ESPECTADOR COMPROMETIDO



Por: José Lapa

Infernos

Anda por aí tanta gente, de respeito, mas sem respeito, a atear fogueiras para queimar livros e gente, que Deus me livre. O poeta **Amadeu Baptista**, trouxe recentemente a lume, um excelente, para não variar, livro de poesia (Poemas do Inferno, E. Afrontamento, 2026) que nos lembra as 146 personagens narradas por Dante Alighieri na Divina Comédia, condenadas aos suplíciosndos Nove Círculos, Três Vales, Dez Fossos e Quatro Esferas que constituem o complexo infernal. A tarefa do Poeta Amadeu Baptista na sua mesa de trabalho é a mesma de sempre, tal como na presente obra, dar a dignidade às pessoas, em nome do humanismo perdido pelas ruas da amargura nesta «sociedade de «modernidade líquida» como a designou o sociólogo Zygmunt Baumann. Assim, vem dar a essas 146 personagens que marcaram a Europa nos domínios culturais, religioso e político, desde a antiguidade à era medieval (quando Dante escreveu o seu livro), a possibilidade de se defenderem. Metáfora extensa para chamar à colação a importância de se fazer justiça, de haver justiça, de termos justiça. Poemas de Inferno é um livro que marca de forma indelével a literatura, porque é produto de intensa investigação; pela "miscigenação de géneros" como refere Maria Estela Guedes no Prefácio; pela criação poética que emana um surto de modernidade e ruptura com os clássicos de Vasco Graça Moura e Dante, como salienta ainda Esta Guedes. Até para um humilde leitor como eu, a obra surge-me no esplendor aquilatado do melhor que se tem escrito em poética. Acredito, sempre acreditei, que a poesia pode salvar os homens das garras dos diabos humanos, em carne e osso, neste "jardim de fogo" em que caiu, por exemplo, o sapateiro Asdente (p. 215): «há muito que conclui que nada posso / contra este poder que me força à conjectura / sobre o que não sei, seja o rancor oculto / ou a ingénua indiscrição de alguns parceiros". A obra de Amadeu Baptista testa de forma irrepreensível na aludida modernidade literária, outras obras "infernais". Por exemplo, o celebre "o inferno são os outros" de Sartre, Entre Quatro Paredes (Huis Clos), escrita por Sartre em 1944 e encenada em 1945, onde três personagens se julgam e condenam umas às outras num circulo sem fim, no estertor existencialista; ou, ainda, Kafka, se está bem patente na Metamorfose onde nos dá a sua ideia vasta de Inferno, no seu Diário (9/1/1920) escreve: «Superstição e princípios é o que torna a vida possível; alcança-se um inferno de virtude através de um céu de vícios. Tão facilmente? Tão imundamente? Tão Inacreditavelmente? A superstição é fácil». O Inferno é tão… Finalmente, como não recordar As Antigas e Novas Andanças do Demónio de Jorge de Sena: «Mas o demónio destas andanças em forma de conto não está em mim, está no mundo (e, com funda pena o digo, não viaja para fora de Portugal, tanto como conviria).» Deste texto resulta o **"diabo em figura de gente**» como enuncia o povo, e, a excelência da obra de Amadeu Baptista no coração da cultura, que nos remete para as andanças do demónio por este mundo infernal, quiçá, como material de sobrevivência.



Por: Vanda Batista

Uma árvore genealógica feita de sabores

Há uma herança que não passa pelo notário. Não tem escritura, não paga imposto, não se disputa entre irmãos. E, no entanto, é das poucas que levamos à boca todos os dias: as receitas da família.

Pensamos no património alimentar como coisa de museu, de confraria, de selo de Denominação de Origem Protegida. Mas o património mais ameaçado não está nas vitrines. Está nas gavetas das cozinhas: num caderno de capa gasta, com nódoas de azeite e letra inclinada, onde as quantidades se medem em "chávenas" que já ninguém sabe de que tamanho eram. Está, sobretudo, na cabeça de quem nunca escreveu nada, porque sempre fez "a olho", "q.b.", "até estar bom".

Esse "até estar bom" é talvez a expressão mais rica e mais frágil da nossa cozinha. Não cabe em nenhuma tabela. É o cheiro que avisa que a calda chegou ao ponto, o som da massa a descolar da masseira, a cor exata do refogado, a mão que sabe quando parar de amassar. É conhecimento verdadeiro, acumulado ao longo de gerações, mas que não se lê: aprende-se ao lado de alguém, a ver, a provar, a errar.

Basta uma geração para tudo isto se perder. A avó que sabia o ponto exato da massa parte, e com ela parte o gesto. Quantos de nós já disseram "nunca mais comi nada igual"? Essa frase é o som de um património a desaparecer. Também eu guardo sabores assim: não eram pratos de restaurante nem vinham em nenhum livro, e quando hoje tento reproduzi-los falta-me sempre qualquer coisa que não sei nomear. Provavelmente faltam-me as mãos de quem os fazia.

Não se perde apenas um sabor. Perde-se a história que o acompanhava. O pão cozido no forno comunitário para a semana inteira. O doce que só se fazia na festa da aldeia ou na matança do porco. O prato inventado para esticar o pouco que havia, quando a despensa estava vazia e a mesa cheia de filhos. As ervas apanhadas no caminho, o azeite do lagar da freguesia, o calendário que mandava na cozinha muito antes de haver supermercados abertos todo o ano. Uma receita de família é um arquivo da vida rural, da escassez e da engenhosidade, das partidas e dos regressos. Diz-nos quem fomos melhor do que muitos livros de história.

Foi a pensar nisso que a Universidade de Coimbra criou o Family Food Heritage, uma aplicação gratuita para iPhone e Android, desenvolvida pelo Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos no âmbito do projeto europeu CONVIVIUM. Não foi desenhada num gabinete: foi construída com ciência cidadã, ouvindo as próprias famílias sobre o que valia a pena guardar e sobre a forma como a tecnologia podia ajudar.

Funciona como um arquivo de cozinha à escala da família. Cria-se um espaço privado e convida-se quem nos é próximo. Cada um junta o que sabe: receitas, fotografias, documentos, histórias, pessoas e lugares. Aquele caderno manuscrito que já ninguém decifra pode ser fotografado e transcrito com a ajuda da inteligência artificial, e depois corrigido e enriquecido com memórias. A fotografia de um prato acabado de sair do forno pode ser o ponto de partida para uma lembrança. Fica registado quem passou cada receita a quem, desenhando uma verdadeira linhagem alimentar, uma árvore genealógica feita de sabores.

Há ainda o modo memorial, que permite incluir os familiares que já partiram como autores das receitas que nos deixaram. Parece pouco, mas não é. Durante séculos, as mulheres que alimentaram este país ficaram sem nome nos livros. As receitas eram "da casa", "da terra", "de família". Aqui, a avó volta a assinar a sua açorda.

Já há famílias de Portugal, do Brasil e da Noruega a usá-la. Faz sentido. A cozinha portuguesa sempre viajou na mala de quem emigrou, e muitas vezes foi lá fora que se guardou com mais zelo. Quantas receitas da Beira ou do Alentejo sobreviveram intactas em Paris, em Toronto ou em São Paulo, enquanto na aldeia de origem se iam esquecendo? Uma plataforma partilhada permite que o primo que está longe e a tia que ficou voltem a cozinhar à mesma mesa, ainda que separados por um oceano.

Como resume Carmen Soares, coordenadora científica do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, "aquilo que comemos não começa em nós". É uma frase simples, mas muda o modo como olhamos para o prato. Cada refeição é uma conversa com quem veio antes.

Há também uma dimensão que não podemos ignorar: a do mundo rural. Muitas destas receitas nasceram de uma relação íntima com a terra, com as variedades locais, com o que cada estação dava. Guardá-las é também guardar a memória de raças, castas, cultivares e saberes agrícolas que correm o risco de desaparecer. Uma receita registada pode ser o ponto de partida para recuperar um produto esquecido, valorizar um pequeno produtor ou transformar uma tradição familiar numa oportunidade para o território. O património alimentar não é nostalgia: é também futuro.

Por isso, no próximo almoço de família, em vez de perguntar "como vai a vida?", pergunte "como é que se fazia aquilo?". Instale a aplicação, convide a família e peça à pessoa mais velha da mesa que explique aquele prato de que todos falam. Despeço-me com amizade e gratidão.

Mais informação em familyfoodheritage.eu.

ESTUDANTES DE MARKETING DA UPV DISTINGUIDOS NO «H2O & SUSTAINABILITY SUMMIT 2026»



A Universidade Politécnica de Viseu (UPV), através da Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu (ESTGV), esteve em destaque na 4.ª edição do H2O &SustainabilitySummit 2026, realizada na Universidade do Algarve, conquistando o 3.º lugar com o projeto «SoapLoop», uma solução inovadora que permite transformar resíduos de sabonetes sólidos utilizados na hotelaria em novos produtos de higiene de qualidade superior. Desenvolvido pelas estudantes Beatriz Vale, Ester Ferrão, Leonor Joaquim, Sabrina Lameira e Raquel Silva, o projeto aposta na valorização de resíduos, na redução do desperdício e na promoção de modelos de produção e consumo mais sustentáveis.

O evento, dedicado à sustentabilidade, à energia e à economia circular, reuniu investigadores, empresas e estudantes de 40 universidades, constituindo um espaço privilegiado de partilha de conhecimento, apresentação de soluções inovadoras e promoção do empreendedorismo.

A ESTGV participou na competição PitchCeremony - Call for Projects, 4th Edition (StudentsCategory), com dois projetos desenvolvidos por estudantes da Licenciatura em Marketing, SoapLoop e TraceTex, que apresentaram soluções tecnológicas orientadas para os desafios da sustentabilidade e da economia circular no setor hoteleiro.

Por sua vez, o projeto TraceTex, desenvolvido pelos estudantes GloireMkelelwa e Lea Reis, apresenta uma solução digital destinada a melhorar a gestão e a rastreabilidade dos resíduos têxteis no setor hoteleiro. Assente num modelo de software como serviço (SaaS), a plataforma estabelece a ligação entre hotéis, lavandarias, operadores de resíduos e recicladores, recorrendo à tecnologia RFID para acompanhar o percurso dos materiais e facilitar a sua reintegração na economia circular.

A participação contou com o acompanhamento da Professora Clarinda Almeida, docente orientadora dos projetos finalistas.

"Esta distinção representa um reconhecimento do talento, da criatividade e da capacidade empreendedora dos estudantes da Universidade Politécnica de Viseu, evidenciando a importância de uma formação superior que alia conhecimento científico, competências tecnológicas e aplicação prática na resolução de problemas concretos", sublinha a UPV em nota de imprensa.

TRILHO 2.0 ARRANCOU AM TONDELA

Projeto promovido pelo Município de Tondela, o Trilho desafia os jovens do concelho a desenvolverem competências criativas e tecnológicas através de experiências nas áreas do cinema, programação e desenvolvimento de videojogos. Está de volta para a sua segunda edição, com um programa educativo inovador e gratuito.



O Trilho propõe aos seus participantes dois caminhos distintos: um dedicado ao Cinema e Design de Som, cujas atividades e ações formativas decorrem desde ontem, sempre às quartas-feiras, em dois horários das 14h30 às 16h45 ou entre as 17h00 e as 19h15.

O outro trilho, destinado ao Desenvolvimento de Videojogos e Modelação 3D, tem início a 30 de outubro, funcionando sempre às sextas-feiras, 14h30 às 16h45, ou das 17h00 às 19h15.

O projeto está aberto a alunos do 7.º ao12.º anos de escolaridade e as atividades são presenciais e gratuitas.

Através da aprendizagem prática de competências como gravação e produção de vídeo, edição, design de som e escrita de guião, ou desenvolvimento de videojogos, programação, design de personagens, níveis de jogo e modelação 3D, os participantes desenvolvem criatividade, pensamento crítico, autonomia e autoconfiança. Em todas estas áreas, existe também uma integração prática de ferramentas de Inteligência Artificial, permitindo aos jovens aprender a utilizá-las como ferramentas de criação e resolução de problemas. "O Trilho não é um mero passatempo. É uma experiência educativa pensada para desenvolver as competências que o mercado de trabalho vai exigir: criatividade, literacia tecnológica, autonomia, pensamento crítico e capacidade de adaptação. É um programa que pretende posicionar Tondela como um território de futuro com talento, visão e capacidade de adaptação", sublinha uma nota de imprensa do Município.