍODO DE CANDIDATURAS

08 MARÇO 2022

Início

30 NOVEMBRO 2022

Término



www.cm-lagoa.pt



[municipio.lagoa](https://www.facebook.com/municipio.lagoa)

