ESPECTADOR COMPROMETIDO



Por: José Lapa

O que é a poesia?

Começo por vos citar Hölderlin: **«Oh, os poetas têm razão, nada há, por mais pequeno e pouco que seja, que não possa despertar o entusiasmo»**. Retenham o "entusiasmo", escrever poesia, ler poesia, é entusiasmante, emocionante. Uma forma escorreita de nos superarmos no dia a dia. Um crédito avalizado para enfrentarmos o inferno da burocracia. Mas, apesar dessa burocracia, das circunstâncias difíceis e quantas vezes no limite, a vida é bela, a poesia bela é, como escreve no seu diário, Etty Hillesum: «e no final de cada dia, sinto a necessidade de dizer: a vida é muito bela, apesar de tudo é muito bela», lembrem-se que Etty escrevia isto no centro do holocausto grande parte do seu diário, em Auschwitz, onde veio a morrer. Etty era uma apaixonada pela poesia de Rilke e aqui, nesta paixão, percebe-se quase tudo. Aqui, retenham a palavra **"apesar"**, o adverbio que contraria a outra parte do enunciado, é por esta porta que a poesia entra. Também podemos apelar a Eduardo Prado Coelho, para nos salvar dessa burocracia, ouçam: **«Às vezes basta um verso para nos proteger dos bandos castrados que pululam nos gabinetes do mundo»**. A poesia é o mundo, o nosso, no centro do mundo real, mas a adversativa, o nosso mundo é maior, pelo sentimento, pela emoção, pelo querer. Retenham a palavra **"mundo"**. Aqui, nestes mundos, nas suas interceções, sugiro Eduardo Lourenço, o ensaísta brilhante, profundo, erudito, arguto, que se lastimava "não ser poeta", contudo, os seus ensaios eram pura poesia. Lourenço, questionou e respondeu: **«O que é um poeta? Um maneira de ser mundo e um modo inédito de o dizer»**. Depois, a forma sensível de trabalhar as palavras, de as jogar nas suas polissemias, nas fonéticas, nos caminhos que nos propõem. Dentro de cada palavra há um universo de palavras ocultas, que só a poesia pode descobrir. A poesia é assim, uma forma de trabalhar a linguagem. Aqui convoco, mais uma vez, Eduardo Prado Coelho: **«A poesia é a linguagem em que a poesia é»**. Então retenham, por favor, **"palavra"**. as tais que Siri Hustvedt dizia exprimirem sentimentos, mas que também os moldavam. Depois a procura do belo: lendo poesia, procuramos o belo. Por exemplo, se eu escrever "o mar é belo", poeticamente eu vou escrever o "o mar é sublime", talvez por influência de Kant, porque sublime é grandioso, magnifico, e sustenta uma qualidade moral. O Nosso Luis Nava escreveu de outra forma, sublime: «o mar é conjugável com um verbo.» Retenham **"sublime"**. Agora, ler e escrever poesia, exige a procura de uma "voz interior", a nossa. **Arthur Rimbaud** atingiu a maturidade poética antes dos 20 anos, encontrando a sua própria voz e conseguiu dominar a linguagem que utilizava. Depois dos 20 anos nunca mais escreveu. Retenham "voz", por favor. A poesia é magia, uma vez que joga com forças e sentidos ocultos nas palavras, como já referi. O grande Octavio Paz, adverte: **«Se o poeta renega a sua metade magica, renega a poesia e converte-se num funcionário e num propagandista»**. Retenham a palavra **"magia"**. Finalmente a coda: escrevem numa folha as palavras que retiveram: entusiasmo, apesar, mundo, palavra, voz, sublime, magia. E construam um poema, pode levar semanas, mas chegam lá quando encontrarem a vossa, única e bela, voz interior. Ou, como escreveu Rilke: **«tudo está / em casa em mim"**.



Por: Vanda Batista

Uma receita nunca é só uma receita

Uma receita nunca é só uma receita. Pode ser uma paisagem. Uma família. Uma festa. Uma migração. Uma religião. Uma época de abundância ou de fome. Pode ser a memória de uma casa que já não existe ou de alguém que já partiu. Pode ser também uma forma de guardar aquilo que, de outra maneira, talvez se perdesse.

Num supermercado, quase tudo tem uma etiqueta: o preço, o peso, a origem, os ingredientes, a validade. Às vezes, até uma certificação que nos garante a qualidade ou a ligação daquele alimento a determinado território. Mas há coisas que não cabem numa etiqueta. Não cabe a memória. Não cabe a história. Não cabem as mãos que ensinaram uma receita, a paisagem onde nasceu um alimento ou as pessoas que, geração após geração, lhe deram significado.

Pensemos numa castanha assada num dia frio de novembro. É apenas uma castanha? Ou é também o magusto, a fogueira, as mãos quentes e sujas de carvão, o cheiro que fica na roupa e as vozes à volta da mesa? Pensemos num queijo. Podemos encontrar na embalagem o nome, o peso, os ingredientes e a origem. Mas dificilmente encontramos a paisagem que alimentou os animais, o conhecimento de quem o produziu, os gestos aprendidos ao longo de gerações ou a relação entre aquele alimento e o território.

É aqui que a comida começa a contar uma história. E talvez seja essa uma das razões pelas quais o património alimentar merece ser olhado para além da mesa. Ajuda-nos a compreender comunidades, modos de vida, relações económicas, práticas agrícolas, crenças, migrações e formas de pertença.

Na minha própria memória, há alimentos que têm um lugar e um rosto. Em Ervidel, no Alentejo, aquilo que se comia na casa da minha avó Maria Isabel não era apenas comida. Era uma forma de reunir a família, de reconhecer uma casa, de voltar a um lugar. A açorda, o bolo de mel, os sabores associados à infância não podem ser separados das pessoas que os preparavam. Talvez seja essa uma das coisas mais bonitas da alimentação: comemos alimentos, mas guardamos memórias.

E muitas dessas memórias foram transmitidas através das mulheres. Durante gerações, receitas passaram de mãe para filha, de avó para neta. Nem sempre foram escritas. Foram ensinadas com os olhos, com as mãos e com a repetição: «É uma mão de farinha.» «Deixa ficar até estar no ponto.» «A minha mãe fazia assim.» Há receitas que foram escritas sem nunca terem sido postas no papel.

É por isso que estudar o património alimentar é também escutar. Escutar as pessoas, as famílias e as comunidades. Perceber o que escolhem recordar, o que continuam a fazer, o que transformaram e aquilo que decidiram transmitir. Porque o património não existe apenas nos livros, nos arquivos ou nos museus. Existe nas pessoas. Existe nas cozinhas, nas festas, nas feiras, nas associações, nas casas onde ainda se prepara uma receita antiga e nas comunidades que continuam a atribuir significado aos seus alimentos.

E isto é particularmente importante porque o património alimentar não é uma peça de museu. Uma tradição que não muda pode desaparecer. As receitas viajam com as pessoas, atravessam fronteiras, incorporam novos ingredientes e adaptam-se aos tempos, aos lugares, às condições económicas e às novas gerações. Uma receita que uma avó ensinou à filha pode chegar à neta diferente e continuar a ser, de alguma forma, a mesma receita. É nessa capacidade de mudar sem perder completamente a memória que talvez resida uma das maiores riquezas do património alimentar.

Vivemos, contudo, num tempo em que podemos encontrar quase tudo à distância de uma prateleira. E isso é uma conquista extraordinária. Nunca tivemos tanta diversidade alimentar, tanta facilidade de acesso, tanta informação. O problema não está em mudar. O risco está em deixarmos de saber que aquilo que comemos tem uma história.

Quando uma receita desaparece, não desaparecem apenas ingredientes e modos de preparação. Pode desaparecer uma pequena parte da memória de uma família ou de uma comunidade. E quando um alimento deixa de ser produzido num território, pode perder-se também uma paisagem, um saber-fazer, uma relação económica e uma parte da identidade daquele lugar.

Por isso, valorizar o património alimentar não significa simplesmente guardar receitas antigas. Significa conhecer, investigar, escutar, registar, partilhar. E, sobretudo, criar condições para que as próprias comunidades continuem a ser protagonistas daquilo que recebem e transmitem.

Talvez devêssemos começar a olhar para a comida com um pouco mais de atenção. Perguntar à avó como fazia aquele bolo. Perguntar ao pai como se preparava aquele prato. Escrever aquela receita que sempre foi feita «a olho». Registar o nome daquele doce que só aparece numa determinada festa. Perguntar de onde veio aquela receita e quem a ensinou. Porque cada uma dessas perguntas pode abrir uma pequena porta para a história.

E talvez seja essa uma das funções mais bonitas do conhecimento: não afastar as pessoas daquilo que sabem, mas ajudar-nos a compreender melhor o valor daquilo que já carregam consigo.

No supermercado podemos comprar o pão, o queijo, a castanha, o doce ou o vinho. Mas há coisas que não estão à venda. Não se compra a paisagem que deu origem ao alimento. Não se compra a memória de uma família. Não se compram as mãos que ensinaram. Não se compra o tempo que uma comunidade levou a transformar comida em cultura.

E talvez seja essa a maior riqueza do património alimentar: não está apenas naquilo que comemos, mas naquilo que conseguimos lembrar, reconhecer, transformar e transmitir através daquilo que comemos. Porque uma receita nunca é só uma receita. É uma pequena forma de dizer quem somos. Despeço-me com amizade e gratidão.

CARAMULO VAI OFERECER NOVO POSTO DE TURISMO E ESPAÇO DO CIDADÃO NO ANIMACORPUS



O Dia Mundial do Turismo ficou assinalado, na vila do Caramulo, com o anúncio da criação de um novo Posto de Turismo e Espaço do Cidadão, duas valências que vão ficar instaladas no Animacorpus, um edifício adquirido o ano passado pelo município de Tondela.

O Espaço do Cidadão vai ser criado de raiz, oferecendo diversos serviços da administração pública à população e evitando deslocações à sede do concelho. Com a abertura deste serviço passarão a funcionar no território oito Espaços do Cidadão.

Já o Posto de Turismo, que funciona atualmente numa casinha de madeira nas proximidades do Museu do Caramulo, será dedicado à promoção da montanha e do concelho, convidando os turistas a visitarem todo o território. Terá, ainda, espaço dedicado à venda de produtos locais.

"Este é um projeto que queremos concretizar, em conjunto com a Junta de Freguesia, durante o próximo ano de 2027, reforçando a qualidade e posicionando a Marca do Caramulo onde ela deve estar: posicioná-la para enfrentar os desafios internacionais do futuro, através de um investimento continuado como fizemos no anterior mandato", concluiu, na apresentação, a presidente da Câmara Municipal de Tondela, Carla Antunes Borges.

O Posto de Turismo e o Espaço do Cidadão funcionarão em três lojas que se encontravam desocupadas e onde já foi colocado uma caixa multibanco. As obras de instalação de ambos os serviços foram lançadas a concurso público por 118.500 euros, com um prazo de execução de meio ano.

O projeto incide na fachada principal do Animarcorpus, ocupando três lojas na lateral esquerda do edifício. "Vamos ter ali um espaço de altíssima qualidade, alinhado com tudo o que é o posicionamento que determinamos para a Marca do Caramulo: uma marca de todos, de Tondela e uma fortíssima marca de promoção do nosso território", acrescentou, Carla Borges, que falou ainda de uma "grande obra" que o executivo vai realizar no Caramulo.

«FLOWIX» É A PRIMEIRA SPIN-OFF CRIADA NA UNIVERSIDADE POLITÉCNICA DE VISEU

Criada por estudantes das áreas de Informática e Multimédia, a Universidade Politécnica de Viseu (UPV) celebrou com a empresa Flowix, o primeiro acordo de reconhecimento de uma spin-off, um momento que representa um marco na promoção da inovação e da transferência de conhecimento para a sociedade. A empresa encontra-se instalada no STAR Institute, o primeiro Centro de Tecnologia e Inovação do distrito de Viseu, reforçando a sua ligação ao ecossistema da região.



Sob o lema "Automatizamos o presente. Libertamos o futuro", a start-up cria fluxos e produtos inteligentes desenhados à medida do setor empresarial, tendo como missão libertar as organizações do trabalho rotineiro, devolvendo tempo e foco estratégico aos seus profissionais para impulsionar a competitividade do tecido económico.

O processo de criação e reconhecimento da Flowix como spin-off, foi acompanhado pelo Gabinete de Transferência de Tecnologia da UPV, no âmbito do projeto INOVC+, demonstrando a capacidade da instituição em estimular o talento e a iniciativa dos seus estudantes e a a transformar conhecimento académico em soluções com aplicação no mercado.

"A primeira spin-off UPV é a afirmação do compromisso da instituição com a criação de oportunidades para que o conhecimento desenvolvido no contexto académico possa dar origem a novos projetos e soluções com impacto na sociedade".