

SEMANÁRIO

www.altominho.com.pt

# ALTO MINHO

SUPLEMENTO ESPECIAL DA EDIÇÃOº 1506 - 4 DE NOVEMBRO DE 2020 NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE



**Lojas que ficam  
na memória e no coração  
de Viana do Castelo**

# Lojas Memória

## de Viana do Castelo

Pastelaria Dantas

Pérola da China

Santinho

Ourivesaria Venâncio Sousa

Ourivesaria Freitas

Pastelaria Manuel Natário

Casa D'Armas

Barbearia Vianense

Roriz Fotógrafos

Casa Santa Luzia

Casa Sandra

Restaurante Viana-Mar

Restaurante Náutico

A Tasca do Necas

Salão Gama Cabelheiros

A Brasileira

Casa Valença

Farmácia Central

Restaurante Espigueiro

A Regional

Restaurante Laranjeira

Funerária Tilheiro

Café Sport

Casa Primavera – Taberna Soares

Móveis Rufo

Ourivesaria Carvalho

Restaurante Camelo

Padaria do Souto

Taberna do Valentim

Tasco do Morte

Drogaria Magalhães & Ribeiro da Silva, Lda

Belfoto

Tasca da Alice

Leitaria do Carmo

Taberna Mirante

Loja da Esquina

A Tenda

Restaurante Maria de Perre

Casa Azevedo

Florista Bandeira

Zé Natário

Electro-Minho

Café Girassol

Café das Neves



# "Memórias" que Viana não quer perder



José Maria Costa  
Presidente da Câmara Municipal  
de Viana do Castelo

Acreditando que o comércio local é parte integrante da vida e da história de um concelho, a Câmara Municipal de Viana do Castelo criou o projeto de classificação de "Lojas Memória", que distingue estabelecimentos comerciais e unidades de cafetaria, restauração e similares que se destacam pela sua singularidade e pelo reconhecido valor que têm. Acreditamos que a identidade do Município depende da qualidade da paisagem social e económica que tem para oferecer e as nossas Lojas

Memória contribuem, com o seu trabalho, qualidade e brio, para que esta seja uma cidade cativante e onde dá gosto fazer compras. Estas são casas comerciais com interesse histórico, cultural ou social que comercializam produtos de excelência, que mantêm a mesma atividade há 50 ou mais anos, que se constituem como espaços de referência arquitetónica ou que adquirem especial relevância na história da cidade por serem as únicas resistentes num determinado tipo de atividade.

Queremos, através desta classificação das "Lojas Memória", reconhecer a importância destes espaços enquanto elementos distintivos e diferenciadores da cidade. A autarquia assume, para com estas lojas, o com-

promisso de dinamizar ações que ajudem à sua preservação e valorização.

Não podemos correr o risco de perder estes espaços de referência e, por isso mesmo, o projeto prevê a criação de circuitos de visitação e a atribuição de benefícios fiscais ou outro tipo de apoios municipais para que, em situações de dificuldade, os estabelecimentos não encerrem ou possam ser transmissíveis a outras gerações ou entidades.

Viana do Castelo tem chieira no seu comércio local. Este projeto é o reflexo do amor e da gratidão que os vianenses sentem por estas Lojas Memória que, sem dúvida, são indissociáveis da nossa história.



# Estabelecimentos com interesse histórico, cultural ou social

A Câmara Municipal de Viana do Castelo aprovou, em 2019, o regulamento municipal que define os critérios para classificação como "Lojas Memória" de estabelecimentos e entidades que apresentem interesse histórico, cultural ou social.

O projeto de regulamento foi apresentado na Assembleia Municipal de fevereiro, sendo que os critérios que deram origem à classificação como Loja Memória foram discussão pública por um período de 30 dias.

O regulamento visa promover a classificação e distinção de entidades (associações) e estabelecimentos comerciais e unidades de cafetaria, restauração e similares que se destacam pela sua singularidade e pelo reconhecido valor que têm e que contribui para a identidade e qualidade da paisagem social e económica do concelho de Viana do Castelo.

A Câmara Municipal de Viana do Castelo, através do programa "Lojas Memória", reconhece a importância do comércio, restauração e atividades similares e associações como elementos distintivos e diferenciadores da cidade, assumindo o compromisso de dinamizar ações tendentes a apoiar a preservação e valorização de estabelecimentos reconhecidos como de valor coletivo.

A distinção foi atribuída em função do apuramento do interesse cumulativo da atividade, bem como da existência e preservação de elementos patrimoniais materiais, culturais e históricos.

É objetivo do projeto promover a classificação de estabelecimentos comerciais, atribuindo uma identificação distintiva e definindo um conjunto de incentivos e apoios que garantam a dinamização e sustentabilidade económica destas atividades e a proteção e promoção dos estabelecimentos.

Para tal, foi constituído um grupo de trabalho que identificou todos os estabelecimentos com enquadramento no projeto, efetuou a recolha de dados e documentos pertinentes para a caracterização do comércio, cafetaria e restauração da cidade em geral e dos estabelecimentos selecionados em particular.

O grupo de trabalho tem ainda a responsabilidade de definir níveis de classificação e tipos de proteção, considerando o enquadramento legal, a disponibilidade orçamental do programa e os critérios de avaliação, entre outras.

De acordo com o regulamento, a classificação foi orientada por fatores distintivos - lojas que comercializam produtos de excelência, que mantenham a mesma atividade há 50 ou mais anos, que constituam espaços de referência artística ou arquitetónica, que adquiram especial relevância na história da cidade, enquanto lugar de acontecimento histórico, por ser a única resistente num determinado tipo de atividade ou por ser referência na linguagem comum dos residentes - e considera vários parâmetros e critérios de avaliação, associados designadamente ao estabelecimento/atividade e ao património.

O projeto "Lojas Memória" prevê ainda a criação de circuitos de visita e a atribuição de benefícios fiscais ou outro tipo de apoios municipais para que, em situações de dificuldade, os estabelecimentos não encerrem ou possam ser transmissíveis a outras gerações ou entidades.

A criação de "Lojas Memória" conta com o apoio da Associação Empresarial de Viana do Castelo (AEVC) e da Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo (APHORT).



# Cidadãos com Memória

Ourivesaria Carvalho

FUNDADA EM 1809

RUA DA PICOTA, 83-85 • TEL. 258 822 389 • 4900-539 VIANA DO CASTELO



**A**o longo do período de discussão pública das "Lojas Memória", foram registadas cinco participações por parte de cidadãos. As participações enumeram estabelecimentos que, pela sua antiguidade, poderiam ser classificados como "Lojas Memória", juntando-se assim a uma lista de 44 lojas propostas para classificação.

O projeto visa distinguir estabelecimentos comerciais e unidades de cafetaria, restauração e similares que se destacaram pela sua singularidade e pelo reconhecido valor que têm e pela forma como contribuem para a identidade do Município e qualidade da paisagem social e económica de Viana do Castelo.

O Município aprovou por unanimidade o regulamento municipal que definiu os critérios de atribuição da classificação "Loja Memória" às casas comerciais com interesse histórico, cultural ou social. A Câmara Municipal reconhece assim a importância do comércio, restauração e

atividades similares e associações como elementos distintivos e diferenciadores da cidade, assumindo o compromisso de dinamizar ações tendentes a apoiar a preservação e valorização de estabelecimentos reconhecidos como de valor coletivo.

A classificação foi orientada por fatores distintivos - lojas que comercializam produtos de excelência, que mantenham a mesma atividade há 50 ou mais anos, que constituam espaços de referência artística ou arquitetónica, que adquiram especial relevância na história da cidade, enquanto lugar de acontecimento histórico, por ser a única resistente num determinado tipo de atividade ou por ser referência na linguagem comum dos residentes.

Como "Lojas Memória" estão propostas a garrafeira Pérola da China, a empresa de eventos Santoinho, as lojas de artesanato / não especializadas Casa Sandra, Casa Valença e A Tenda.

Foram ainda distinguidas as ourivesarias Venâncio Sousa, Freitas e Carvalho. As pastelarias Manuel Natário, Dantas & Irmãos, A Brasileira, Padaria do Souto, Leitaria do Carmo e Zé Natário também constam da lista, bem como os cafés Mirante, Girassol e Café Neves.

Os restaurantes Casa d'Armas, Viana Mar, Náutico, A Tasca do Necas, Espigueiro, A Regional, Laranjeira, Café Sport, Casa Primavera – Taberna Soares, Camelo, Taberna do Valentim, Tasco do Morte, Tasca da Alice e Maria de Perre também integram os comércios e negócios assinalados.

A Barbearia Vianense, Salão Gama Cabeleireiros, a Roriz Fotógrafos, a Belfoto, a casa de artigos religiosos Casa Santa Luzia, a Farmácia Central, os Móveis Rufo, a funerária Tilheiro, a drogaria Magalhães & Ribeiro da Silva, Lda., a papelaria Loja da Esquina, a mercearia Casa Azevedo, a Florista Bandeira e a Electro-Minho.



# Luís Nobre: "Lojas Memória serão roteiro da cidade e alternativa aos centros comerciais"

**E**m entrevista ao Semanário Alto Minho, Luís Nobre, o vereador com pelouros tão transversais como o turismo ou o desenvolvimento económico, passado pelo urbanismo, encontrou um projeto que entronca em todos os seus pelouros: as Lojas Memória. Acaso ou estudado, o projeto tem sido muito bem acolhido e até já se ponderam novas entradas porque o processo não é estático e têm surgido novas propostas. O reconhecimento, o acesso a programas nacionais e municipais de incentivo e o facto de se sentirem distinguidas entre as demais, fazem das Lojas Memória um sucesso.

**Semanário Alto Minho (SAM) - Como surgiu o projeto das Lojas Memória? Quais eram os principais objetivos?**

Luís Nobre (LN) - O projeto Lojas Memória surgiu da vontade do Executivo Municipal em valorizar e promover a classificação e distinção de entidades (associações), estabelecimentos comerciais e unidades de cafetaria, restauração e similares que se destacam pela sua singularidade e pelo reconhecido valor que têm, contribuindo para a identidade e qualidade da paisagem social e económica do nosso concelho.

A importância do comércio, restauração e atividades similares e associações como elementos distintivos e diferenciadores da cidade obriga-nos a dinamizar ações tendentes a apoiar a preservação e valorização de estabelecimentos reconhecidos como de valor coletivo. A distinção é atribuída em função do apuramento do interesse cumulativo da atividade, bem como da existência e preservação de elementos patrimoniais materiais, culturais e históricos.

Com início em 2017, teve ambição e permitiu visitar 498 espaços/estabelecimentos em todo o concelho e tem como objetivo dominante a distinção dos estabelecimentos que se destacam pelas suas características arquitetónicas, funcionais e raridade de produtos e atividade, com valor reconhecido coletivamente e especial contributo para a nossa identidade e qualidade da paisagem social e económica de Viana do Castelo, ou seja, a projeção dos valores materiais e imateriais de cada estabelecimento.

**SAM - Este projeto vai permitir então a visibilidade das lojas do comércio tradicional? Como pensa a autarquia valorizar estas lojas, destacá-las e valorizá-las?**

LN - Acreditamos que sim, porque vai garantir que se transformem em espaços o mais intemporais possíveis, atividades e produtos que trespassaram gerações e vão continuar a fazer parte do nosso dia a dia, da nossa memória coletiva e de quem nos visita. São, e continuarão a ser, pontos de promoção e visitação, num primeiro momento garantindo negócio, mas também elementos e agentes de atração turística.

A valorização passa por lhes conferir notoriedade, criar condições para que possam fazer parte e proporcionar um novo roteiro no concelho, espaços de contemplação, de degustação, de valores imateriais, estabelecendo a garantia de sustentabilidade e de promoção desses mesmos espaços e do concelho. Pretendemos que sejam espaços alternativos, nomeadamente aos espaços comerciais de grande escala e aos Shoppings.

**SAM - O processo foi objeto de participação pública. Quais foram as sugestões que receberam? Alguma de relevo? Serão tidas em consideração?**

LN - As sugestões passaram essencialmente pela identificação de outros espaços e estabelecimentos, uma vez que a lista final de 44 passou por uma avaliação rigorosa e cumprimento de parâmetros previamente estabelecidos e regulamentados. Foi um processo rigoroso e credível, porque só desta forma cumprirá os objetivos que todos pretendemos - Município, proprietários, entidades exploradoras de cada estabelecimento e público em geral - porque a lista final de espaços passou por um processo de discussão pública.

Obedeceu ao cumprimento de critérios como a longevidade da atividade, continuidade na família, ao processo de produção, à identidade dos produtos, à raridade e à originalidade. No plano patrimonial, cuidou de valores materiais e imateriais, como da arquitetura e da imagem exterior e interior, do espólio e da representação social.

Mesmo assim, todas as participações, 8 no total, vão ser rigorosamente avaliadas e objeto de decisão dentro da matriz de rigor identificada anteriormente. Para que este processo possa garantir os mais elevados padrões de transparência na decisão, foi produzido e aprovado um Regulamento, também ele objeto de discussão pública, que nos dá total garantia quanto ao rigor da decisão final que é válida por quatro anos, sendo renovada automaticamente, garantido que o estabelecimento distinguido não sofreu alterações durante esse período que, eventualmente, o tenham prejudicado quanto aos critérios de reconhecimento.

**SAM - Existem incentivos para estas lojas?**

LN - Esta iniciativa do Município pretendeu o desenvolvimento de programas orientados e de apoio a todos os estabelecimentos e outras entidades que desempenham um papel importante na história da cidade, razão pela qual lhe é dedicada esta grande notoriedade e reconhecimento. Genericamente e de imediato, garantem o reconhecimento e proteção do estabelecimento, bem como asseguram o acesso a programas nacionais e municipais de apoio e incentivo. Asseguram, ainda, a proteção prevista em regimes jurídicos como o do arrendamento urbano e das obras em prédios arrendados. Finalmente, os mecanismos de apoio são transversais, ou seja, podem aceder aos mesmos os prioritários, bem como os arrendatários que, como mero exemplo, gozam de direito de preferência nas transmissões onerosas de imóveis, tal como o Município.

**SAM - Com o sucesso obtido, pensam fazer uma nova fase?**

LN - Claro. Pretendemos que o universo das Lojas Memória não fique encerrado com o avanço desta primeira fase de classificação, nem que seja um programa estanque ou estático, bem pelo contrário, por isso, estabelecemos que a avaliação para entrada de estabelecimentos está sempre em aberto, numa absoluta vontade de avaliação contínua e, acreditamos, de positiva dinâmica.

# Santoinho



Como "catedral" do folclore e das mais genuínas tradições do Alto Minho, o Santoinho dispensa apresentações. A caminho do cinquentenário, o Santoinho mantém-se fiel ao conceito que o fundador António Cunha desenhou para mostrar a um grupo grande de americanos que passou por Viana do Castelo as tradições e raízes da cultura minhota, numa noite de arraial que se enquadrasse perfeitamente nesse espírito. Desde então, os arraiais têm feito um sucesso sem precedentes e atraído milhares de pessoas anualmente. Este ano, a pandemia refreou esse ímpeto e vontade de festa, mas a Fundação Santoinho, agora liderada por Valdemar Cunha, filho de António Cunha, não deixou morrer o espírito da festa.

"O objectivo era criar um produto diferenciador e o meu pai pensou em todos os pormenores e o conceito nunca se desvirtuou e jamais será desvirtuado. Um turista que venha aqui fica completamente integrado no espírito de romaria", garantiu Valdemar Cunha.

É em Santoinho que se revive a cultura tradicional da vida do campo, com as músicas e danças folclóricas, na companhia dos petiscos à base de sardinhas, frango assado, fêveras grelhadas na brasa e broa, regados pelo vinho verde da região e o conhecido champorreão, culminando com o saboroso e aconchegante caldo verde.

A decoração é pensada ao pormenor, onde as peças fazem brilhar a festa popular. Além das bandeirolas coloridas que circundam os palcos privilegiados do arraial, estão dispostas pelas paredes várias exposições de peças, utensílios e ferramentas que contam, por si só, toda a história do mundo rural minhoto.

Numa estimativa pensada quando completou 40 anos, a Quinta recebeu mais de quatro milhões de pessoas dos quatro cantos do mundo em cerca de 2000 arraiais, sendo que 100 mil pessoas visitam anualmente o Santoinho. Em cada arraial são consumidas 12 mil sardinhas, mil frangos, fêveras de 40 porcos, 600 Kg de broa e 2500 litros de vinho

branco e tinto, utilizando-se 30 mil peças de louça e 10 mil guardanapos de papel.

Este ano, não houve arraiais, mas o Santoinho abriu as suas portas na mesma. "O Santoinho é uma catedral do folclore e, este ano, abrimos as portas e lembramos com saudade. Colocamos os arcos para enaltecer a alegria do que é o Santoinho e teremos um momento musical com membros dos quatro grupos de folclore que atuam neste espaço para que o país entenda e saiba que do Santoinho saiu sempre a alegria, ao longo destes 48 anos", contou o administrador da Fundação Santoinho, garantindo que "a alegria vai voltar ao Santoinho".

Valdemar Cunha contou ainda que, durante o mês de agosto, "milhares" de pessoas passearam pelo Santoinho "com um respeito e um olhar de saudade". Em Setembro, o Santoinho inaugurou o painel de homenagem a Nelson Vilarinho, dando início à Praça dos Tocadores de Concertina, apadrinhada por Augusto Canário e Quim Barreiros.



## O Espigueiro

"O Espigueiro" é um restaurante típico situado na Quinta de Santoinho. Com esplanada ampla e rodeada de vegetação que o Santoinho procura cuidar e preservar, este restaurante tem parque infantil e parque de estacionamento privado, ambos de acesso gratuito. O Bacalhau à Espigueiro, Bife à Espigueiro, Cabrito à Serra D'Arga, Pato no forno, Arroz Pica no chão, Cozido à Portuguesa, Papas de Sarra-bulho com rojões são alguns dos pratos que atraem a clientela a este restaurante típico que procura manter a tradição de bem servir e da qualidade dos produtos. Com muitos clientes fiéis, a fama do Espigueiro é reconhecida também pelas suas francesinhas que, segundo os entendidos, "são de primeira graças ao segredo ancestral da sua confecção". A pandemia obrigou a uma reformulação dos espaços e à ampliação da esplanada, garantindo todas as normas de segurança e higiene.

O Viana Mar é um restaurante fundado em 1965, assumindo-se como o primeiro restaurante de Viana do Castelo. Localizado na principal avenida da cidade, este restaurante tem uma ementa emblemática, fazendo do marisco uma aposta clara. O arroz de marisco, o bacalhau à Viana Mar e o arroz de tamboril com gambas são os pratos mais procurados neste restaurante que no seu interior faz questão de relembrar a ligação de Viana ao veleiro Santa Maria Manuela, construído em Lisboa por iniciativa de Vasco Albuquerque d'Orey, armador da Empresa de Pesca de Viana, que o batizou com o nome de sua mulher, Maria Manuela de Sampaio d'Orey. Este ano, o Viana Mar renovou a sua esplanada para dar resposta às novas orientações de saúde pública. Laura Barros, cozinheira do Viana Mar há 14 anos, considerou que, com a reformulação da esplanada, "os clientes sentem-se mais seguros". "A nova esplanada veio, acima de tudo, melhorar o serviço. Além disso, tornou este espaço mais atrativo, convidando as pessoas a sentar-se", contou, acrescentando que, mesmo com a pandemia, tem trabalhado "de forma igual".



## Viana Mar

# Floristas da Rua da Bandeira perfumam Viana há 63 anos



Com 63 anos, a casa Floristas da Rua da Bandeira, mais conhecida como "Joaquim das Flores", foi a primeira do Alto Minho a vender flores de Braga até Melgaço, de comboio. Está na família Oliveira desde a sua criação e até o poeta Pedro Homem de Mello foi cliente assíduo dos seus serviços, principalmente, na semana do seu aniversário. Atualmente, o negócio está nas mãos da filha mais nova do fundador, Maria Oliveira, que dedicou a distinção como Loja Memória ao seu pai, Joaquim Oliveira, que faleceu aos 53 anos.

Micaela Barbosa

Joaquim Alves Oliveira gostava muito de flores e tornou-se floricultor para começar a "dar cartas" nesse negócio, com a filha mais velha no comando. Com o nascimento e crescimento das suas cinco filhas, já tinha um plano para elas: tornarem-se floristas. "A minha irmã mais velha queria ser enfermeira, mas o meu pai queria que ela fosse florista e influenciou-a. Levou-a para o Porto para aprender a ser florista e, juntamente com um japonês, especializou-se nos artigos artificiais que, naquela altura, eram a base deste negócio", contou Maria Oliveira.

Com seis anos, também a atual proprietária começou a trabalhar com as flores. "O meu pai não queria que fôssemos trabalhar para fora e fomos crescendo neste meio. Ia para a doutrina, da doutrina vinha para aqui e depois para casa. A minha infância e juventude foram vividas aqui e, por isso, conheço todos os jardins das casas apalaçadas de Viana do Castelo", justificou, acrescentando que, naquele tempo, "não havia muitas flores, principalmente no inverno, porque não existiam estufas". "O meu pai era conhecido pelo Joaquim das Flores e, quando abriu, não havia nenhuma casa de flores de Braga até Melgaço. Mandávamos flo-

res para muita gente de comboio porque era o transporte mais fácil e também porque o meu pai não tinha carta de condução. As flores eram levadas e trazidas em contrabando. Os revisores tiravam-lhe a mercadoria ao chegar à fronteira e, quando a atravessavam, voltavam a metê-la", contou, entre risos.

## As dalias de Pedro Homem de Mello

A Floristas da Rua da Bandeira foi a única casa do Alto Minho que, em 40 anos, vendia flores. "O meu pai ainda fez uma estufa de ciclame, mas, infelizmente, não chegou a ver as flores porque faleceu com 53 anos. Deixou uma estufa lindíssima e, 15 dias depois de falecer, floriu toda", lembrou, admitindo que tem muitas recordações. "Tenho muitos momentos que me marcaram, em particular, com um cliente habitual: Pedro Homem de Mello. Ele tinha uma quinta em Afife, onde vinha passar uma parte do verão e, em setembro, no mês do seu aniversário, vinha encomendar dalias coloridas para decorar a casa para a sua festa", contou. Maria Oliveira descreve-o ainda como "uma figura inconfundível".

"Ele entrava por aquela porta com uma alegria que chamava o sol. Sempre muito elegante e bem vestido, com uns sapatos azuis ou castanhos com pala branca, uma camisa e um lenço dobrado. Vestido de bege ou branco", especificou, referindo que mesmo sendo "muito nova", naquela altura, sabia bem quem era o poeta e folclorista que foi cliente da casa até morrer.

Entre alguns episódios "caricatos", a proprietária recorda ainda "os recados". "Ia à casa das senhoras levar flores ou receber dinheiro e, algumas delas, ficavam a dever e, por isso, o meu pai pedia-me para passar nas suas casas para lhes pedir o dinheiro. Com nove/dez anos chegava da escola

e tinha de andar por uma estrada comprida e atravessar a ponte, debaixo de muito calor, para chegar à casa de um cliente. Chegava lá, tocava à companhia, a empregada abria-me a porta e, sempre que lhe explicava que queria receber, ela respondia-me que a senhora não estava. Continuei a fazer isso durante vários dias, mas, uma altura, estava tão cansada que lhe contei o meu percurso e que, por vir tantas vezes em vão, rompi as solas dos sapatos. Não sei ela transmitiu à patroa ou se a patroa ouviu, mas a verdade é que, naquela tarde, ela foi à loja, pagou o que devia e deu-me 500 escudos para comprar uns sapatos. Comprei dois pares e ainda me sobrou dinheiro", contou, entre risos, acrescentando que, já na Casa dos Alpuim, na Rua Manuel Espregueira, havia uns soldados de ferro com lanças que a assustavam. "Na casa da senhora Vilena também me recordo que, nas Festas d' Agonia, íamos decorar a sua casa e, quando passavam os bombos, ela obrigava-nos a parar para assistir com ela ao desfile", acrescentou.

Maria Oliveira está há 25 anos sozinha na loja e considera a distinção como Loja de Memória "muito merecida". "Talvez, em Viana do Castelo, sejamos as pessoas mais antigas como família no mesmo negócio. Pelo menos aqui na rua da Bandeira, sou a mais antiga. Estou aqui desde os seis anos e, por isso, considero-me uma vitalícia", disse, entre risos, salientando: "O meu pai merecia isto e nós, de certa forma, também porque não se mantém uma casa com mais de 60 anos sem muita honestidade, sacrifício e boa qualidade, principalmente, neste negócio. É um negócio em que a mercadoria entra todos os dias e, por isso, é preciso arrumá-la, arranjá-la e decorar a loja. Ou seja, é um trabalho contínuo e de muita dedicação. Eu gosto muito do que faço e, infelizmente, não sei se haverá alguém da família direta que continuará com este negócio porque exige um esforço extra que, possivelmente, outras profissões não têm: sem feriados e domingos, por exemplo."

# Até de Santo Tirso vêm comprar jesuítas à Pastelaria Dantas

**F**undada em 1915, a Pastelaria Dantas é uma das mais de 40 Lojas Memória de Viana do Castelo. Está localizada numa das principais ruas comerciais da cidade e é conhecida pela variedade de bolos e doçarias tradicionais com sabores que não se esquecem.

Quem gosta de provar os produtos locais tem obrigatoriamente que passar pela Pastelaria Dantas. Com 105 anos recheados de segredos, histórias e sabores, a Pastelaria Dantas foi fundada por Manuel e Francisco Dantas, irmãos que se uniram para adoçar Viana do Castelo, naquela que seria "a segunda pastelaria da cidade na altura", como conta Manuel Francisco Dantas, atual proprietário que herdou o nome do avô e do tio.

Na família há quatro gerações, Dulce Dantas, filha de Manuel Francisco Dantas, já está a ajudar no negócio e o próprio admite que gostava que a filha continuasse a fazer crescer este estabelecimento. "Tenho aqui a minha filha, vamos ver. Ela tem perspetiva e eficácia", elogia.

Com uma arquitetura diferenciada que chama desde logo à atenção, esta pastelaria aposta no fabrico tradicional e Manuel Dantas assegura que não vai "alterar esse cariz". Conhecido pelos famosos jesuítas há vários anos, Manuel conta que "há pessoas que vão buscar os jesuítas de propósito mesmo com as filas longas porque gostam e conhecem". "Até tenho clientes de Santo Tirso e a tradição é de lá!", conta, envaidecido.



Considerando que "a melhor publicidade é o cliente", Manuel Francisco Dantas sente-se "orgulhoso" com a distinção de Loja de Memória e "emocionado" pelo trabalho que os familiares fizeram. "Este é um tributo ao trabalho da minha família, principalmente do meu avô e da minha

avó. O meu avô era muito especial, tinha a sua maneira de estar, era muito simplista, não procurava problemas, só os resolvia. Ele dizia-me: "Chico, tu nunca andes atrás da raposa, espera que a raposa passe por ti", lembrou, saudos.

## Netos Natário dão continuidade ao "sonho desportivo" do avô Zé

**O** Café Sport está situado no centro histórico da cidade e foi um dos primeiros cafés a abrir portas, em Viana do Castelo. Primeiro, pelas mãos do avô José Natário e, mais tarde, pelos netos Rui e Pedro Natário. É uma das 44 Lojas Memória que, entretanto, se transformou em restaurante e que espelha o gosto da família pelo desporto.

Micaela Barbosa

É uma casa centenária, mas tem apenas 70 anos nas mãos da família Natário. José Natário abriu o Café Sport em 1950 e esteve seis décadas à frente do negócio e, em 2015, passou o testemunho aos netos Rui e Pedro Natário. "O Café Sport já existia quando o meu avô tomou conta do espaço. Começou a adaptar-se aos tempos e fez um salão de jogos numa das salas e, com o passar dos anos, é que passou a restaurante", lembrou Rui Natário.

Com cerca de dez funcionários, o Café Sport modernizou-se e, ao mesmo tempo, recuperou algumas tradições mais antigas do espaço. Nas paredes, estão algumas camisolas de futebol e acessórios de hóquei em patins que espelham o gosto da família pelo desporto. "O balanço é extremamente positivo, tirando agora esta situação da covid-19 que veio dificultar todo o sector da restauração. Não somos exceção, mas temos de acreditar que vamos ultrapassar esta fase difícil. Para nós, é um orgulho seguir as pisadas do nosso avô. Era o sonho dele que foi concretizado e o facto de o mantermos na família é gratificante", frisou.

As especialidades da casa são os filetes de pescada, o bacalhau, arroz de gambas, cabrito e arroz de polvo, e, ao final da tarde, têm ainda vários petiscos.

O Café Sport já foi distinguido como "Instituição de Mérito" e, mais recentemente, foi também selecionada para a



lista de Lojas de Memória. "É sempre um orgulho ser distinguido em qualquer situação. O facto de sermos seleccionados quer dizer que representamos algo à cidade e que o tra-

balho desenvolvido pelo meu avô teve o seu reconhecimento e deu frutos ao fim de tantos anos", considerou o neto.

# Vinho perdeu a força, mas a feijoada continua a atrair clientes à centenária Tasca da Alice



**A** Tasca da Alice tem cerca de 100 anos e está nas mãos de Alice Coutinho há quase 30. A feijoada mantém-se como a especialidade da casa que foi recentemente distinguida como Loja Memória.

Micaela Barbosa

Situa-se junto ao Largo das Neves, em Vila de Punhe, e é uma das casas de referência de Viana do Castelo. A Tasca da Alice foi fundada pelos avós do marido de Alice Coutinho, começando por ser um matadouro, talho e, mais tarde, tasca.

"Hoje, quem está a fazer a exploração sou eu, mas o alvará ainda está em nome da minha sogra. Está na terceira geração", contou.

A proprietária assegura que mantém a carta desde que assumiu o negócio no final da década de 90. "Era uma casa que em tempos foi muito grande, onde se vendia muito vinho. Quando comecei a trabalhar aqui, lembro-

me que vendi muitas pipas de vinho aos clientes mais antigos", recordou, admitido que agora os tempos são outros e "a geração mais nova já tem outros hábitos."

A feijoada é o prato tradicional mais vendido ao sábado, mesmo para fora. "Faço um bocado de tudo desde rojões, papas de sarrabulho e bacalhau", especificou Alice, recordando que, antigamente, os antigos proprietários tinham "alguma facilidade" porque, como tinham o talho, confeccionavam os seus pratos consoante a carne que havia.

Alice Coutinho mostrou-se "muito contente" com a distinção de Loja Memória que vem dar também "um reconhecimento" ao seu trabalho. "Infelizmente, quem mais dá valor são as pessoas de fora, mas ainda tenho alguma clientela da zona", confidenciou, acrescentando que já fez "grandes jantares". "Hoje, o negócio está mais parado devido à pandemia, mas procuramos sempre manter a porta aberta com os nossos pratos de há muitos anos", terminou.



## Um com Cam e lamp

**S**em hesitar "nem um segundo" e com "muito orgulho", António Camelo abriu, há 38 anos, o restaurante com o seu inusitado apelido que só recentemente passou a estar registado no seu cartão de cidadão. O restaurante Camelo é uma referência em Santa Marta de Portuzelo e nesta Loja Memória servem-se muitas especialidades, com destaque para o "pica no chão", o arroz de sarrabulho e lampreia assada.

Micaela Barbosa

Quando estava prestes a completar 30 anos e incentivado pela sua madrinha, António Camelo regressou de França e decidiu arregaçar as mangas para criar o restaurante que viria a ser muito procurado por clientes da região e arredores. Atualmente com 67 anos, António Camelo tem motivos para se orgulhar do trabalho que tem feito e que pretende passar aos filhos. Com dimensões maiores, o restaurante Camelo tem cerca de 20 funcionários e "mais uns quantos" ao fim-de-

# Um restaurante chamado pelo nome da mercearia no prato

semana. "É um negócio de família. Estou cá eu, a minha esposa, os meus filhos e respetivos cônjuges. Se tudo correr bem, vai manter-se a tradição com eles", antecipa, acrescentando que um dos seus filhos está na Apúlia a gerir um restaurante com o mesmo nome.

Com a pandemia, "o negócio está mais parado", admitiu o empresário que, apesar disso, ainda continua a receber alguns pedidos para festas familiares. Dos vários pratos, destaca-se o tradicional "pica no chão" e o arroz de sarrabulho. "A lampreia assada é o prato que mais confeccionamos, mas temos também o bacalhau à Camelo, o cabrito e o cozido à portuguesa que é feito nos segundos domingos de cada mês", acrescentou.

Recentemente, o restaurante foi distinguido como Loja Memória. "É sempre um prazer. Um louvor e uma medalha são sempre bem-vindos (risos). Só me deixa satisfeito porque é sinal que a gente está a fazer um bom trabalho e a agradar a muita gente", concluiu.



## Tasca do Necas - a mercearia que passou a servir sopa do lavrador

**A** mercearia "Vieirinha", fundada em 1941 em Santa Marta de Portuzelo, passou de geração em geração até ser transformada, em 1986, em tasca que serve mensalmente cerca de 800 quilos de moelas, especialidade da casa.

Carlos Pereira

O tempero caseiro dos petiscos, mantido em segredo, o ambiente castiço, com os armários em madeira, os bancos corridos e mesas da antiga "venda", o atendimento familiar deram-lhe fama à Tasca do Necas, que anda na boca de toda a gente. "Vem gente de todo o lado, a nível nacional, podemos dizer", afirmou orgulhoso Noé Silva.

"Quando ando na rua, todos me conhecem. Os jovens dizem: 'Olha o homem das moelas!', identificam-me logo", disse o empresário.

O Necas das Moelas, como gosta de ser tratado, herdou o negócio do pai, com apenas 17 anos e ainda se lembra de "dar uma mão" ao avô, na mercearia. "Em 1977 comecei a trabalhar aqui, com apenas 17 anos. Era uma mercearia tradicional com tasquinha, mas sem petiscos".

Na década de 80, o domínio das grandes superfícies comerciais ditaram a rentabilização do negócio familiar,

preservando um passado de 75 anos de "luta e sacrifícios". "Quando fiz as obras de adaptação ia retirar os armários da mercearia. Foi um amigo que me disse para não o fazer que ia cometer um crime e era bem verdade", afirmou.

Em 1986, o casamento com a "dona Mena", "o pilar do negócio", veio dar um impulso aos petiscos. Com as moelas, vieram os rissóis de moelas, mais tarde a típica sopa de lavrador. Na argila, pendurada nos velhos armários de madeira da mercearia, anuncia-se o menu diário.

Aos nomes dos pratos do dia, riscados a giz, juntam-se outras iguarias, como chouriço caseiro. Para beber "é ao gosto de cada um", desde o vinho da região ao "trifásico", uma mistura de vinho, cerveja e gasosa.

A sopa à lavrador, um dos "grandes sucessos" da casa, foi uma ideia de Noé Silva, inspirada nas sopas da avó. Leva feijão, couve-galega, barriga de porco, toucinho com febra, carne de vaca, chouriça sanguínea, entre outros ingredientes.

"Vêm jovens do BTT de várias zonas desde Famalicão a Esposende. Comem a sopa logo de manhã porque lhe chamam o 'red bull'", explicou. Nesta sopa à lavrador, "a colher fica em pé", tal é a sua consistência.



## Broa de milho é ex-libris da Padaria do Souto

**A** Padaria do Souto tem mais de 100 anos e está na família Parente Ribeiro / Souto há quatro gerações. A broa de milho continua a ser a especialidade da casa que está, atualmente, a ser gerida por Luís Ribeiro, bisneto dos fundadores. Esta padaria ainda faz entregas de pão ao domicílio e é uma das 40 Lojas Memória de Viana do Castelo.

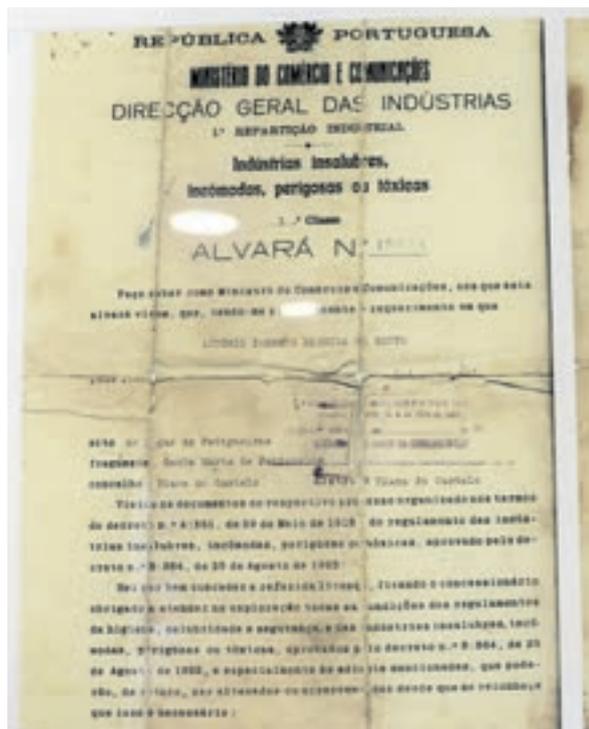
Carlos Pereira

Luís Parente Ribeiro tem 60 anos e era enfermeiro no Hospital de Viana do Castelo quando assumiu funções na Padaria do Souto, em Santa Marta de Portuzelo. Depois dos bisavós, avós e pais, uma das irmãs mais novas tomou conta do negócio até 2015. "É uma empresa centenária que passou de geração, em geração. A atividade económica principal é o pão, mas temos também uma loja de venda de produtos de mercearia", explicou o proprietário.

Desde 2015 a gerir a padaria, Luís admite que teve "alguma dificuldade" no início, em termos económicos e administrativos. "Senti alguma dificuldade porque foi a primeira vez que assumi a gestão de uma empresa e, além disso, não tinha muita experiência. Hoje, somos 21 colaboradores e a grande parte do nosso trabalho ainda é confeccionado à mão", referiu, acrescentando que, na produção, a adaptação foi "mais fácil" porque, desde pequeno juntamente com os irmãos, acompanhou o pai.

O ex-libris da Padaria do Souto é a broa de milho, mas ainda confeccionam todo o tipo de pão tradicional, como o "pão de Paris" e cacetes. "Desde a fundação, fazemos também entregas ao domicílio. Hoje, são 800 casas", adiantou, especificando: "O pão sempre foi cozido no forno a lenha. Era assim com os meus bisavós e é assim que vai continuar. A massa é amassada industrialmente, mas estendemos, cortamos e moldamos à mão."

A Padaria do Souto contempla ainda um atendimento personalizado. "Temos poucos documentos da casa, mas temos afixado na loja um, de 26 de maio de 1932, do Ministério do Comércio e Comunicações. Infelizmente, temos algumas dificuldades, nomeadamente, com o espaço porque não tem capacidade suficiente para crescer. Nunca pensei em sair daqui, mas também não o posso fazer agora porque, com a pandemia, as dificuldades aumentaram", admitiu.



## "A Electro Minho a vida de muitas vidas"



**A** Electro Minho é uma das empresas mais antigas do concelho de Viana do Castelo especializada em instalações elétricas. Com 65 anos de serviço, foi distinguida como "Loja Memória", o que incentivou os proprietários a fazer uma intervenção na "loja mãe", remodelando-a e dando-lhe "mais vida", sem perder "o carisma" da sua origem.

Micaela Barbosa

Com início de atividade a 14 de outubro de 1955, a Electro Minho surgiu com o intuito de "prestar serviços de qualidade ao cliente", nomeadamente, na execução de instalações elétricas de alta, média e baixa tensão, infraestruturas e telecomunicações, instalações de redes de distribuição de gás, aquecimento, ventilação e ar condicionado.

Ao longo dos anos, "tem feito a diferença no mercado" e é uma das 13 empresas a trabalhar para a EDP a nível nacional. "Esta empresa foi um projeto do meu tio avô, Augusto Martins. O meu pai já trabalhava aqui e, quando o meu tio avô adoeceu, ele assumiu a gestão da empresa. Mais tarde, o meu irmão assumiu a gestão de produção porque estava mais no terreno e eu a gestão financeira", contou Augusta Canão, uma dos três sócios da empresa. "A primeira eólica em Viana do Castelo foi montada por nós. Está na Senhora do Minho", acrescentou Augusto Canão.

Atualmente, a empresa tem uma média de 180 funcionários em Viana do Castelo, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Guimarães e Vila Verde. Alguns deles têm "mais de 35 anos de casa" e são chefes de departamento. "Os nossos colaboradores são extraordinários e, ao longo dos anos, foram ajudando muito a loja em Viana do Castelo que teve uma responsabilidade social porque era um espaço onde se juntavam muitas pessoas só para conversar", lembrou Augusta. "Hoje, o problema é que não existe a escola do antigamente e as empresas têm de dar formação aos seus colaboradores porque não vêm preparados para o terreno. É um sector complicado", lamentou Augusto, frisando que todos os responsáveis de departamento são formados.

# Minho marcou a gente"



A Electro Minho começou a comercializar artigos sanitários ligados à pichelaria e às instalações elétricas. Anos mais tarde, focaram-se na parte elétrica e ingressaram no mercado das telecomunicações. Em 2000, com a entrada de um engenheiro da família para a empresa, enraizaram-se nas energias renováveis. "Trabalhamos há cerca de 40 anos com a EDP Distribuição e só mais recentemente com a EDP Comercial. Com o passar dos anos, tivemos que acompanhar os tempos e, por isso, expandimos o nosso serviço e instalações. Estamos em Darque e em Guimarães e ainda temos uma sociedade na Argélia, no sentido de dar uma maior resposta às necessidades", contou Augusta, recordando as "grandes obras" que fizeram no Seminário de Leiria e em vários hospitais do país.

A empresa chegou a ter uma equipa de futebol salão e sagrou-se campeã três vezes. "Vimos de uma família ligada ao hóquei em patins e, na empresa, jogou-se futebol salão, mas ainda tivemos ténis. Foram tempos fantásticos", assegurou a sócia. Sobre a loja da Electro Minho em Viana, Augusta admite ainda que "ali está o coração e não a razão". "Em termos de faturação, não será o nosso foco, mas fazemos questão que a loja se mantenha na cidade porque foi ali que nascemos", explicou, salientando que a distinção de "Loja Memória" é "o reconhecimento do trabalho" ao longo destes 65 anos de serviço. "Ficamos contentes e ainda nos incentivou, não só a integrar a plataforma da Viana Market para a rentabilizar, como também a remodelá-la. Vamos dar-lhe uma nova vida, mas sem nunca esquecer as origens porque a Electro Minho marcou a vida de muita gente", ressaltou.

Apesar de ser uma empresa familiar, os sócios mantêm em aberto a possibilidade de uma outra gestão, "desde que sejam formados, qualificados e capazes". "Com a pandemia, as coisas tornaram-se mais difíceis, mas nós temos trabalho e estamos a colocar mais colaboradores. No entanto, é difícil arranjar pessoas", admitiu Augusto, terminando: "Nas crises de 2008 e 2011, conseguimos dar a volta por cima e, por isso, acreditamos também que este ano conseguiremos ultrapassar estes tempos mais difíceis, contando sempre com a ajuda dos colaboradores."



## Maria veio de Perre e fundou uma Casa de Pasto que é uma referência na restauração

**A** Casa de Pasto Maria de Perre tem 80 anos e, das várias histórias que se contam, começou por ser uma tasca com alojamento. Hoje, é um dos restaurantes de referência no centro histórico de Viana do Castelo, pelo bacalhau de cebolada com batata frita à rodela e o cabrito no forno com batata assada e salada. A tradição e os costumes são as características mais visíveis neste espaço que faz parte das lojas de memória de Viana.

Rui Ferreira

Os lenços regionais, instrumentos musicais, quadros artísticos e utensílios agrícolas do século passado fazem parte da decoração da Casa de Pasto Maria de Perre que, segundo se lê num azulejo do restaurante, foi criada em 1940 por uma mulher de Perre chamada Maria. "Este espaço era um tasco em terra batida. Segundo me contaram, a dona Maria tinham ainda quartos no piso de cima para alugar e começou por servir uma sopa mais robusta aos trabalhadores. Mais tarde, vendeu fritos, nomeadamente, as pataniscas, o bacalhau frito e as sardinhas fritas, e o vinho a copo", contou a atual dona do espaço, Gisela Vilas Boas.

Em 1997, o pai de Gisela e mais um sócio decidiram comprar o negócio e transformaram-na numa casa de fado. "Eles fizeram algumas alterações no espaço e descobriram que as paredes eram afinal de pedra. Retiraram o cimento e decidiram deixar a pedra à mostra", explicou a responsável, acrescentando que a grande aposta, naquele tempo, eram as noites de fado. "Todas as quintas-feiras à noite eram dedicadas ao fado e o sócio do meu pai, que também tocava piano, de vez em quando, dava espetáculos. Tínhamos muita procura, mas como a moda das noites de fado se espalhou depressa, deixamos de fazer porque surgiram muitas mais casas a promover", justificou.

Com dez anos, Gisela Vilas Boas veio de Austrália para Viana do Castelo e, após terminar os estudos, abriu uma loja no shopping. No entanto, cerca de três anos depois foi gerir o negócio do pai. "Nenhum deles percebia de gestão hoteleira, mas tiveram de começar a perceber, assim como eu (risos). Algum tempo depois, o sócio acabou por sair e quem ficou no restaurante foram os funcionários. Como o meu pai andava muito tempo fora, começou por não conseguir gerir tudo e foi quando entrei para assumir o negó-

cio", recordou, acrescentando que o seu irmão também ajudava, mas mais ao fim de semana.

A responsável, de 38 anos, já fez "um bocado de tudo" no restaurante, tendo começado pela cozinha. "Estou há quase 15 anos nesta casa e saí da cozinha há dois porque já estava cansada, mas ainda ajudo e gosto muito do que faço. Neste momento, estou mais ao balcão, sirvo cafés e sobremesas e recebo pagamentos", contou a proprietária que, com o que foi aprendendo na cozinha, chegou a assumir a confecção dos pratos. "Cheguei a trabalhar a cozinheira que esteve aqui quando meu pai comprou esta casa. Ela ensinou-me a fazer paelha e eu fui apontando as coisas que ela me ensinava e fui avançando nos pratos. Quando se reformou, a minha tia assumiu a função e fui aprendendo também com ela, juntamente com as outras cozinheiras que por aqui passaram. Fui apanhando as coisas do que achava bom de cada uma e depois, fui juntando. As receitas continuam da primeira cozinheira com pequenas alterações, nada de mais", disse.

Atualmente, a Casa de Pasto Maria de Perre tem seis funcionários e uma lotação de 70 pessoas. Com a covid-19, são apenas permitidas 50 pessoas. "À semana, o restaurante está mais calmo. O nosso forte é ao fim-de-semana com o arroz de sarrabulho ao sábado e com o cozido ao domingo. Vem muita gente, turistas e até famosos como o Goucha, os The Gift e o Raminhos. Além disso, aparecemos várias vezes no programa Somos Portugal", contou.

O irmão da proprietária ainda ajuda aos fins-de-semana, mas é Gisela a principal responsável do espaço. A distinção como "Loja Memória" foi "uma surpresa" para a família que, ao mesmo tempo, se mostrou "muito feliz" porque "não é muito comum fazerem-se destas coisas em Viana do Castelo". "Não temos tido muita sorte com as obras na rua. Começamos pelo chão que era uma vergonha e, mais tarde, apareceu-nos mais uma obra em frente, mas graças a Deus já começaram a tirar os andaimes e a tirar esta fachada porque perdíamos espaço com a esplanada. Depois, o pó e o barulho também vieram complicar as coisas e fomos algumas vezes chamar a atenção por causa da esplanada. Agora, temos a obra do Guerreiro e que tem previsão de três anos até ser concluída. Não há um ano em que esteja mais calmo e normal. Com as obras em frente, deixamos ter tantos clientes e chegamos a fechar para férias", terminou.

# Ourivesaria do "Sansão" continua "igual como no dia em que abriu"



**A** Ourivesaria Venâncio Sousa está perto de completar 150 anos ao serviço de Viana do Castelo pelas mãos de Vitor Coutinho, trineto dos fundadores. O ouro continua a ser o principal chamariz da casa que, recentemente, foi distinguida como Loja Memória. Para o proprietário, o segredo está em considerar os clientes como "amigos".

Micaela Barbosa

Luís e Rosa de Sousa foram os fundadores de uma das ourivesarias mais antigas de Viana do Castelo: a Ourivesaria Venâncio de Sousa. Quem lhe deu o nome foi o seu filho Venâncio que, segundo Vitor Coutinho, era "uma figura muito característica da cidade". "Dizem que sou muito parecido com ele e, das histórias que contam, ele era um indivíduo robusto e com força. Era até conhecido por Sansão. Num espetáculo, no Teatro Sá de Miranda, desafiaram-no a subir ao placo para mostrar a sua habilidade. Ele aceitou e levantou aquilo como se nada fosse", contou, entre risos.

Anos mais tarde, Venâncio Sousa deixou o negócio para os avós de Vitor Coutinho: Hermenegildo Sousa e "dona Mimi". Depois dos avós, foi a vez dos pais tomarem do negócio, chegando a Vitor Coutinho que já conta com a ajuda do seu filho Gustavo. "Esta casa já vai a caminho dos 150 anos. Estou aqui desde os anos 80 quando regressi do Porto, onde estava a estudar. Apercebi-me que era a minha altura para me agarrar à tradição da família", referiu, frisando que o negócio permanecerá na família. "Este espaço está exatamente igual como no dia em que abriu as portas e todos foram importantes na sua época", acrescentou este empresário que também é conhecido pela sua bealtemania.

Há uns anos, a casa sofreu umas intervenções, mas "nunca fechou portas". "Esta loja tem muitas histórias

engraçadas porque temos uma clientela simpática e engraçada, mas também vamos fazendo os possíveis para que isso aconteça. Somos uma casa que considera imenso o cliente e, por questão de feitio, falo e brinco muito com eles", afirmou, recordando algumas histórias. "É uma satisfação receber pessoas que estão fora há tantos anos. Parece que foi ontem que vieram à loja. Há cerca de um mês, veio cá uma senhora, com os seus 30 anos, pedir-me para furar as orelhas. Nunca me esqueci dela e, por isso, recusei porque, na altura em que era mais nova, decidi fugir de mim e só me deixou furar uma orelha. Não queria que voltasse a acontecer", contou, entre risos.

Vitor Coutinho lembrou ainda um dos momentos "mais difíceis" que teve que ultrapassar quando lhe assaltaram a loja, em 1993.

"Nunca me vou esquecer daquele dia. Fui convidado para meter música na Alfândega, em Caminha, e cheguei de madrugada a casa. Recebemos uma chamada e pensei que tinha acontecido alguma coisa com o meu pai porque era doente de coração. A minha mulher desceu as escadas e disse-me que a loja tinha sido assaltada e que nos roubaram tudo. Respirei de alívio por não se tratar do meu pai, mas ainda hoje estou a pagar a tudo. Comecei com menos 20 mil contos para ajudar um fornecedor", contou, acrescentando: "Sempre fui uma pessoa muito positiva e, por isso, dei incentivo ao meu pai para continuarmos. Foi um caminho complicado, mas tivemos a capacidade de dar a volta por cima."

Sobre a mais recente distinção como Loja Memória, o proprietário disse que recebeu a notícia com "muito agrado". "Modéstia à parte, todos nós, merecemos esta distinção porque todos contribuímos para a cidade. Esta é uma casa antiga e merecedora por tudo aquilo que tem feito ao longo da vida, pela dinâmica que imprime e pela divulgação das nossas tradições", concluiu.

## Foto Roriz retrata vianenses há mais de 100 anos

**N**a rua Gago Coutinho, em Viana do Castelo, situa-se uma das casas centenárias que se dedica à fotografia. Primeiro, pelas mãos de Domingos Roriz e, mais tarde, pelo sobrinho Joaquim Roriz, que esteve à frente do negócio durante 68 anos. Hoje, a empresa é gerida pelo filho Vitor Roriz que tenta sobreviver às dificuldades, procurando renovar todos os dias e acompanhar a modernidade dos tempos. A Foto Roriz - Audiovisuais é Loja Memória e é uma das três casas, em Portugal, que mantém as portas abertas há três gerações.

Micaela Barbosa

Segundo Vitor Roriz, de 58 anos, a localização da loja remonta aos primórdios da fotografia e é "pura estratégia": está perto do chafariz, na Praça da República. "Antigamente, as fotografias gastavam muita água. A água era cara e as casas não tinham e, por isso, o fundador escolheu esta casa porque está perto do chafariz, da Praça da República, onde a água era gratuita. Os funcionários iam constantemente com jarros antigos buscar água para as lavarem porque, naquele tempo, as fotografias eram reveladas com muitos químicos e fixação", contou, acrescentando que, "se não fossem bem lavadas, acabavam por ficar amarelas".

Após quase 40 anos de serviço, Domingos Roriz passou o negócio ao sobrinho Joaquim Roriz, que já trabalhava na loja com mais dois irmãos. "O meu avô faleceu muito cedo e o meu tio convidou-os para trabalhar para Viana. Começaram nos estaleiros, mas não se adaptaram e vieram para aqui. O meu pai ficou na casa mãe e os meus tios abriram um estúdio complementar", referiu, recordando algumas histórias que demonstram "a dedicação e o sacrifício" daqueles que passaram por aquela casa e que tudo fizeram para manter, até hoje, as portas abertas.

"No mês de agosto fazíamos 150 casamentos, dos quais dez ao sábado, oito ao domingo e cinco à sexta-feira. Naquela altura, o meu pai percorria quatro horas, a pé ou de carroça, para ir até Lanheses, Santa Marta e Fontão para fotografar casamentos. Depois, eram mais quatro horas para voltar à loja e, muitas vezes, com o material estragado porque as condições eram péssimas", lembrou, enaltecendo "o marketing" que o tio-avô implementou. "Ele tinha entre três a quatro pares de sapatos porque 70% da população andava descalça, principalmente, as mulheres. Vinham do Castelo de Neiva com os pés miseráveis do trabalho. Elas calçavam os sapatos, o meu tio-avô colocava ouro no peito e a minha tia-avó emprestava uma blusa bonita para a fotografia. No final, enviavam-nas para os maridos que estavam fora. Os sapatos davam elegância às senhoras", acrescentou, referindo ainda que até nos casamentos levavam um



par de sapatos para fotografar os convidados que, nem sempre, tinham condições financeiras.

Vitor Roriz nasceu no meio das películas e, com 16 anos, começou a trabalhar na Foto Roriz - Audiovisuais. Formou-se em fotografia pela Escola de Belas Artes, no Porto, e tentou modernizar-se para manter o negócio rentável. "Quando regressiei a Viana do Castelo, formei a primeira produtora de vídeo do Alto Minho e do Minho. Os primeiros vídeos das Câmara Municipais foram realizados por mim", frisou. O proprietário foi ainda estudar marketing e imagem na Bélgica, acabando por se dedicar à imagem empresarial e da moda. "O meu pai continuou sempre com retrato e imagens de estúdio. Fotografava muitas famílias, pessoas, casamentos e festas, enquanto que eu fazia tudo o que era empresas. Ou seja, era um parceiro de outro tipo de imagens", explicou, salientando que as primeiras fotografias aéreas foram feitas por ele. "Tentei acompanhar os tempos e entramos também no digital, mas, por uma questão de paixão, dediquei-me à fotografia. Comecei também a fazer exposições fotográficas e sou jornalista credenciado pela Luso Press", disse.

A casa chegou a ter 21 funcionários e, hoje, é só Vitor Roriz que luta por manter o negócio na família. "A fotografia não acaba como arte, nem vai acabar, mas a venda da fotografia está extinta completamente porque vendemos aquilo que as pessoas já têm. E, por isso, vou tentando sobreviver ao máximo e inovando todos os dias. Neste momento, imprimo fotografias em peças de roupa, faço coleções com algumas empresas e fazemos outro tipo de trabalho para tentar aguentar, com muita dificuldade, manter as portas abertas", admitiu, considerando que uma solução para rentabilizar espaços como o seu passaria por tornar "algumas lojas" em "instituições de qualidade". "Desde o momento que somos uma loja de história, por que não sermos visitados como um museu por turistas que vêm a Viana? Se esta casa for um ponto de referência e cultura para os outros é uma solução de sobrevivência desta casa e de muitas outras. Muitos jovens, não fazem ideia que se demorava três dias a fazer uma fotografia ou que tínhamos de estar num quarto escuro com uma lâmpada vermelha para que a conseguisse imprimir", atirou.

Recentemente, a Foto Roriz foi distinguida como Loja Memória. "Foi com surpresa que recebemos a notícia. É daquelas coisas que a gente nunca espera porque, como nós há muitas casas merecedoras em Viana do Castelo. Espero que as outras venham a ser e tenham a mesma alegria mesmo quando o meu pai foi homenageado pela Câmara Municipal como "Cidadão de Mérito" e a casa como "Instituição de Mérito", confidenciou, lembrando que o pai doou o espólio e máquinas antigas ao Município "como prova de bem pelo reconhecimento".

# Ourivesaria Freitas pôs o Coração de Viana a bater em todo mundo



**A** completar 100 anos de existência, a ourivesaria Freitas dispensa apresentações. É uma casa que se dedica à ourivesaria e, através de Manuel Freitas, sobrinho do fundador, ficou conhecida no país e no estrangeiro pelas suas peças em filigrana que "ouram" o traje das mordomas. José Oliveira é o atual proprietário e vê a distinção "Loja Memória" como um reconhecimento do trabalho desenvolvido para dar a conhecer a história da ourivesaria.

Mícela Barbosa

Joaquim Simões de Freitas abriu, em 1920, as portas da Ourivesaria Freitas na rua dos Fornos, em Viana do Castelo. No entanto, pouco tempo depois, já a pensar numa construção com toda a segurança exigida para uma ourivesaria, mudou-se para a rua Sacadura Cabral, onde se situa até hoje.

Após o seu falecimento, o sobrinho Manuel Freitas tomou conta do negócio e, segundo o atual proprietário, "foi o grande impulsionador e dinamizador da ourivesaria tradicional portuguesa, mais concretamente, na arte da filigrana, criando e inovando peças de arte que ultrapassaram as fronteiras portuguesas".

"O doutor Freitas, como era assim conhecido e tratado por todos, soube desenvolver as peças que dizem muito à nossa região e ao nosso povo. São peças em ouro que fazem parte da nossa etnografia e dos nossos trajes. Falo, concretamente, dos brincos à rainha e os corações de Viana", exemplificou José Oliveira, acrescentando que Manuel Freitas, juntamente com Amadeu Costa, estudou "uma panóplia de peças que ouram o traje". "Ele fez uma

grande divulgação das peças em filigrana e, mais tarde, juntou a história e criou o seu próprio museu, doando-o depois Viana do Castelo", lembrou.

O proprietário não fazia parte da família, mas um convite de Manuel Freitas para trabalhar na ourivesaria motivou a sua entrada, em 1978. "Eu estou aqui há 42 anos. Tínhamos uma afinidade muito grande e, após um convite, vim para a firma seguir os passos e ensinamentos do doutor Freitas. Eu e os meus colegas, daquela altura, contribuimos para a progressão e desenvolvimento da ourivesaria. Para mim, foi uma mais valia porque aprendi muito com o grande mestre Manuel Freitas. Ensinou-me as histórias do ouro tradicional e das peças e tive a oportunidade de o acompanhar nas conferências e palestras que ia fazendo", recordou.

Atualmente, a ourivesaria Freitas emprega quatro funcionários e é conhecida como a "grande impulsionadora" do Coração de Viana. "Manuel Freitas conseguiu não só estilizar o coração de Viana em várias imagens como em formas mais modernas. O Coração de Viana faz parte de vários logótipos e acontecimentos nacionais. Aliás, o europeu foi baseado no Coração de Viana e o próprio Município tem também o seu coração dentro dos vários traços. Foi sempre através do dele que nasceram muitas outras coisas", declarou José Oliveira, admitindo que a distinção como Loja Memória "é merecida". "Se o senhor Freitas estivesse cá ficaria muito agradado e muita agradecido com esta distinção. Esta é uma casa centenária, que conta muita da nossa história e é conhecida em Portugal e no estrangeiro, não só pela arte da filigrana e por aquilo que vendemos, como pelo historial. Somos um bom exemplo para qualquer estabelecimento", terminou.

# O imortal polvo do Tasco do Morte

O Tasco do Morte, em Santa Marta de Portuzelo, nasceu um ano após o 25 de abril pelas mãos de Manuel Cancelo e da sua esposa, Idalina do Cancelo. Com 76 anos, o atual proprietário admite que está "um pouco cansado", mas ainda cozinha e não deixa que falte polvo cozido e frito para "o pessoal". Recentemente, esta casa, cujo prato forte é o peixe, foi distinguida como Loja Memória de Viana do Castelo.

Carlos Pereira

Manuel Cancelo tem 76 anos e é o atual proprietário do Tasco do Morte que já foi padaria, mercearia, posto de correios e servidor de gás. "O nome desta casa vem do meu pai. Ele chamava-se Francisco Cancelo, mas era conhecido como Chico do Morte. A família ficou com a alcunha e eu e o meu irmão Alfredo também somos conhecidos pelo Morte", explicou, frisando, entre risos, que, ao contrário de uma tia, não se importa que lhe chamem "Manuel Morte". "Na altura em que se vendia gás, os proprietários tinham um cão, que se chamava Dick, que ia no carrinho distribuir o gás pelas casas", recordou.

Em 1975, assumiu o negócio e fez "algumas alterações" no espaço. "Quando comprei esta casa, havia um forno que estava partido e tive de o colocar no sítio. No entanto, anos mais tarde, fui obrigado a retirá-lo porque precisava de mais espaço para colocar uma casa de banho para o pessoal da casa e aumentar à dos clientes", justificou, explicando que chegou a ter "muitos funcionários". Hoje, tem apenas dois ao fim de semana e conta com a ajuda do filho Rui e da nora Isabel. "Ele e os irmãos passaram muito tempo aqui mas, depois, cada um seguiu o seu caminho. Com a morte da minha mulher, ficamos coxos. Quando cá estava,



não faltava nada. No entanto, ainda faço questão de ter polvo cozido e frito para o pessoal", referiu.

Há anos, o Tasco do Morte ficava cheio de clientes, principalmente, por causa do bilhar, snooker e matraquilhos. Mais tarde, os donos retiraram os jogos e apostaram mais

na cozinha. "Há uns anos para cá, vendia muito congro e, apesar de não fazê-lo agora, continuo a ir ao peixe ao Castelo de Neiva. Além disso, fazemos sardinhas, tripas, feijão branco com dourada, rissóis, batatas com bacalhau, costeletas e polvo", especificou.



## Evolução Económica 2009-2018



Volume de Negócios

2,8 mil M€



Atividade empresarial no concelho de Viana do Castelo representa um **Volume de Negócios de 2,8 mil M€** (INE, 2017), correspondendo a **48% do total do Alto Minho**.

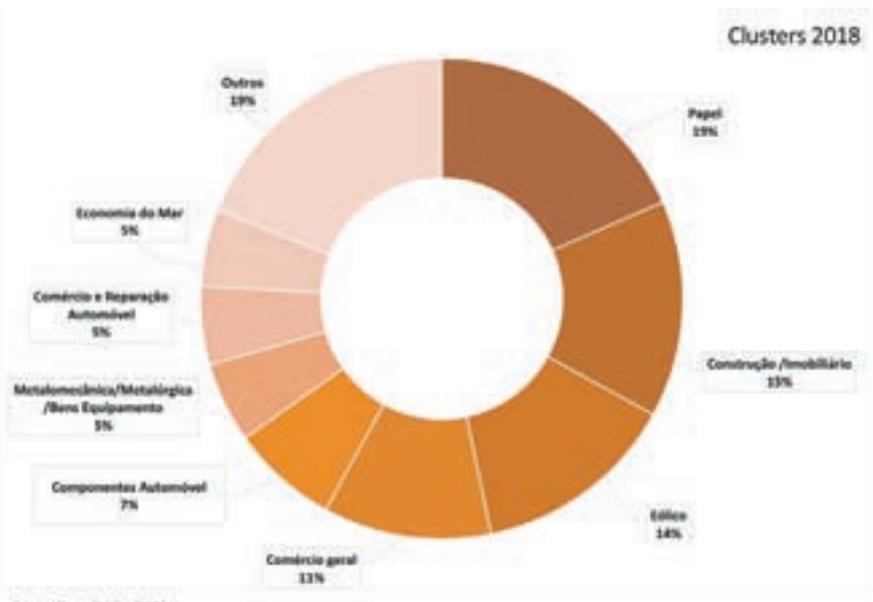
**Crescimento da atividade de 13% no período 2013-2017.**

**Clusters de maior relevância (80% total):** Papel, Construção/Imobiliário, Eólico, Comércio, Componentes Automóvel, Metalomecânica/Metalúrgica e Bens de Equipamento, Comércio e Reparação Automóvel e Economia do Mar.

**Clusters de maior crescimento (vs 2009):** Componentes Automóvel (2,6x), Papel (2,2x) e Economia do Mar (2,3x após 2013).



Fonte: INE - Indicadores Empresas



Fonte: Base Dados SABI



# Café Girassol - uma memória quase cententária

**C**onstruído em 1930, o emblemático edifício do jardim da marginal de Viana do Castelo alberga o não menos carismático Café Girassol, um dos estabelecimentos comerciais que fazem parte das "Lojas Memória".

O espaço é frequentado por várias gerações e tem uma das esplanadas mais cativantes da cidade de Viana do Castelo pela sua envolvente. Desde 2011 que o Café Girassol é gerido por Vítor Gonçalves, juntamente com o seu sócio, altura em que reactivaram o negócio.

"Somos dois sócios, abrimos em 2006 um restaurante na praia do Coral, depois em 2009 tivemos no Café Vitral e em 2011 começámos aqui no Café Girassol. Foi durante o

período de crise que surgiu a oportunidade. Quando viemos para aqui, o café estava parado há uns meses e reerguer não foi fácil", notou Vítor Gonçalves, que manteve o nome de Girassol ao café.

Dos clientes, ouve muitas vezes dizerem que este espaço tem "a esplanada mais agradável de Viana". "Mas isso é uma questão de gosto, haverá outras muito boas e o ambiente é bastante familiar. Acho que a esplanada consegue abranger um intervalo de idades superior, ou seja, há famílias que vêm com crianças, até pessoas com idade de reforma que estão ali com os seus amigos. Cria-se aqui um bom ambiente", sublinhou o gerente.

Para dar vida ao espaço, os sócios-gerentes promovem

diversas actividades no café, como música ao vivo, emissões de rádio, animação com DJs e dança na esplanada. Para assinalar os 90 anos do edifício promoveram tertúlias, emitiram selos comemorativos da efeméride e uma coleção de quatro postais.

No Café Girassol trabalham cinco pessoas e receber a distinção de Loja Memória é motivo de "orgulho". "Ficamos sempre orgulhosos, pela importância que o edifício tem para a cidade, não só como café, mas como ponto de encontro dos vianenses. Temos muito orgulho no nosso trabalho que temos desenvolvido nos últimos anos e para a cidade acho que faz todo o sentido que o Café Girassol esteja incluído neste projecto", afirmou Vítor Gonçalves.



2009-2018



Exportações

>1.000 M€



Exportações de bens de 800 M€ (INE, 2018), correspondendo a 42% do total do Alto Minho.

Exportações de bens e serviços superiores a 1.000 M€ (SABI, 2018), com crescimento de 2,4x entre 2009 e 2018.

16º concelho do país no ranking de exportações, registando subida de 12 posições desde 2009. Do grupo de 20 concelhos mais exportadores, é o 2º concelho com maior crescimento de exportações desde 2009 (INE, 2018).

5ª posição no ranking de exportações de capitais de distrito (INE, 2018).

Forte crescimento da intensidade exportadora: +40% do Volume de Negócios, +19 pp vs 2009 (SABI, 2018).

Clusters de maior relevância (63% total): Papel, Eólico, Componentes Automóvel.

Clusters de maior crescimento (vs 2009): Construção/Imobiliário (3,7x), Componentes Automóvel (2,6x), Papel (2,4x) e Economia do Mar (4x após 2013).

Clusters de maior intensidade exportadora: Componentes Automóvel (98%), Eólico (61%), Têxtil e Calçado (61%) e Papel (53%).

Ranking de municípios exportadores

M€

Rank 2018	Var. Pos.	Rank 2009	Município	2009	2018
			Portugal	31.897	57.807
1	0	1	Lisboa	9.425	6.400
2	0	2	Palmela	1.751	4.063
3	0	3	Vila Nova de Famalicão	1.054	2.073
4	11	15	Setúbal	543	1.712
5	5	10	Maia	664	1.651
6	6	12	Braga	638	1.593
7	-2	5	Vila Nova de Gaia	969	1.515
8	-1	7	Guimarães	929	1.487
9	-5	4	Sintra	977	1.408
10	-4	6	Santa Maria da Feira	962	1.393
11	0	11	Oeiras	652	1.219
12	-3	9	Porto	704	1.041
13	1	14	Oliveira de Azeméis	554	959
14	3	17	Ovar	492	909
15	3	18	Barcelos	478	867
16	12	28	Viana do Castelo	315	798
17	-1	16	Matosinhos	493	793
18	1	19	Felgueiras	467	743
19	-6	13	Aveiro	591	725
20	9	29	Marinha Grande	310	723

#16 (+12)



# Numa casa da Ribeira de Viana é Primavera todo ano

O apelido Soares é sobejamente conhecido na Ribeira de Viana. Os petiscos do mar e os peixes frescos grelhados que tanta fama deram a "Tone Bento" foram passados para a família de Catarina Soares que, desempoeirada e com o à vontade das mulheres da Ribeira, conta a história da tasca rainha da zona: a Casa Primavera.

Micaela Barbosa

Esta Loja de Memória está nas mãos da família há 17 anos mas, ao certo, Catarina não tem ideia quantos anos terá a casa, que anteriormente pertenceu a "Tone Bento". Agora, é uma "das mais importantes tascas da zona" e a antiguidade deu-lhe honras de estabelecimento de quali-

dade. "Antigamente, era tudo à base de tasca, petiscos, vinho, bacalhau frito e depois a minha mãe começou a meter as ovas, os búzios, gambas, camarões... ainda hoje, as pessoas procuram isso pelos petiscos e pelo peixe fresco", sublinha, orgulhosa, Catarina Soares, entre trocadelhos com os oito funcionários da casa e respostas aos habituais clientes. Parece conhecê-los a todos. Afinal, sempre ajudou os pais "quando fazia falta" e, há pouco mais de um ano, juntou-se a eles a trabalhar na tasca. "Eu faço de tudo um pouco. Ajudo a servir, sirvo, trato da contabilidade e dos fornecedores", conta.

Na sala, agora reduzida a trinta mesas, mas que antes da pandemia chegavam ao dobro, estão oito funcionários e na cozinha, os pais de Catarina. A tasca, muito procura-

da por turistas, serve mais de 100 refeições diariamente. "Há muitas pessoas que vêm pelas gambas fritas que foi a minha mãe que introduziu. Agora temos as vieiras recheadas que também tem saído muito bem" enumera, lembrando que os espanhóis procuram o restaurante pelo "bacalhau, polvo e peixe grelhado".

Sobre a distinção como Loja Memória, Catarina admite a satisfação: "Afinal de contas, a casa já tem muitos anos e sabemos que, quer com turistas quer com os da terra, se conhece a casa. Muita gente vem porque ouviu falar ou porque lhes disseram para vir cá". A tasca é, aliás, conhecida, pelas filas de espera, sobretudo ao fim-de-semana. "Há pessoas que esperam hora e meia e duas horas para ser servidas", alerta.

2009-2018

Turismo

>250 mil dormidas

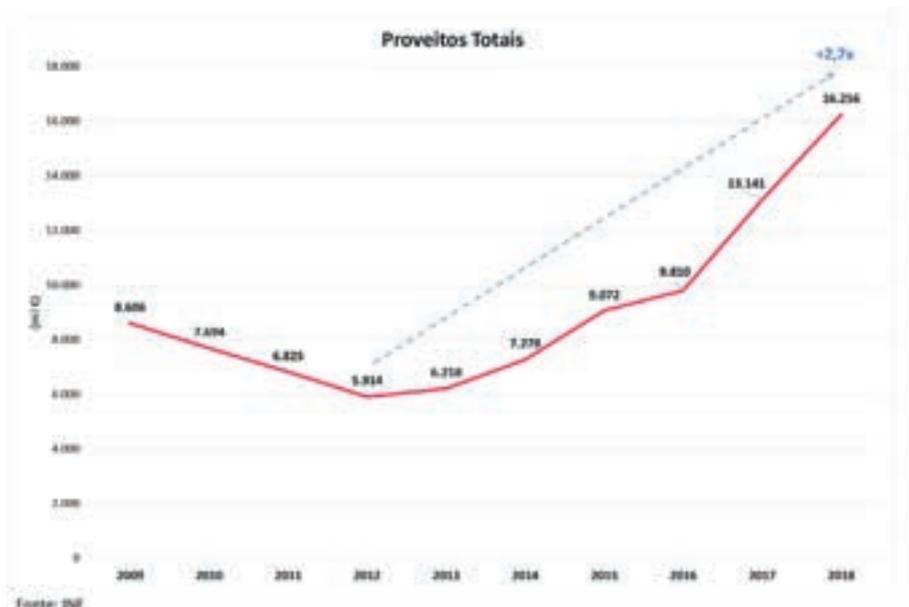
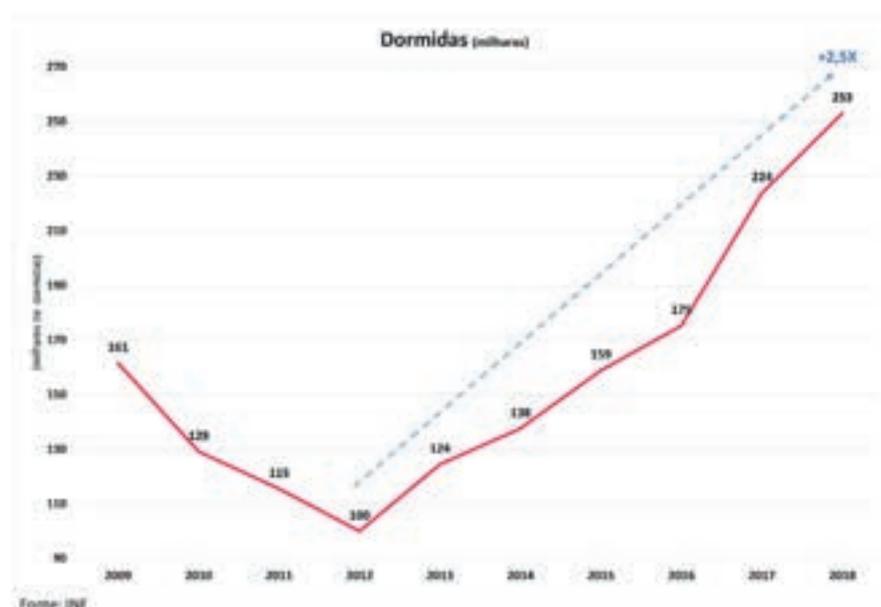


253 mil dormidas (35% do Alto Minho) (INE, 2018).

Crescimento das dormidas: 2,5x vs 2012 (59% último triénio) (INE, 2018).

133 mil hóspedes (43% de estrangeiros vs 32% em 2009).

Proveitos totais: 16,3 ME (43% do Alto Minho). Crescimento de 2,7x vs 2012 (79% no último triénio) (INE, 2018).





# A "perdição" na Leitaria do Carmo são os jesuítas

**F**undada em 1960, a Leitaria do Carmo tornou-se a referência em Viana na venda de jesuítas e a fama tem sido tal que na fachada do estabelecimento lê-se, orgulhosamente, que ali se vendem os melhores do mundo. Este espaço vizinho da Igreja do Carmo é mais uma Loja de Memória da cidade que não deixa esquecer o seu protagonista doce e triangular.

Manuel Silva trabalha há 37 na Leitaria do Carmo e lembra-se bem de como começou a venda do bolo que

dá fama à casa. "Havia um vendedor de toldos que passou aqui e disse que havia um pasteleiro em Âncora que fazia uns jesuítas melhores do que os de Santo Tirso... o senhor Armindo [dono na altura] que estava a expandir o negócio alugou uma fábrica de pastelaria, foi buscar o pasteleiro e a partir daí foi sendo um sucesso, mas também deu muito trabalho", recordou.

Atualmente, há quem vá à Leitaria só atrás dos jesuítas que entretanto também foram aumentando de variedades. Além do tradicional, há o jesuíta gold com

doce de ovos, outro com maçã, chila, amêndoa e pepitas de chocolate. Turistas estrangeiros e nacionais são dos que mais procuram os jesuítas do Carmo.

Com um albergue mesmo ao lado da Leitaria do Carmo, os peregrinos de Santiago também são consumidores assíduos e não resistem ao doce típico, cujo nome podia ter sido "carmelitas", dada a proximidade à imponente Igreja do Carmo. "Mas depois achamos que jesuítas é um nome com mais força", brincou Manuel Silva.

## Novas Tecnologias



Crescimento e relevância do Cluster das "Tecnologias de informação / Economia Digital" (designadamente startups de base tecnológica), representando um Volume de Negócios de 26 ME (4,2x 2009), com elevada intensidade exportadora (10 ME, 38%) e forte Valor Acrescentado (62%). O Cluster, com cerca de 70 empresas, representa mais de 450 postos de trabalho (criação de 350 postos de trabalho desde 2009).





# "Pérola da China" espalha o aroma do café há mais de 80 anos

**A** Pérola da China é uma casa de café e, mais recentemente, gourmet. É uma das lojas de memória de Viana e, segundo o proprietário Jorge Gama, é uma homenagem ao seu avô que veio de Ponte de Lima para Viana do Castelo gerir um negócio de mercearia. No entanto, é com o café que foi mantendo a sua identidade e energia ao longo dos tempos.

Rui Ferreira

A loja tem 86 anos e nasceu pelas mãos de Francisco de Sousa Brito. O nome "Pérola da China" já existia quando começou o negócio. "Em 1934, o meu avô vendia café, especiarias, chás e mercearias, tendo-se tornado o que hoje podia ser um grande hipermercado porque era o único que tinha o selo da SPAR, uma rede de supermercados que ainda existe", contou o neto Jorge Gama.

A Pérola da China tornou-se uma casa de referência em Viana do Castelo porque abastecia a cidade e arredores de café e mercearias. "O meu avô criou uma marca de café em Viana do Castelo que absorveu o nome da loja: Café Pérola da China. Foi, sem dúvida, um homem de sucesso porque o café e a mercearia eram dois negócios que funcionavam na perfeição", lembrou, acrescentando que naquele espaço também se movimentou muito dinheiro. "Naquele tempo, havia um grau de analfabetismo muito grande e o meu avô, para ajudar, começou a pagar reformas, tornando-se uma pay-shop dos tempos antigos", comparou.

Segundo o neto, Francisco de Sousa Brito fechava muitos contratos "apalavrados". "O meu avô era um homem de palavra e, por isso, garantia o fornecimento de café nos

estabelecimentos sem nenhum papel assinado", frisou, recordando que também ele, quando era pequeno, ia distribuir o café em latas vermelhas pela cidade.

Nos anos 90, o pai de Jorge, António Silva Sousa, assumiu o negócio e, mais tarde, inseriu a garrafeira, transformando-a numa casa gourmet e de vinhos. "O café é a marca da casa e vai sempre acompanhá-la. No entanto, o meu pai apercebeu-se que o negócio dos supermercados ia passar momentos maus e decidiu acompanhar os novos tempos, trazendo o vinho ao negócio", justificou o filho, que assumiu o negócio em 2000. "Dei aulas, mas zanguei-me com o ensino e, como cresci neste meio, abracei o negócio. Mantemos o café, alguma mercearia, o vinho e, mais recentemente, o chocolate. Além disso, temos o melhor bacalhau. É da Islândia e temos muitos clientes que nos procuram, principalmente, no mês de dezembro", assegurou, acrescentando que é uma das casas que mais faturava com os chocolates Avianense.

Atualmente, a Pérola da China tem três funcionários e, passados tantos anos, o café continua a ser o seu grande "ícone". "Vendemos de 15 em 15 dias 3000 cápsulas e a primeira encomenda foi de 100 (risos). Já o café em grão vendemos mais para fora. Ou seja, são tomados 1200 cafés", estimou Jorge Gama. "Todos os dias temos novos clientes do café. Isto é sinal que estamos a crescer e que o café é realmente muito bom. O meu sonho era que o café voltasse a ser o negócio da cidade", admitiu, atirando: "Custa-me é que o presidente da Câmara Municipal, que se diz 'regionalista', me diga que o Município compra café em Campo Maior e não sabe que Viana do Castelo tem uma marca de café igual à Delta, com uma diferença: o marketing."



## Velas iluminaram centenária Agência Funerária Tilheiro

**A** agência Funerária Tilheiro é uma empresa familiar de Barrocelas com cerca de 100 anos que iniciou a sua atividade com o fabrico de velas pelas mãos de José Tilheiro e esposa. Mais tarde, o filho Paulo e os netos Manuel e António Tilheiro expandiram o negócio para a realização de funerais e armação de andores, que perdura até hoje com a gestão do bisneto do fundador, Pedro Tilheiro. Esta funerária é das mais antigas da região e faz parte da rede de lojas de memória de Viana do Castelo.

Micaela Barbosa

Com 86 anos, António Tilheiro, neto do fundador e pai do atual gestor, ainda se desloca à agência funerária para recordar os velhos tempos naquele lugar que o marcou ao longo da sua vida. Sem saber ao certo o ano em que o avô deu início à atividade, acredita que tem 100 anos. "Já tenho alguma idade, mas lembro-me muito bem de ver o meu avô, José Tilheiro, e o meu pai, Paulo Tilheiro, nesta casa", lembrou.

José Tilheiro era natural de Mujães e casou com uma mulher espanhola que sabia fazer velas de cera e o incentivou a abrir um negócio a tempo parcial. "Naquele altura, o meu avô era um carpinteiro de primeira e geria a profissão com a produção de velas de cera. Ainda vivo, passou o negócio ao meu pai, Paulo Tilheiro, que trabalhou com um cangalheiro da zona. Aprendeu essa profissão e foi ajudar o meu avô com o negócio das velas, expandindo-o para os funerais", explicou. Com apenas 14 anos,



# Há mais de 50 anos que a Casa Sandra "borda" Viana



António começou a trabalhar com o irmão Manuel Tilheiro, na funerária, dividindo tarefas. "Crescemos neste meio e ver e vestir cadáveres nunca foi um problema. O meu irmão Manuel ficou encarregue dos funerais e eu com o fabrico das velas de cera porque tinha aprendido com o meu pai", referiu o neto do fundador que, ainda recentemente, dedicava tardes ao fabrico das velas de cera.

Entretanto, o seu filho Pedro Tilheiro assumiu a gestão da agência funerária. "O meu irmão ainda era vivo quando o Pedro assumiu a empresa, mas antes disso foi trabalhar para a Suíça. O tio não queria que ele fosse e depois, tanto o chateou que ele veio para cá (risos). Esta é uma das agências mais antigas da região e o Pedro está a fazer um bom trabalho. Já melhorou muito o serviço em relação ao que era antigamente", enalteceu.

Atualmente, a agência dedica-se, sobretudo, à realização de funerais. No entanto, Pedro Tilheiro, de 50 anos, mantém a venda de artigos de cera e religiosos, bem como a armação de andores naturais e artificiais. "Durante a minha infância acompanhei o meu pai e também aprendi a fazer velas. Já adolescente, depois da escola, comecei a ajudar mais e, quando regressi do serviço militar e da Suíça, criei a sociedade com o meu tio", contou o proprietário, satisfeito com a distinção de Loja de Memória. "É muito gratificante receber esta distinção. É uma casa com muitos anos e muita história. Apesar de a agência ter sido criada oficialmente em 1926, encontramos um documento de 1920 e, por isso, já são 100 anos que estamos ao serviço da comunidade", concluiu Pedro Tilheiro.



**A** Casa Sandra foi fundada há mais de 50 anos e tem levado longe o nome de Viana através dos bordados tradicionais. Depois de ter sido considerada instituição de mérito, a Casa Sandra é uma das Lojas de Memória, uma distinção que reforça a sua ligação a Viana e o seu papel na promoção da cidade.

Quando foi distinguida como instituição de mérito, "pelo relevante trabalho prestado à comunidade vianense no comércio tradicional e dinamização da economia, desde 1963", a Casa Sandra encheu-se de chieira e sentiu a responsabilidade na comercialização de trajes que representam a identidade cultural da cidade.

Há três gerações que a Casa Sandra tem ensinado a arte dos bordados de Viana e é pelas Festas d'Agonia que esta loja de comércio local e tradicional mais fica engalanada. Todos os anos, a proprietária Conceição Pimenta ornamenta a sua montra, chegando mesmo a sentar-se e bordar ao vivo para encher o olho aos turistas. Uma das últimas decorações da montra da Casa Sandra juntou a avó Conceição com a filha Fátima e a neta Maria

Manuel para atestar a passagem do testemunho intergeracional. Na altura, em conversa com o Semanário Alto Minho, Conceição Pimenta revelou que, com apenas oito anos, a neta Maria Manuel já mostrava aptidão para a arte. Na fotografia, a menina aparecia com um lenço a fazer ponto cruz.

A proprietária da Casa Sandra tem três netos, duas meninas e um menino, e nas férias escolares conta que lhes dá workshops de bordados. "Ponho-os a todos a bordar na loja e a Maria mostra vontade de continuar a aprender", conta, elogiando ainda "aptidão inata" da filha para bordar.

Além de interessados em comprar trajes, há quem passe na Casa Sandra para aprender a bordar. "Até peregrinos de Santiago já estiveram aqui umas horas a querer aprender a bordar", contou a bordadeira que também gosta de ensinar a arte e divulgar a tradição. "Sou uma mulher feliz e sinto que as coisas boas vêm ter comigo, os meus sonhos têm-se realizado e tenho ainda um sonho de ir bordar à garagem da Cristina", confessou, entre risos.

2009-2018

## Viana do Castelo vs Capitais de Distrito – Volume de Negócios

Volume de negócios (milhares €) dos estabelecimentos

Capitais de Distrito	2009	%	2017	%	CAGR	Ranking
Portugal	336.655.747	100,0%	367.790.351	100,0%	1,1%	
Lisboa	65.695.190	19,5%	65.591.132	17,8%	0,0%	1
Porto	13.887.348	4,1%	13.273.801	3,6%	-0,6%	2
Braga	5.846.008	1,7%	7.599.554	2,1%	3,3%	3
Setúbal	3.560.647	1,1%	5.781.639	1,6%	6,2%	4
Leiria	4.831.550	1,4%	5.578.782	1,5%	1,8%	5
Coimbra	4.106.731	1,2%	4.582.276	1,2%	1,4%	6
Aveiro	3.385.708	1,0%	3.684.364	1,0%	1,1%	7
Viana do Castelo	2.675.505	0,8%	2.758.844	0,8%	0,4%	8
Viseu	2.434.303	0,7%	2.417.589	0,7%	-0,1%	9
Faro	2.226.417	0,7%	2.268.522	0,6%	0,3%	10
Santarém	1.746.989	0,5%	1.972.651	0,5%	1,5%	11
Évora	1.322.453	0,4%	1.439.613	0,4%	1,1%	12
Castelo Branco	965.193	0,3%	1.234.796	0,3%	3,1%	13
Bragança	650.879	0,2%	1.197.562	0,3%	7,9%	14
Guarda	953.648	0,3%	1.133.024	0,3%	2,2%	15
Vila Real	988.509	0,3%	1.112.683	0,3%	1,5%	16
Beja	846.363	0,3%	1.027.660	0,3%	2,5%	17
Portalegre	604.899	0,2%	557.859	0,2%	-1,0%	18

2,8 mil M€

Fonte: INE, Sistema de contas integradas das empresas

2009-2018

## Viana do Castelo vs Capitais de Distrito - Exportações

Exportações de Bens (milhões €)

Capitais de Distrito	2009	%	2018	%	CAGR	Ranking
Portugal	31.696.763	100,0%	57.806.517	100,0%	7%	
Lisboa	3.578.321	11,3%	6.400.133	11,1%	7%	1
Setúbal	542.891	1,7%	1.712.339	3,0%	14%	2
Braga	638.038	2,0%	1.593.317	2,8%	11%	3
Porto	704.366	2,2%	1.041.298	1,8%	4%	4
Viana do Castelo	315.047	1,0%	798.439	1,4%	11%	5
Aveiro	591.411	1,9%	725.437	1,3%	2%	6
Bragança	114.045	0,4%	706.611	1,2%	22%	7
Leiria	288.176	0,9%	615.100	1,1%	9%	8
Évora	183.715	0,6%	419.490	0,7%	10%	9
Guarda	100.882	0,3%	234.165	0,4%	10%	10
Santarém	65.655	0,2%	221.269	0,4%	14%	11
Coimbra	62.245	0,2%	182.577	0,3%	13%	12
Beja	34.981	0,1%	170.435	0,3%	19%	13
Portalegre	77.988	0,2%	156.254	0,3%	8%	14
Viseu	53.818	0,2%	90.917	0,2%	6%	15
Castelo Branco	35.779	0,1%	70.274	0,1%	8%	16
Faro	16.814	0,1%	13.996	0,0%	-2%	17
Vila Real	21.003	0,1%	10.448	0,0%	-7%	18

800 M€

Fonte: INE, Indicadores Comércio Internacional

2009-2018

## Viana do Castelo vs Capitais de Distrito - VAB

Valor acrescentado bruto (€) das Empresas

Capitais de Distrito	2009	%	2017	%	CAGR	Ranking
Portugal	84.226.853	100,0%	92.690.116	100,0%	1%	
Lisboa	20.894.173	24,8%	22.260.728	24,0%	1%	1
Porto	3.219.696	3,8%	3.535.881	3,8%	1%	2
Braga	1.209.542	1,4%	1.542.264	1,7%	3%	3
Leiria	1.077.446	1,3%	1.210.144	1,3%	1%	4
Setúbal	835.514	1,0%	1.043.272	1,1%	3%	5
Coimbra	784.452	0,9%	792.862	0,9%	0%	6
Aveiro	717.365	0,9%	746.903	0,8%	1%	7
Viana do Castelo	501.583	0,6%	728.755	0,8%	5%	8
Viseu	567.472	0,7%	497.921	0,5%	-2%	9
Faro	408.461	0,5%	452.087	0,5%	1%	10
Santarém	329.043	0,4%	388.992	0,4%	2%	11
Évora	262.967	0,3%	354.429	0,4%	4%	12
Guarda	179.067	0,2%	284.652	0,3%	6%	13
Vila Real	181.525	0,2%	257.185	0,3%	4%	14
Castelo Branco	191.635	0,2%	250.941	0,3%	3%	15
Beja	118.093	0,1%	185.490	0,2%	6%	16
Bragança	107.252	0,1%	162.192	0,2%	5%	17
Portalegre	106.415	0,1%	85.419	0,1%	-3%	18

729 M€

Fonte: INE, Sistema de contas integradas das empresas

2009-2018

## Viana do Castelo vs Capitais de Distrito – Produtividade do Trabalho

Produtividade do Trabalho (VAB/RH) - milhares €

Capitais de Distrito	2009	2017	Tx. Cresc.	Rank
Portugal	22,0	23,8	8,4%	
Lisboa	35,4	35,8	1,3%	1
Setúbal	23,4	31,9	36,5%	2
Porto	23,4	25,8	10,2%	3
Viana do Castelo	17,9	24,9	39,3%	4
Aveiro	22,6	24,4	8,0%	5
Guarda	15,9	24,0	50,4%	6
Santarém	16,2	22,6	39,3%	7
Leiria	20,3	22,6	11,1%	8
Braga	17,8	21,8	22,3%	9
Beja	12,5	19,5	55,9%	10
Vila Real	14,5	19,5	33,9%	11
Faro	17,2	19,4	13,1%	12
Castelo Branco	14,2	19,0	34,1%	13
Évora	14,9	18,7	25,5%	14
Coimbra	16,8	18,6	10,8%	15
Viseu	21,0	18,0	-14,3%	16
Bragança	13,6	16,2	19,4%	17
Portalegre	17,2	14,1	-18,3%	18

25 mil €



O Café das Neves, também conhecido por Café do Max, é um dos estabelecimentos com mais movimento no Largo das Neves. Abriu portas em 1948 e, desde sempre, foi um local onde se juntam muitos adeptos para ver os jogos de futebol. Conta ainda com uma grande esplanada exterior e com um salão de jogos, chamando clientela das várias faixas etárias.



A Loja da Esquina é um ponto de encontro em Viana. Situada na Praça da República, esta Loja Memória notabiliza-se pela venda de todo o tipo de revistas e jornais nacionais e internacionais. É tabacaria e posto de venda dos jogos Santa Casa. Em tempos de crise, as raspadinhas são dos jogos mais procurados.

Com aproximadamente 80 anos de existência, "O Mirante" é um mini-mercado e café que vende jornais nacionais e regionais. Situado em Barrosetas, é um negócio familiar que chegou às mãos de Fernanda Coelho pelos seus pais.





● COMPRE EM  
**viana**

APOIE O  
**COMÉRCIO  
LOCAL**

**JUNTOS  
VAMOS  
VENCER**



Ó meu amor de algum dia  
**Havemos de ir a Viana**

Pedro Homem de Melo  
2014-2017