

Setembro, 2012

IV SÉRIE - Nº 28

TRIMESTRAL

# Macau

Taikonautas  
**HERÓIS RECEBIDOS  
EM FESTA**

Rodolfo Ávila  
**VIDA A ALTA VELOCIDADE**

Lusofonia  
**AS AMBICÕES  
DE CABO VERDE**

## NAS BOCAS DA ÁSIA

A história do pastel português  
que deu a volta ao mundo



# BNU, o seu Parceiro de Negócio em Macau



Web site: [www.bnu.com.mo](http://www.bnu.com.mo)

O **Banco Nacional Ultramarino** é uma referência para todos aqueles que, ao longo de mais de um século de actividade, nos privilegiaram com a sua preferência.

*Orgulhamo-nos da nossa história e do apoio que sempre demos e recebemos da comunidade local.*

*Hoje, como ontem, acreditamos no futuro e o apoio da Caixa Geral de Depósitos, um dos maiores grupos financeiros europeus, com uma vasta e abrangente rede de balcões em 20 Países da Europa, Ásia, África e Américas, permite ao BNU otimizar o seu conhecimento local com uma profunda experiência internacional e colocar ao seu dispor um conjunto de soluções criativas, dinâmicas e integradas.*

*Porque estamos determinados a ser bem sucedidos, acreditamos que o BNU é o seu Parceiro de Negócio em Macau.*

## **BNU**

Banco Nacional Ultramarino  
大 西 洋 銀 行



— Desde 1902 —

**DIRECTOR**

Victor Chan Chi Ping

**DIRECTOR EXECUTIVO**

Alberto, Au Kam Va

**EDITOR EXECUTIVO**

Fernando Sales Lopes

**PROPRIEDADE**Gabinete de Comunicação Social  
da Região Administrativa Especial de Macau**ENDEREÇO**Avenida da Praia Grande, n° 762 a 804  
Edif. China Plaza, 15° andar, Macau  
Tel: +(853) 2833 2886 Fax: +(853) 2835 5426  
e-mail: info@gcs.gov.mo**PRODUÇÃO, GESTÃO E DISTRIBUIÇÃO**Delta Edições, Lda.  
Tel: +(853) 2832 3660 Fax: +(853) 2832 3601**EDITOR**

Luís Ortet

**COORDENAÇÃO EDITORIAL**

Vanessa Amaro

**COORDENAÇÃO DE FOTOGRAFIA**

Gonçalo Lobo Pinheiro

**DIREÇÃO GRÁFICA**

Rita Ferreira

KauTim - Productive Creations, Ltd

**COLABORAM NESTA EDIÇÃO:****Texto:** António Graça de Abreu, Cláudia Aranda, Diana do Mar, Fernando Sales Lopes, Filipa Queiroz, Hélder Beja, José Sousa Dias, Maria João Belchior (Pequim), Mark O'Neill, Patrícia Lemos (Portugal), Patrícia Neves, Pedro Maia, Rogério Puga e Vanessa Amaro **Fotografia:** Gonçalo Lobo Pinheiro, Maria João Belchior e Paulo Cordeiro**TRADUÇÃO:** Cherry Lee**FOTOGRAFIA DA CAPA:** Gonçalo Lobo Pinheiro**ADMINISTRAÇÃO, REDACÇÃO E PUBLICIDADE**Av. Dr. Rodrigo Rodrigues, 600 E  
Edif. Centro Comercial "First International"  
14° andar, Sala 1404  
Tel: +(853) 2832 3660 Fax: +(853) 2832 3601  
e-mail: contacto@revistamacau.com  
www.revistamacau.com**IMPRESSÃO:** Tipografia Welfare, Macau**TIRAGEM:** 3 000 exemplares**ISSN: 0871-004X****ANGOLA:** AOA 2,620.00 | **BRASIL:** BRL 56.00**CABO VERDE:** CVE 2,459.00 | **GUINÉ-BISSAU:** XOF 14,634.00**MACAU:** MOP 100.00 | **MOÇAMBIQUE:** MZM 771.00**PORTUGAL:** EUR 22.00 | **S.TOMÉ E PRÍNCIPE:** STD 546,445.00**TIMOR-LESTE:** USD 28.00 | **RESTO DO MUNDO:** USD 35.00**(PREÇOS POR ASSINATURA ANUAL)**

# Macau



O programa espacial de missões tripuladas Shenzhou, da República Popular da China, começou a ser desenvolvido há 20 anos, sendo Yang Liwei, em 2003, o primeiro astronauta chinês a tripular uma nave espacial, na missão Shenzhou 5, como parte do mesmo programa.

No dia 29 de Junho do corrente ano mais uma missão, a Shenzhou 9, terminou em segurança, contando, desta vez, com a presença uma mulher, Liu Yang, que ia acompanhada de dois outros astronautas, Jing Haipeng, o comandante, e ainda Liu Wang. Nesta missão executou-se pela primeira vez uma manobra de acoplagem com o módulo-laboratório Tiangong 1 e realizaram-se diversas experiências.

Os três tripulantes da Shenzhou 9, integrados numa comitiva de 42 pessoas, visitaram Macau no mês de Agosto, acontecimento que destacamos na fotorreportagem desta edição.

Outro tema em evidência é o pastel de nata português, que, tendo Macau como ponto de partida, se disseminou pela Ásia, do Japão a Singapura, passando pelo Interior da China. Textos escritos a partir de Lisboa, Pequim e Macau, explicam as diversas e interessantes vertentes desta aventura.

A ilha do Sal, em Cabo Verde, recebeu, em Maio, mais um encontro empresarial multilateral promovido no âmbito do Fórum para a Cooperação Económica e Comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa. Damos conta do que lá se passou e aproveitamos para falar um pouco da ilha e do país, incluindo uma entrevista com o director-geral do Turismo de Cabo Verde, Emanuel Almeida.

**LUÍS ORTET**

## ÍNDICE

### **TAIKONAUTAS COM MACAU NO CORAÇÃO**

Astronautas chineses trazem euforia à RAEM, 12

### **O FASCÍNIO DO PASTEL DE NATA**

A história de sucesso do bolo português, 18

Diana do Mar e Patrícia Neves

### **A APETECÍVEL ROTA DA ÁSIA**

A conquista do pastel de nata além fronteiras, 26

Diana do Mar e Patrícia Neves

### **NÃO HÁ TARTE COMO ESTA**

Chineses rendem-se ao pastel de natal, 31

Maria João Belchior

### **NAS BOCAS DO MUNDO**

A história do bolo que saltou os muros do convento, 36

Patrícia Lemos

### **A EMPRESA DE ZHUHAI QUE ARREFECE O MUNDO**

As estratégias de inovação e crescimento da Gree, 46

Mark O'Neill

### **PRIMEIRO-MINISTRO DE CABO VERDE EM MACAU**

Reforçar relações e atrair mais investimento, 54

### **EMPRESÁRIOS EM ENCONTRO NA ILHA DO SAL**

De mãos dadas pelo desenvolvimento, 58

### **ENTREVISTA COM EMANUEL ALMEIDA**

A aposta de Cabo Verde no turismo, 62

José Sousa Dias

### **O SIGNIFICADO DA MORABEZZA**

O diferencial do turismo cabo-verdiano, 66

José Sousa Dias

### **DO TRAPICHE DO PAUL À BOCA DE PISTOLA**

Um retrato da ilha cabo-verdiana de Santo Antão, 70

Fernando Sales Lopes

### **UMA VIDA QUE É UMA CORRIDA**

Perfil do automobilista Rodolfo Ávila, 74

Pedro Maia

### **OS GUERREIROS DE TERRACOTA DE XIAN**

A história do tesouro chinês, 84

António Graça de Abreu

### **ÍCONES CHINESES**

Os mistérios do amuleto patkua, 90

### **OS DIÁRIOS DE SAMUEL SHAW**

A visão do primeiro norte-americano a pisar Macau, 94

Rogério Puga

### **O DIPLOMATA POETA**

Poesias de Ricardo Portugal, cônsul em Cantão, 104

Vanessa Amaro

### **UNIR POVOS PELA DANÇA**

Workshop com chineses e ocidentais a dançar, 112

Filipa Queiroz

### **SECÇÕES**

Aconteceu, 6

Cartaz do FIMM, 116

Cartaz, 123

Memórias, 128

### **OS PASSOS DOS TAIKONAUTAS EM MACAU**

Uma fotorreportagem que narra a visita de três dias dos astronautas chineses à RAEM. Jing Haipeng, Liu Wang e Liu Yang concluíram com sucesso a missão de acoplagem com um protótipo de uma estação permanente em órbita da Terra, a "Tiangong-1", - uma tecnologia até aqui apenas dominada pela Rússia e pelos Estados Unidos.

p. 12

### **COMO O PASTEL DE NATA VIAJOU ATÉ AO OUTRO LADO DO MUNDO**

Grças a um inglês, a receita de um dos bolos portugueses mais conhecidos do mundo chegou a Macau. Uma estratégia bem-sucedida levou o pastel para muito mais longe.

p. 18

### **OS ENCANTOS DE CABO VERDE**

O primeiro-ministro cabo-verdiano realizou uma visita oficial à RAEM, seguida, na Ilha do Sal, de um encontro entre empresários de Macau e do arquipélago. O objectivo é reforçar as relações comerciais .

p. 54

### **O DIPLOMATA COM CORAÇÃO DE POETA**

Ricardo Portugal, cônsul-adjunto do Consulado do Brasil em Cantão, traduz grandes poetas chineses para a língua portuguesa e dá a conhecer aos chineses o mundo da literatura luso-brasileira.

p. 88

\* Os artigos assinados expressam as opiniões dos seus autores e não necessariamente as da Revista Macau.

# 收藏

澳  
門  
郵  
票

COLECCIONE  
SELOS DE MACAU  
*Collect Macao's Stamps*



陸 昌 眼 中 的 澳 門



澳門議事亭前地  
Largo do Senado, Macau



情牽心意 助拓商貿  
*Aproximamos Pessoas, Facilitamos Negócios*

電話 Tel : (853) 8396 8513, 2857 4491  
傳真 Fax : (853) 8396 8603, 2833 6603  
電郵 E-mail : philately@macaupost.gov.mo  
網址 Website : www.macaupost.gov.mo

# Macau

ASSINATURA ANUAL DA REVISTA MACAU



deltaedições

## ONDE PODE ENCONTRAR A REVISTA MACAU

### PORTUGAL

#### Lisboa

##### Centro de Promoção e Informação Turística de Macau em Portugal

Direcção dos Serviços de Turismo da RAEM  
Av. 5 de Outubro, n.o 115, r/c  
1069-204 Lisboa  
Tel: +(351) 217 936 542

#### Delegação Económica e Comercial de Macau

Av. 5 de Outubro, 115 – 4º  
1069-204 Lisboa

### BELGICA

#### Macao Economic and Trade Office to the E.U.

Avenue Louise, 480  
1050 Bruxelles - Belgium

### MACAU

#### Livraria Portuguesa

Rua São D'Somingos, 18-22  
Tel: +(853) 28 556 442

#### Livraria S.Paulo

Travessa do Bispo - 11 R/C "C"  
Tel: +(853) 28 323 957

#### Plaza Cultural

Av. Conselheiro Ferreira de Almeida, 32

#### Café Caravela

Pátio do Comandante Mata e Oliveira, 29

#### Pizza & Companhia

Av. Ouvidor Arriaga, 79/79A

#### Jade Garden Magazines Stall

Av. da Praia Grande S/N

### PREÇOS POR ASSINATURA ANUAL

**ANGOLA: AOA 2,620.00 | BRASIL: BRL 56.00**

**CABO VERDE: CVE 2,459.00 | GUINÉ-BISSAU: XOF 14,634.00**

**MACAU: MOP 100.00 | MOÇAMBIQUE: MZM 771.00**

**PORTUGAL: EUR 22.00 | S.TOMÉ E PRÍNCIPE: STD 546,445.00**

**TIMOR-LESTE: USD 28.00 | RESTO DO MUNDO: USD 35.00**

# www.revistamacau.com

Se deseja ser assinante da revista **MACAU** (assinatura anual) fotocopie, preencha o cupão e envie-o por correio, fax ou e-mail.

Av. Dr. Rodrigo Rodrigues 600E,  
Edf. Centro Comercial First International, 14º andar, Sala 1404 - Macau  
Email: [contacto@revistamacau.com](mailto:contacto@revistamacau.com) Tel: +853 2832 3660 Fax: +853 2832 3601

NOME: \_\_\_\_\_

MORADA: \_\_\_\_\_

TELEFONE: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

Não inclui portes de correio.

## Governo cria novos museus

O Governo tem planos para transformar as 12 moradias da Avenida Coronel Mesquita em museus. O Instituto Cultural já recebeu indicações do Chefe do Executivo para estudar a dinamização dos imóveis. Vão iniciar-se as obras de reparação e recuperação para que as moradias sejam transformadas em museus, a fim de vitalizar e impulsionar o desenvolvimento da indústria cultural daquela zona. A vila de Coloane também vai receber o Museu do Dragão e uma casa de chá.

## 25 protocolos

de cooperação foram assinados na edição deste ano da Exposição de Franquia de Macau

## Ka I é o campeão da Liga Elite

O Ka I venceu, a 10 de Junho, a partida frente à Polícia por 3-1, tendo assim revalidado título de campeão de futebol da Liga Elite. O Monte Carlo conquistou o segundo lugar da competição depois de vencer o Benfica por 2-1.



## 254

incidentes foram registados pela Protecção Civil durante o tufão Vicente, a 24 de Julho, que atingiu o sinal nove – a primeira vez desde a criação da RAEM

## Concurso de Fotografia sem vencedores

O Concurso de Fotografia da Revista Macau 2012, patrocinado pelo Gabinete de Comunicação Social (GCS) do Governo da RAEM, chegou ao fim sem vencedores. Os patrocinadores da iniciativa decidiram não atribuir prémios por não ter sido possível reunir material com a qualidade pretendida.

## Politécnico quer mais um doutoramento em português

A ideia de tornar Macau como centro regional de formação da língua portuguesa é de grande visão para Macau e para a China, considera o presidente do Instituto Politécnico de Macau (IPM), Lei Heong Iok, que está a estudar a implementação de um novo doutoramento em português. Presentemente o IPM disponibiliza dois cursos de doutoramento em colaboração com a Universidade de Lisboa.

## 42%

foi quanto subiu o número de empréstimos bancários para a habitação

## Universidade assina acordo com União Europeia

A Universidade de Macau assinou em Junho um protocolo com a União Europeia (UE) para a criação de um novo programa académico, naquele que é o maior investimento de sempre feito pela Europa na RAEM. O programa tem um orçamento global de um milhão de euros, sendo que de Bruxelas chegam 650 mil euros. O programa começa em Janeiro de 2013 e vai servir para dar continuidade ao que tem vindo a ser feito e lançar novos programas, com o objectivo de promover o conhecimento sobre a União Europeia em Macau.

## Manuel Amante da Rosa colocado em Roma

O antigo secretário-geral adjunto, em representação dos países de língua portuguesa, do Fórum para a Cooperação Económica e Comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa, Manuel Amante da Rosa, foi nomeado embaixador de Cabo Verde na Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), em Roma. O início de funções está previsto para este mês de Setembro.

### EVOLUÇÃO DO PIB

**+ 18,4%**  
crescimento do Produto Interno Bruto (PIB)

**+19,6%**  
exportações de serviços do jogo

**+21,2%**  
despesa total de visitantes

**+43,8%**  
investimento global

**+5,4%**  
despesas de consumo privado

**+11,6%**  
despesa de consumo final do Governo

**+21,2%**  
investimento do sector privado

**+449,8%**  
investimento do sector público

\* Dados referentes ao 1.º trimestre de 2012

Fonte: Direcção dos Serviços de Estatística e Censos

## Gastronomia e teatro na lista do património

A gastronomia macaense e o teatro em patuá receberam, a 9 de Junho, do Governo da RAEM, o título de Património Imaterial de Macau. O próximo passo é formalizar a candidatura ao Património Intangível da China e, a seguir, à UNESCO para que as tradições ganhem reconhecimento mundial. Além das candidaturas da gastronomia macaense e do teatro em patuá, foram então também aprovadas as crenças e costumes de A-Ma de Macau e as crenças e costumes de Na Tcha de Macau.

## Exposição faz primeira paragem fora de Portugal

Macau acolheu, no início de Junho, a exposição itinerante *A Geração de 500*, da pintora Isabel Nunes, que viveu no território, naquela que foi a primeira "paragem" da mostra fora de Portugal. A exposição de pintura apresentou 104 obras, incluindo cerca de 40 retratos de personalidades representativas da época de 500, para transmitir o que Portugal representou em termos da Europa e de mundo.

## Chui Sai On satisfeito com cooperação com Guangdong

O Chefe do Executivo traçou um balanço positivo da cooperação entre Macau e Guangdong. Chui Sai On recebeu, em Santa Sancha, no mês de Junho, o governador da província vizinha, Wang Yang, e lembrou alguns dos projectos conjuntos. A construção de uma nova via de acesso transfronteiriço, o desenvolvimento da Ilha de Montanha, a promoção de Nansha como porto para viagens de cruzeiro, a criação de um centro de formação turística e o lançamento de viagens individuais em barcos de recreio foram algumas das iniciativas destacadas pelo Chefe do Executivo.



# 28

estudantes do ensino superior de Macau partiram em Julho para Portugal para estudarem a língua portuguesa durante o Verão



## 34.000.000

de patacas foi quanto o Executivo gastou em distribuição de cheques de comparticipação pecuniária, que este ano beneficiou 615.072 residentes

### Paulo Portas, ministro português, de visita a Macau

O ministro português dos Negócios Estrangeiros escolheu a RAEM para promover o turismo português. Durante uma visita em Julho, integrada numa deslocação oficial à República Popular da China, Paulo Portas manteve vários encontros bilaterais e desafiou os empresários portugueses a apostar numa campanha que possa seduzir os chineses que visitam o território em franca expansão económica.

### Chefe do Executivo salienta contributo dos portugueses

Por ocasião das comemorações do Dia de Portugal, de Camões e das Comunidades Portuguesas, a 10 de Junho, o Chefe do Executivo afirmou que Macau “em muito tem beneficiado com o contributo empenhado dos portugueses residentes” no território. Chui Sai On salientou que os portugueses residentes na RAEM são “parte essencial desta sociedade”, tendo frisado o papel por eles desempenhado em áreas como educação, saúde, área jurídica, engenharia, economia e comércio, arquitectura, gestão, cultura, comunicação social e Administração Pública.



Numa recepção em Santa Sancha com o Chefe do Executivo da RAEM, Chui Sai On



O ministro português participou num fórum promovido pelo semanário português Expresso sobre exportações



Em contacto com a comunidade local antes de um jantar com empresários e individualidades da RAEM



A brindar com o secretário para os Assuntos Sociais e Cultura, Cheong U

## RAIO-X DOS TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES

**112.644**  
motociclos

**83.641**  
automóveis ligeiros

**8298**  
novas matrículas

**7160**  
acidentes de viação

**2525**  
vítimas, 6 delas mortais

**2.140.410**  
viaturas passaram as fronteiras com o Interior do País

**17.913**  
voos comerciais no Aeroporto Internacional

**56.760**  
viagens de barco entre Hong Kong e Macau

**105.305**  
toneladas de carga marítima

**1.466.672**  
telemóveis

**164.363**  
linhas telefónicas fixas

**218.171**  
casas com Internet

**318 milhões**  
de horas de navegação online

**31,2%**  
são solteiros

**2,7%**  
são divorciados

\*Dados referentes ao primeiro semestre de 2012

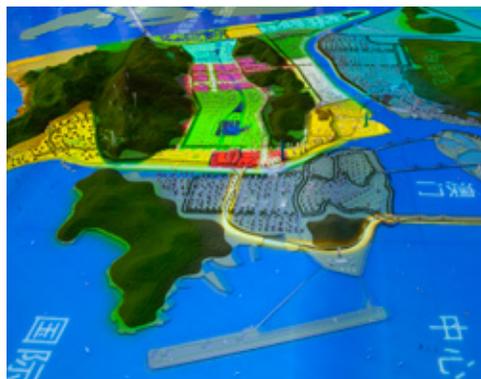
Fonte: Direcção dos Serviços de Estatística e Censos

## Macau e China assinam suplemento a pensar na Montanha

É mais um passo para a integração económica de Macau na Região do Delta do Rio das Pérolas. Foi assinado no início de Julho o IX suplemento do Acordo de Estreitamento das Relações Económicas e Comerciais (CEPA), voltado para a Ilha da Montanha (Hengqin). O novo suplemento entra em vigor no início do próximo ano e contempla mais 48 sectores, que vão ter importância na entrada de Macau em Hengqin. Assim, passam a poder ter negócios nalguns pontos da Província de Guangdong, operadores de serviços de telecomunicações e de transportes ferroviários, por exemplo. Também para os bancos de Macau foram criadas condições especiais, com uma redução do capital exigido para a entrada na Ilha da Montanha.

## Associação dos Macaenses organiza colóquio

A Associação dos Macaenses, liderada por Miguel Senna Fernandes, está a organizar para o fim deste ano um colóquio sobre a comunidade macaense, com o objectivo de gerar um melhor debate de ideias. A entidade pretende reunir pessoas de vários quadrantes e várias línguas para discutir os problemas enfrentados pelos macaenses e os caminhos a trilhar pela comunidade.



**949**

novas sociedades foram constituídas entre Abril e Junho deste ano

## Explorar a cidade com um guia de áudio

Desde finais de Julho, os turistas dispõem de um novo sistema para conhecer a cidade. Os Serviços de Turismo lançaram um aparelho, semelhante a um telefone, que disponibiliza informação sobre 16 locais incluídos no Património Histórico do centro da cidade em seis línguas - mandarim, cantonês, inglês, português, japonês e coreano.



\* Carmo Correia



## Morreu Manuel Gonçalves

Manuel Gonçalves faleceu, a 1 de Agosto, aos 58 anos, vítima de doença prolongada. Ao longo das últimas duas décadas, o ex-administrador-delegado da TDM desempenhou vários cargos públicos em Macau. Durante os quase 14 anos em que esteve à frente da TDM, foi responsável pela estabilização financeira da empresa e pelo lançamento das emissões digitais, que permitiram aumentar o número de canais de televisão de dois para seis. Foi também neste período que foi criado um canal satélite e iniciada uma série de projectos de cooperação com estações de televisão da China e dos países de língua portuguesa.

## TDM assina protocolo com Televisão de Moçambique

A Teledifusão de Macau (TDM) assinou no início de Agosto um protocolo de cooperação com a Televisão de Moçambique (TVM), para a troca de conteúdos em diversas áreas. Moçambique vai enviar programas que vão ser transmitidos nos canais da TDM e que serão traduzidos para chinês para a CCTV.

## População ultrapassa os 568 mil

Na primeira metade do ano, de acordo com dados da Direcção dos Serviços de Estatística e Censos, registou-se um aumento dos nascimentos, mas também de casamentos, o que fez com que a população da RAEM seja agora de 568.700 pessoas. Em finais de Junho, contavam-se 102.500 trabalhadores não residentes, quase mais 4000 do que no primeiro trimestre do ano.



## Entrada em casinos com novas regras em Novembro

A Assembleia Legislativa aprovou no início de Agosto a proposta de lei que eleva a idade mínima de acesso aos casinos dos 18 para os 21 anos. A partir de 1 de Novembro - data de entrada em vigor da lei -, os jovens maiores de 18 anos e que ainda não tenham completado 21 não só não poderão entrar num casino, como também não poderão exercer uma actividade profissional no interior de um espaço de jogo, salvo com uma autorização especial.



## Mais visitas e protocolos na Feira Guangdong-Macau

A Feira de Produtos de Marca de Guangdong e de Macau terminou a 6 de Agosto com um balanço positivo, depois de quatro dias em que se registaram quase 137 mil entradas. O volume de vendas no certame, que se realiza anualmente na Doca dos Pescadores, ultrapassou os 40,5 milhões de patacas.



# 博士 中葡資訊通

**BOSS** Chinês-Português Assistente

**BOSS** Chinese-Portuguese Assistant

雙語政府資訊支援平臺

**Boss Translation Company Limited**

Floor 7, The Macau Square, Av. Infante D. Henrique, 43-53 A, Macau

TEL: (853) 63-550-177 Fax: (853) 28-715-561

E-mail: [Info@Boss.mo](mailto:Info@Boss.mo) [www.Boss.mo](http://www.Boss.mo)

Designed by Circle i Studio | [www.circleistudio.com](http://www.circleistudio.com)

# TAIKONAUTAS COM MACAU NO CORAÇÃO

Liu Wang, um dos três astronautas chineses da missão Shenzhou 9, teve o privilégio de conhecer Macau primeiro do espaço e só depois, no mês passado mês de Agosto, na Terra. Juntamente com Liu Yang, a primeira mulher astronauta chinesa, e Jing Haipeng, os taikonautas fizeram uma visita oficial à RAEM e foram recebidos em apoteose pelos residentes

Fotos GCS

**F**oram três dias intensos não apenas para a missão de acoplagem da cápsula tripulada Shenzhou 9 ao módulo Tiangong 1. Os astronautas Liu Wang, Liu Yang e Jing Haipeng, integrados numa comitiva de 42 elementos, realizaram uma visita oficial a Macau entre os dias 13 e 15 de Agosto e foram recebidos como verdadeiros heróis nacionais pela população.

Cerca de 500 pessoas, muitas delas estudantes, esperavam pelos *taikonautas* – designação pela qual são conhecidos os astronautas chineses desde que começaram, em 2003, a explorar o espaço – à chegada no Terminal Marítimo do Porto Exterior. Quatro jovens ofereceram flores ao chefe da delegação, Niu Hongguang (vice-ministro do Departamento Geral de Armamento), e ao trio de astronautas, que retribuíram com fotografias autografadas e lembranças.

Ao final do primeiro dia de visita, os astronautas, que a 24 de Junho deste ano concluíram com êxito a acoplagem manual da cápsula tripulada, reuniram-se com o Chefe do Executivo da RAEM, Chui Sai On, e com o vice-presidente da Conferência Consultiva Política do Povo Chinês, Edmund Ho, e participaram, mais tarde, num banquete de boas-vindas.

\* Centenas de residentes deram as boas-vindas à delegação da missão da cápsula espacial tripulada Shenzhou-9, no Terminal Marítimo do Porto Exterior





## FOTORREPORTAGEM

No segundo dia de visita, os *taikonautas* deram uma palestra para uma audiência de mais de 800 pessoas sobre a missão de 13 dias que protagonizaram. Na parte da tarde, foi a vez de 2000 estudantes locais ouvirem as experiências dos astronautas, que incentivaram os jovens a nunca desistirem dos seus sonhos e a pensarem numa carreira na área da exploração espacial.

"Senti-me muito reduzido como ser humano no espaço, mas, por outro lado, sinto o máximo orgulho por ser chinês", afirmou Jing Haipeng, de visita à RAEM pela terceira vez.

Liu Wang também não se estreou em Macau, pelo menos do seu ponto de vista. "Eu vi Macau do espaço, portanto, não é a primeira vez que vejo esta cidade", brincou, lançando a euforia entre os que assistiam ao evento e que puderam ouvir conselhos do astronauta sobre a importância da estabilidade emocional para o sucesso da missão.

Mas a sensação desde a chegada foi sempre Liu Yang, a primeira *taikonauta*, precisamente por essa particularidade que não deixa de orgulhar

a própria. Liu Yang descreveu a "felicidade de ter conseguido participar na missão", deixando patente o orgulho que sentiu por "representar a comunidade feminina no espaço" e mais ainda o de "ser chinesa" e lembrou que o fim de uma missão apenas representa o início de outra.

À noite, a comitiva assistiu ao espectáculo "Heróis no espaço, paixão de Macau" com uma plateia de mais de 3000 residentes. Antes do regresso a Pequim, os astronautas fizeram um périplo pelos principais pontos turísticos da cidade, como as Ruínas de São Paulo, o Museu do Grande Prémio e o Centro de Ciência.

A manobra de acoplagem da Shenzhou 9 ao módulo Tiangong 1 foi a primeira do tipo realizada pela China – terceiro país a levar um astronauta ao espaço -, que pretende demonstrar estar tecnologicamente equipada para trabalhar em bases permanentes no espaço. A China pretende instalar o primeiro laboratório espacial até 2016 e dispor de uma estação permanente no final da década, na mesma altura em que a actual Estação Espacial Internacional será desactivada. ●

**\* A delegação chinesa aproveitou uma manhã de sol para uma sessão de fotos em frente às Ruínas de São Paulo**



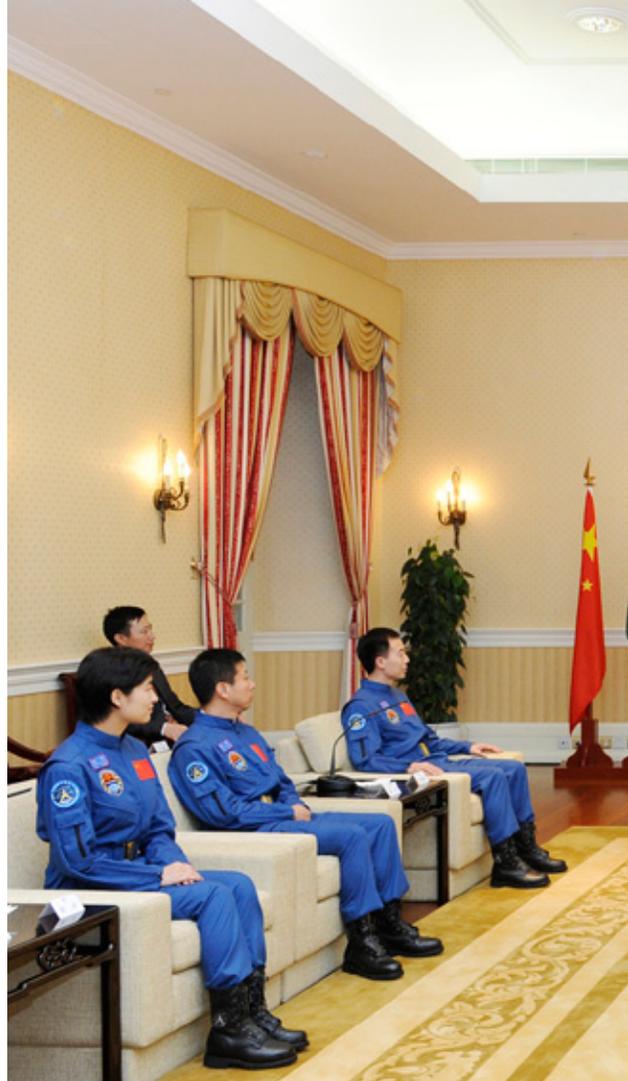
\* Astronauta Liu Yang experimenta o carro de corrida exibido no Museu do Grande Prémio



## FOTORREPORTAGEM



\* Um grupo de estudantes local ofereceu um robot chamado 'Change', criado por eles, aos três astronautas



\* Mais de 3000 pessoas assistiram ao Espectáculo "Heróis do Espaço, com Macau no Coração" de homenagem à missão espacial tripulada Shenzhou-9



\* O Chefe do Executivo, Chui Sai On, teve encontro com a delegação da cápsula espacial tripulada Shenzhou-9, na Sede do Governo



\* Os astronautas, Jing Haipeng, Liu Wang, Liu Yang, despedem-se dos compatriotas de Macau

SOCIEDADE

# O FASCÍNIO DO PASTEL DE NATA

Texto Diana do Mar e Patrícia Neves | Fotos Gonçalo Lobo Pinheiro



Há mais de duas décadas um inglês decidiu pôr as mãos na massa e reinventou o pastel de nata em Macau. Os chineses renderam-se, multiplicaram as recriações e hoje, sem canela e mais amarelinho, sorri aos turistas por toda cidade, sem confessar que nasceu em Portugal. Mas quem prefere ou procura o “verdadeiro” sabe em que montra o encontrar



Foi em 1988 que Andrew Stow, farmacêutico industrial, provou pela primeira vez um pastel de Belém ao balcão de uma das confeitarias mais famosas de Portugal e ponto de paragem obrigatório de quem visita a capital portuguesa. Nessa altura, Andrew não imaginava que o ex-líbris da doçaria portuguesa estaria prestes a mudar a sua vida.

“Apercebendo-se de que não havia um local, além dos hotéis, para os ocidentais comprarem pão decidiu abrir uma pequena padaria para fazer a distribuição pelos supermercados”, lembra Eileen, que gere o negócio desde a morte do irmão, em 2006. O cheiro a pão quente atraiu, no entanto, quem passava pelo novo “laboratório” de Andrew no coração da pitoresca vila de Coloane e a Lord Stow’s não resistiu em abrir portas ao público em Setembro de 1989.

Querendo agradecer aos amigos portugueses, Stow agarrou na cultura do “café e uma nata” e tratou de reinventar a receita de Belém. “Conhecia o sabor do verdadeiro pastel, mas não sabia como o fazer e, enquanto britânico arrogante, não quis pedir a receita a um português, por isso, criou a sua própria”, constatou Eileen.

O produto final causou relutância junto dos portugueses que, embora habituados a novos paladares em terras orientais, se mantinham fiéis aos sabores da terra. “Disseram ao Andrew que [a sua criação] não era bem um pastel de nata, ao que ele respondeu: ‘É o que consigo fazer e se não gostam não comprem’”, contou a irmã ao lembrar, entre risos, a personalidade forte de Stow.

Sem perder a confiança, Andrew deu-o a provar aos chineses e a sua reacção foi surpreendente... ou não: “Gostaram imediatamente, porque há uma tradição de pastéis de ovo no *dim sum*. E, como não sabiam dizer pastel de nata, chamaram-lhe tarte de ovo portuguesa”, explica Eileen.

Hoje, Eileen acredita que se o irmão “soubesse o sucesso que isto ia ter, tinha-lhe chamado tarte de ovo de Macau”, apontando que as 200 unidades que a Lord Stow’s vendia inicialmente por dia multiplicaram-se para cerca de 10 mil hoje.



\* Margaret Wong relembra que quando os seus compatriotas viram o pastel disseram: “Se comermos isto vamos ficar com cancro”, referindo-se à parte de cima queimada

Eileen não deixa de achar curioso o facto de ter sido um inglês e não um português a dar fama ao pastel de nata num território que esteve sob administração de Portugal por mais de quatro séculos. “Acho estranho que os italianos sejam conhecidos no mundo inteiro pelos seus cafés e os portugueses não o sejam por coisas semelhantes... Onde está o espírito aventureiro dos portugueses?”, questionou. Andrew “estava lá no momento certo, com a ideia certa”. Tão certa que um dia telefonou à irmã em Inglaterra desesperado: “Criei esta maldita tarte de ovo e não consigo fazer suficientes, precisamos de expandir o negócio”, recorda Eileen.

“Acho estranho que os italianos sejam conhecidos no mundo inteiro pelos seus cafés e os portugueses não o sejam por coisas semelhantes... Onde está o espírito aventureiro dos portugueses?”

**EILEEN STOW**



Os chineses renderam-se e o *pu shi dan ta* transformou-se num símbolo de Macau. Eileen lembra que o irmão costumava “irritar-se com as imitações” e avisava-o: “Nunca conseguirás fazer todas as tartes de ovo que são vendidas por dia em Macau”.

Andrew começou a construir o seu império ao lado de Margaret Wong que, quase um quarto de século depois, ainda preserva frescas as memórias da génese do negócio e dos obstáculos inerentes à novidade que viria a triunfar junto da comunidade chinesa até então pouco permeável à doçaria lusa. As primeiras reacções dos seus compatriotas quando viram o pastel nunca as esquecerá: “Se comerem isso vão ficar com cancro”, comentavam, ao repararem na parte de cima queimada.

O casal resolveu, contudo, fazer ouvidos de mercador. A clientela foi-se habituando, perce-

bendo que fazia parte e “a partir daí, voltou”. Até hoje.

Depois do divórcio, Margaret ficou com a loja que abriu com Andrew no centro da cidade, dando-lhe um novo nome e criando uma marca: a Margaret’s Café & Nata que, por dia, chega a vender 9000 bolos. Com as portas fechadas à quarta-feira, o espaço tem mais oferta, mas a nata “é o que vende mais” e é devorada no plural porque uma sabe a pouco.

### **SOUVENIR PARA O PALADAR**

É também aos pares que se vendem nas casas Koi Kei, apresentadas como tartes de ovo portuguesas. Mas nem sempre foi assim. A cadeia, campeã de *souvenirs* de comida no território, com 16 espaços, três dos quais em Hong Kong, só há cerca de sete anos é que cedeu à pressão da crescente procura.

## SOCIEDADE

Leung Chan Kuong, fundador da Koi Kei, aprendeu a receita com um amigo, também chinês, “um profissional a fazer pastéis de nata de estilo português”, sendo que o sabor “foi sendo melhorado após várias tentativas”. O pastel de nata tornou-se num sucesso de vendas – chegam a ser 4000 por dia –, depois dos populares e tradicionais bolos de amêndoa.

Já ao largo da confusão, no Grand Hyatt Macau, os pastéis de nata, confeccionados por uma equipa multicultural, não se mostram como “portugueses” e apesar de neles inspirados são servidos despidos de canela. “Os chineses não se sentem muito atraídos por açúcar, portanto, em tudo o que fazemos temos de ter a certeza de que não são muito doces”, explica o *chef* Regis Monges.

Os japoneses são dos melhores clientes. “Sabem onde ir, onde comer, onde comprar, estão muito bem informados e aparecem aqui com o guia a apontar para as imagens”, partilhou, realçando que os turistas de Hong Kong também apreciam os pastéis da Patisserie do Grand Hyatt, que vende em média uma centena por dia.



\* Leung Chan Kuong, fundador da pastelaria Koi Kei

\* No Grand Hyatt Macau, os pastéis são confeccionados por uma equipa multicultural



### NA ORIGINAL MONTRA LUSITANA

À mesa do restaurante Ou Mun, numa ruela do Leal Senado, a especiaria do Sri Lanka acompanha os cerca de 30 pastéis de nata vendidos por dia e criados a partir da “verdadeira” receita portuguesa. Fernando Marques, o proprietário, recorda, numa visita à fábrica, que chegou a testar “adaptações”, mas não foram bem aceites. “Tornaste-te chinês? O que é isto?”, perguntavam-lhe. “Uma semana depois voltei à receita original”, disse.

A acompanhar o café e o jornal, o pastel de nata cai sempre bem, garante a clientela do Caravela, de onde saem do forno diariamente cerca de 40 pastéis de nata, a maioria levada por portugueses. “Há muitos turistas que querem provar, contudo, não aderem ao consumo do nosso pastel”. A ideia que têm, diz a experiência do proprietário, Alberto Pablo, “é que devem ser comidos a ferver, de modo a que a boca fique cheia de bolhas, que não se deve pôr canela e que devem ser consumidos em grandes quantidades, dois ou três...”

Os japoneses são dos melhores clientes. “Sabem onde ir, onde comer, onde comprar, estão muito bem informados e aparecem aqui com o guia a apontar para as imagens”, diz o *chef* da pastelaria do Grand Hyatt

\* Fernando Marques ainda chegou a testar “adaptações”, mas não foram bem aceites pelo paladar português





\* Cristina Figueiredo conseguiu pôr os pastéis nas prateleiras dos supermercados e vende uma média de 700 bolos por semana

# 23.000

## Média total de pastéis de nata que as três maiores pastelarias de Macau vendem por dia

Já a Nata “faz muita propaganda do verdadeiro pastel de nata e acaba por vir muita gente da China, de Hong Kong e do Japão”, avalia Cristiana Figueiredo, o “rosto” da empresa que começou por colocar o produto nas prateleiras dos supermercados e cafés antes de abrir o Cuppa Coffee, na Taipa.

A confecção da nata está nas mãos de um pasteleiro das Filipinas que trabalhou anos a fio com portugueses. Seguiram-se “alguns ajustes na receita para o gosto que queríamos”, explicou Cristiana Figueiredo, que chegou ao território há dez anos.

A nata da Nata, na sua forma natural e pronta para uma dentada, ou congelada, só se comercializa em Macau, chegando a uma dezena de supermercados e cafés, incluindo o Cuppa Coffee, uma média de 700 pastéis por semana.

A proprietária do Nata lamenta o facto de, à excepção de alguns espaços que vendem o “verdadeiro” pastel, tenha sido a tarte de ovo a triunfar como “padrão da Ásia”. “Toda a gente pensa que aquele é o nosso pastel e não é”. Além disso, “as pessoas também se esquecem que há muita gente a trabalhar fora de Portugal e a fazer pastéis de nata que há muitos anos andam pelas bocas do mundo”. ●

### O “CONSULADO” DOS ANOS 90

O pastel de nata viveu um “certo apogeu” a partir do final dos anos 1980 que terá culminado com a venda de uma fórmula *made in Macau* à cadeia Kentucky Fried Chicken (KFC) e “entrou depois em maturidade, mas continua a ter um impacto na Ásia, embora não com aquela febre”, avaliou a professora Virgínia Trigo à MACAU. Especialista em cultura económica chinesa e ex-presidente do Instituto de Formação Turística de Macau, a docente, que escreveu artigos reconstituindo a história do pastel de nata na Ásia e sobre o início do “consulado”, nota as diferenças entre o “nosso” e o “deles”. “É maior porque no fundo reflecte a ideia, sobretudo dos chineses, do *value for money* – é maior, logo vale mais. Depois, a massa de fora não é a crocante que temos em Portugal e a Oriente a parte interior é menos açucarada, mais gelatinosa, pois há ali uma tentativa de adaptação ao pastel chinês”, explica a académica. “Fazem criações e variações à volta do tema, mas na maior parte dos casos e, tanto quanto tenho visto, preservam o nome de *Portuguese egg tart*. No fundo, é como o *Portuguese chicken*.”

# A APETECÍVEL ROTA DA ÁSIA



\* Diana do Mar

É difícil fixar temporalmente na história a data da chegada do pastel de nata à Ásia, mas o inglês Andrew Stow, após o sucesso alcançado em Macau, terá sido dos primeiros aventureiros a partir à conquista da região. Hong Kong foi o primeiro destino escolhido pela Lord Stow's para testar o mercado. A resposta foi imediata: longas filas de espera com pessoas dispostas a ficarem de pé durante mais de duas horas só por uma dentada. A “febre” levou à multiplicação das recriações e a Lord Stow's não resistiu acabando por encerrar, mas

o seu produto pode ser saboreado ainda no café do Hotel Excelsior. A “loucura” viria ainda a afectar os negócios em Taiwan e Tailândia, onde a marca acabaria também “por se perder com as imitações”, conta Eileen Stow, irmã do empresário inglês.

Mas Andrew não cruzou os braços e lançou-se no Japão, onde dá o nome a três lojas (em Quioto, Osaka e Kobe) e arriscou ainda os mercados das Filipinas e Coreia do Sul, onde se encontram de portas abertas cerca de duas dezenas de espaços. Nas contas de Eileen, a Lord Stow's vende uma

Anda nas bocas do Oriente com um sucesso que deixa qualquer um de olhos em bico.

De diferentes tamanhos, cores e sabores, o pastel de nata, que talvez nunca tenha sido ele mesmo na Ásia, reinventa-se a cada esquina, traçando desde os anos 1990 uma apetecível rota explorada a partir de Macau

Texto **Diana do Mar** e **Patrícia Neves**



\* Maria João Belchior

média diária de 1000 a 2000 pastéis em cada um dos países onde marca presença.

Ao vasto mercado a Oriente, chegaram também pelas mãos de Margaret Wong, ex-mulher de Andrew, que, em 1997, deu um passo de gigante, ao vender a fórmula à Kentucky Fried Chicken (KFC). “Tinham de colocar o telefone fora do descanso devido ao elevado número de encomendas”, relatou a proprietária do Margaret’s Café & Nata.

As tartes de ovo não integram todos menus do KFC espalhados pela Ásia e nem sempre se

exibem na sua forma mais característica. Em Singapura podem ser reforçados com chocolate e, em Taiwan, com geleia ou outras coberturas à escolha para os mais gulosos.

### **PELA ÁSIA ADENTRO**

O pastel de nata serve-se ainda às mesas do Robin’s Portuguese Chicken, na Malásia, e do Macau Express, em Singapura, que servem, em conjunto, cerca de 2400 bolos por dia, número que ao fim-de-semana quadruplica.

O fundador Robin Koh aprendeu a receita ainda

SOCIEDADE

## ONDE ESTÁ O PASTEL DE NATA

MACAU  
HONG KONG  
CHINA  
TAILÂNDIA  
MALÁSIA  
SINGAPURA  
TAIWAN  
JAPÃO  
COREIA DO SUL

### À CONQUISTA DA ÁSIA

Abertura do Lord Stow's  
em Coloane

1989

Lord Stow's em Macau  
rebaptizado de Margaret's  
Café & Nata. Margaret  
Wong vende a fórmula  
à cadeia Kentucky Fried  
Chicken (KFC)

1997

Lord Stow's abre em  
Hong Kong

1998

Lord Stow's fecha em  
Hong Kong e chega ao  
Japão e às Filipinas

1999

imberbe com o tio macaense e, por isso, a delícia foi “naturalmente introduzida” no menu, diz Christopher Lee, director comercial do grupo que há três meses entrou em Timor-Leste, com a marca Kamanen Sabor.

Na Cidade-estado para os lados da Chinatown, vingam as tartes da Tong Heng, esculpidas em forma de diamante. São vendidas até 5000 a cada 24 horas, mas a receita tem raízes chinesas. Já na Tailândia, os mais populares são os da Konom, de acordo com a portuguesa Luísa Dutra. “Não são queimados como nós gostamos, de aspecto são portuguesíssimos e de sabor nem tanto, como os de Macau. A massa não é tão folhada como a nossa e não há o hábito de pôr canela. Fazem uns só com claras e outros com ovos inteiros”, avaliou, servindo-se dos conhecimentos de uma especialista local em doçaria.

Em Hong Kong, o “Óscar” vai para a pastelaria Tai Cheong, sobretudo depois de o último governador inglês, Chris Patten, ter confessado que aquelas *egg tarts* são as suas predilectas. O Clube Lusitano de Hong Kong também tem a sua própria produção do pastel de nata que não é originalmente luso, mas que também é diferente daquele que se encontra em Macau e em Hong Kong. “É único e tem a nossa identidade”, sublinha o presidente do grémio.

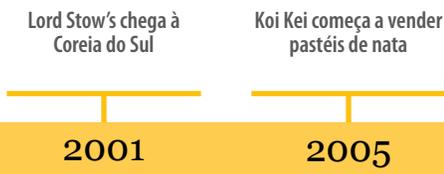
Ao saborear um exemplar preparado pelo *chef* chinês Mak Chi Wing sem canela e com finas lascas de amêndoa no topo, Francisco António da Roza garante que “depois da primeira dentada, nunca mais se pára”, até porque ele tem propositadamente a medida de uma só mordida.



O pastel de nata está na Ásia mas muito raramente foi introduzido pela mão de portugueses. Mas há excepções. A Pastelaria Chafariz, por exemplo, presente em Espanha, Angola, Moçambique, África do Sul, Bélgica, França, Dubai e Luxemburgo, tem clientes que colocam os produtos, entre os quais o pastel de nata, no mercado asiático, onde a empresa está agora a apostar na expansão com marca própria, revelou o administrador Jorge Santos.

Vontade não falta também à Panidor, que tem a mira apontada aos mercados de Macau, Hong Kong, China, Malásia e Singapura, para onde pretende exportar produtos ultracongelados de pastelaria e padaria, incluindo o “estrela”, avançou António Caiado da área de desenvolvimento e negócio.

Maior ou menor, mais ou menos doce, com ou sem o epíteto “português” a revelar a sua origem ou fruto de recriações com ingredientes exóticos à mistura, está por todo o lado. Longe da praia lusitana onde nasceu, o pastel de nata continua a ser apreciado a Oriente e, muitas vezes, sem que a sua verdadeira história, origem e sabor sejam conhecidos. ●



SOCIEDADE

# NÃO HÁ TARTE COMO ESTA

Texto **Maria João Belchior**



“As crianças adoram”, diz a empregada do restaurante Macau Taste no centro de Pequim. Um doce, um mimo, um produto que se estabeleceu como marca registrada sem que, contudo, alguma vez se tenha imaginado o sucesso que ia alcançar no Império do Meio. O pastel de nata, um pastel tradicional português, passou a tarte de ovo na China. Uma tarte que em alguns locais aparece só identificada com o nome *Portuguese*

“Leite, açúcar, ovos e farinha”, enumera Paulo Quaresma, a trabalhar no restaurante Camões na capital chinesa. Para o *chef* português de 37 anos, há um ano e oito meses a viver na China, a receita já foi adaptada ao sabor do consumidor chinês, que prefere menos açúcar. De facto, leite, açúcar, ovos e farinha e está o pastel feito. Em teoria pelo menos, porque as quantidades é que fazem toda a diferença.

“No restaurante os clientes pedem sempre os pastéis de nata como sobremesa”, conta Paulo Quaresma. Os pastéis, os mais parecidos que existem em Pequim com o sabor português, tornaram-se um gosto especial para os chineses, que partilham com os portugueses o sabor pelas coisas doces da vida. A única diferença é moderar ou não o consumo do açúcar.

## MÃO CHINESA

“Mais ou menos 12 minutos a 240 graus”, diz o cozinheiro chinês Zhao Xiao Hai. Parece que não há mais segredos. Mas na verdade os pastéis de nata portugueses continuam a estar envoltos num certo mistério. Zhao Xiao Hai trabalha no restaurante Camões e aprendeu ali a fazer os famosos pastéis de nata numa cozinha portuguesa. O *chef* Paulo Quaresma dá as dicas necessárias para que Zhao possa autonomamente cozinhar os pastéis.

Zhao leva menos de meia hora a colocar 12 bolos no forno da cozinha. “A farinha é depois inserida no aparelho”, explica o *chef* português. “Aparelho” é gíria da cozinha e refere-se ao preparado para os pastéis, a famosa nata inserida na massa folhada.

No Camões é tudo feito no dia. Tal como noutros locais onde se vendem as tartes de ovo, o segredo é ser do dia. No Macau Taste no centro da capital chinesa, os pastéis, as tartes de ovo portuguesas, são feitas na hora. “Pedem e nós fazemos”, diz uma das empregadas no restaurante. A maior parte dos funcionários vem de Guangdong e a ideia de trazer comida com “sabor português” a Pequim também chegou da província do Sul, que está muito mais perto e é muito mais influenciada por Macau.

“A receita veio de Guangdong até nós”, explica a funcionária. Na casa mãe no Sul está o segredo com as quantidades certas que são reproduzidas na cadeia de restaurantes em Pequim. Mas é uma receita que cada casa que a fabrica guarda para si mesma.

Nos últimos anos as cadeias de pastelarias

Nas cadeias de pastelarias chinesas de norte ao sul do país não foi só o tamanho da tarte de ovo que se uniformizou. O preço também oscila muito pouco. Entre quatro a seis yuans, a tarte portuguesa tornou-se tão comum como as pizzas que se vendem às fatias nos milhares de estabelecimentos de *take-away* de pastelaria

multiplicaram-se pelo país. A tradição de fazer pão doce e bolos chegou sobretudo de Xangai onde várias patisseries de inspiração francesa começaram a suscitar a curiosidade do cliente chinês. Dali estendeu-se a outras cidades, onde uma classe cada vez mais curiosa de provar novos sabores criou espaço para novos negócios. Nos expositores que funcionam em *self-service* é já obrigatório estar a tarte de ovo. Num pequeno estabelecimento de pastelaria, um dos muitos que, em sistema de *franchising*, se multiplicam pelas cidades chinesas, o consumo diário das tartes de ovo oscila entre 20 a 40. Os clientes jovens são quem mais compra os pastéis de nata. Para muitos, o factor Portugal é relativo. Conhecem o pastel pelo estilo português mas pouco mais sabem da história de como o pastel de nata chegou à China, através da porta de Macau.

### **NÃO HÁ DOIS PASTÉIS IGUAIS**

“Entre nós o tostado do pastel de nata é apreciado”, frisa Paulo Quaresma. Entre os chineses nem tanto. Muitos olhavam com desconfiança de cada vez que o pastel estava um pouco mais tostado e preferem os clarinhos. Mas esta é uma tendência que tem vindo a mudar aos poucos.

Tal como o hábito de colocar canela no pastel que no restaurante Camões é tradição, mas que nos outros sítios não aparece como opção.

“Os originais portugueses têm mais açúcar”, explica o chef português. A adaptação feita desde que a primeira receita entrou na China parece ter acertado com as quantidades certas para os chineses.

Inicialmente foi a rede Kentucky Fried Chicken (KFC) que internacionalizou o pastel de nata na Ásia, depois de ter comprado a receita em

Macau e trazê-la para a China. O primeiro KFC abriu no Interior do País em 1987 e hoje existem mais de 3200 restaurantes, um número que não pára de aumentar todos os anos.

As tartes portuguesas são um dos doces mais vendidos nas cadeias KFC chinesas. Ao comprar seis tartes, o cliente fica a saber um pouco da

história contada na embalagem. Mas a história não viaja para além de Macau e não refere a tradição portuguesa.

Um pastel de nata com canela e um café é um ritual português que não entrou no Interior da China. Paulo Quaresma conta que “os chineses comem pastéis de nata a qualquer hora mas para eles é uma sobremesa”. Aos poucos a canela começou a conquistar o paladar dos clientes no restaurante Camões. Mas fora dali, a especiaria ainda não se tornou comum para acompanhar a tarte, sendo muito pouco usada para doces na China. Na rede da Internet chinesa uma volta de busca pelos pastéis e chega-se à receita com vários filmes colocados no famoso site Youku com a feitura do pastel gravada passo-a-passo. O segredo da massa folhada, que o chef português explica que é “massa meio folhada”, está lá. Porém, na China a massa é na maior parte das vezes comprada congelada. Um pasteleiro chinês disponibilizou-se a ensinar as etapas para a feitura da massa folhada à portuguesa com explicações detalhadas de quanto tempo tem de ficar reservada no frigorífico. Para a cozedura da tarte, o pasteleiro aconselha meia hora no forno a 180 ou 190 graus. Uma diferença do

\* Zhao Xiao Hai trabalha no restaurante Camões, em Pequim, e aprendeu ali a fazer os famosos pastéis



## SOCIEDADE

método do cozinheiro do restaurante Camões em Pequim que refere 12 minutos a 240 graus. Em consequência destas diferenças de método de preparação, não existem dois pastéis iguais. A maior oferta também ajuda a que o consumidor mais exigente procure entre as várias tartes aquela que mais vai de encontro ao seu gosto. Poucos são os chineses que se aventuram a confeccionar os pastéis em casa. Mas é o sucesso da chamada tarte portuguesa que leva a que tantos vídeos sejam disponibilizados na Internet com a receita. Entre a nova geração de pasteleiros, saber fazer a tarte de ovo à maneira portuguesa parece ser receita obrigatória a acrescentar à

lista do que se sabe fazer. Alguns dos vídeos já ultrapassam as 800 mil visualizações. Entre alguns dos que juntam comentários, o trabalho que dá não compensa perante a facilidade de haver literalmente quase um pastel de nata à venda a cada 1000 metros por meia dúzia de yuans. Em Xangai e Pequim, duas das maiores cidades chinesas, vendem-se milhões de tartes de ovo portuguesas. Pela dimensão do negócio é o KFC que tem o primeiro lugar no negócio, com mais de 100 mil bolos vendidos diariamente. Mas a grande oferta já existente não desmotiva quem quer entrar no negócio da nova pastelaria confeccionada com um toque chinês.



## LEVAR O DOCE ALÉM FRONTEIRAS

Zhao Xiao Hai sabe que em todo o lado na cidade há pastéis de nata à venda. E concorda que nem todos são iguais. “Alguns dos bolos portugueses são demasiado doces para os chineses”, refere Zhao, que sabe que o ovo e o açúcar são o segredo da maior parte das receitas.

Nas cadeias de pastelarias chinesas de norte ao sul do País não foi só o tamanho da tarte de ovo que se uniformizou. O preço também oscila muito pouco. Entre quatro a seis yuans, a tarte portuguesa tornou-se tão comum como as pizzas que se vendem às fatias nos milhares de estabelecimentos de take-away de pastelaria.



\* Maria João Belchior

Inicialmente foi a rede Kentucky Fried Chicken (KFC) que internacionalizou o pastel de nata na Ásia depois de ter comprado a receita em Macau e trazê-la para a China. O primeiro KFC abriu no país em 1987. Hoje existem mais de 3200 restaurantes em todo o país

Uma volta pelos nomes dos bolos e umas perguntas a quem trabalha nos locais dão a certeza que a tarte de ovo é a única que se apresenta com o país a que pertence. E, na verdade, a única que conquistou um lugar no mercado. “É difícil inserir outros doces na ementa”, explica Paulo Quaresma, ao referir o cliente médio chinês.

Para os jovens estudantes da licenciatura de Língua Portuguesa em Pequim, o pastel de nata também se tornou marca de identidade do país. E quem vai até Portugal faz questão de provar o sabor original em Belém, para concluir que está muito longe do que se vende na China. A maior parte das sobremesas portuguesas parece muito doce para estrangeiros. E esta não é uma característica apenas do gosto chinês.

Além fronteiras, o pastel de nata internacionaliza o nome de Portugal. Quem prova, sorri ao dizer que é saboroso. Os mais novos continuam a ser os melhores fãs da tarte de ovo e a divulgação é muitas vezes destinada a esse público. Um programa num dos canais da televisão de Pequim procura receitas estrangeiras que os

chineses gostem e queiram aprender a cozinhar. Há algum tempo foi o momento do pastel de nata ter o papel principal no tempo de antena chinesa.

Para os mais velhos, ainda de certa forma desconfiados de alguns novos paladares, nem sempre é fácil vender um sabor estrangeiro. Uma das vantagens da tarte de ovo é que a aparente simplicidade da receita com ingredientes familiares aos chineses leva muitos

a não negar a curiosidade de provar. E, para o primeiro passo, são os filhos e os netos que conseguem cativar os mais velhos.

A caminho das duas décadas de presença no mercado chinês, a famosa tarte portuguesa veio para ficar. Com um novo nome, o pastel de nata foi adaptado a um mercado chinês. E foi uma receita de sucesso que fez dele um dos mais conhecidos pastéis do mundo. Escrevia Mia Couto que “cozinhar é uma forma de amar os outros”. A que se pode acrescentar o adágio popular de que pela boca também se conquista. ●

# NAS BOCAS DO MUNDO

É certo que os pastéis de nata de Macau andam nas bocas do mundo, mas a fama do bolo português, essa, vem do tempo da Infanta D. Maria. Se por um lado o co-fundador da Confraria do Pastel de Nata, Vicente Themudo de Castro, aplaude o fenómeno de Macau porque teve mestria, por outro torce o nariz aos *pou-tats*, assim baptizados pelos chineses: “A meu ver, não são melhores que os nossos”

Texto **Patrícia Lemos** | Fotos **Paulo Cordeiro**, em Portugal



Os famosos pastéis de nata de Macau criados por Andrew Stow, na pequena ilha de Coloane, há duas décadas, são hoje um fenómeno da gastronomia e do *marketing* na Ásia. Mas não foi aí que começou a história da internacionalização deste bolo que, em Portugal, muitos políticos vêm agora como a galinha dos ovos de ouro lusa. A fama do pastel de nata remonta ao século XVI, bem antes do bolo ser popular em Portugal. Tudo por causa da Infanta D. Maria que deu a conhecer o “pai” pastel de leite às cortes europeias. Mas, ainda que sem crédito para Portugal, a verdade é que foi na China que conquistou as massas.

Se há histórias improváveis, a do pastel de nata de Macau é uma delas. Na era da desconstrução das tradições gastronómicas, como é que um farmacêutico inglês na distante ilha de Coloane passa a perna aos *chefs* portugueses e conquista os chineses com pastéis de nata de Portugal, ainda por cima numa padaria onde mal cabem dois alfinetes? As perguntas sucedem-se: qual é relação entre a farmácia e a doçaria? E como é que os chineses que visitam Macau e os casinos foram dar àquela padaria minúscula? Apesar de apenas conhecer Macau enquanto visitante e de

ter dado a primeira dentada no *pou-tat* em 2008, Vicente Themudo de Castro arrisca nas respostas com bom-senso e alguma inteligência.

Para o confrade de Lisboa, é perfeitamente aceitável pensar que um farmacêutico consiga dar a volta à receita tradicional de pastel de nata. Afinal, “a doçaria é pura química, não é como a cozinha tradicional. Não se podem fazer variações. Tem de se respeitar o processo e as dosagens. Caso se falha o ponto, adultera-se a receita”. Ou seja, Andrew Stow não se enganou na confecção, habituado que estava a lidar com as dosagens rigorosas dos medicamentos. Mas, na opinião de Castro, Stow “adulterou muito a receita do pastel de nata”: “Esse pode ser o pastel de nata mais popular mas não é o melhor”. Aliás, Castro nem lhe chamaria pastel de nata. Há pelo menos duas grandes diferenças entre o pastel de Macau e o de nata tradicional. Uma “é o tamanho”: “O nosso nunca foi assim tão grande. Por uma questão cultural, eles gostam de bolos maiores”. A outra, adianta, é a introdução de frutas cristalizadas numa das versões, “o que não faz parte da receita original”. É muito provavelmente o toque britânico que Stow põe na receita.

### MARKETING DE GÊNIO

Mas será que a popularidade destes pastéis sem película queimada e canela se deve única e exclusivamente à fórmula de Stow? Quando criou a receita, o inglês nunca pensou que iria conquistar os asiáticos. Aliás, consta que as criou para turistas ingleses de Hong Kong e para os portugueses que residiam em Macau. Mas quando as filas começaram a crescer à porta da pequena padaria de Coloane Lord Stow, no arranque dos anos 1990, o inglês ficou ainda mais surpreendido. Infelizmente, não assistiu à explosão deste sabor na Ásia, já que faleceu em 2006.

A sua irmã Eillen gere, hoje em dia, o seu legado, tendo aberto várias padarias noutras zonas da Ásia. A sua ex-mulher, Margaret Zeyi, também tirou proveito ao abrir o seu próprio Café & Nata, situado bem no coração de Macau, e ao vender a receita à cadeia de *fast food* Kentucky Fried Chicken (KFC). Foi um negócio da China. E consta até que esta cadeia americana serve mais de 300 milhões de pastéis de nata por ano, mas Castro lamenta que a empresa americana “não deixe claro à sua clientela que aquela sobremesa é de origem portuguesa. Isso destrói a raiz que é Portugal”.

Quem viveu em Macau antes desse acordo milionário, sabe muito bem que o pastel à Stow já atraía muita gente. Por isso, é ao autor da receita e à forma como comercializou o seu produto que se deve provavelmente este fenómeno de popularidade. E isso, conforme sublinha o confrade, até tem um nome nos compêndios de *marketing*. Chama-se *Herd Behaviour* ou, se preferirem, Comportamento de Rebanho.

Castro acredita mesmo que na base do fenómeno do sucesso do Lord Stow está uma “grande lição de gestão estratégica” e adianta que o mesmo “aconteceu dois anos depois em Newark”, nos Estados Unidos, com a pastelaria Countinho’s, também por ser pequena, atraiu muita clientela. O confrade explica que, “tanto na padaria de Macau, como na pastelaria de Newark, só cabiam duas ou três pessoas. Por isso, fazia-se fila à porta para comer o pastel de nata”. As filas foram crescendo e muitas das pessoas que aguardavam a vez nem sabiam bem ao que iam, mas eram atraídas pela popularidade. Compravam os pastéis de nata, gostavam e tornavam-se *habitués*.





## O BOLO DOS 1001 NOMES

Na cadeia de restaurantes McDonald's chamam-lhe *Portuguese style cakes*, mas há quem prefira apelidar o pastel de nata de *custard tart* ou mesmo *cream custard*. Porém, é muito provável que o nome mais interessante dado à coqueluche da pastelaria portuguesa seja *pu-shi dan-ta*. É mandarim e significa “tarte de ovo”. Em cantonês, a designação surge simplificada para *pou-tat*, segundo o investigador Cheong Kin Man, licenciado em Estudos Portugueses: “Perde o *dan* de ovo. Mas muitos chineses de Macau sabem que há os *pou-tat* de Macau e os de Portugal, e que são diferentes!”

## A CONFRARIA PELO CONVÍVIO

A ideia de criar a Confraria do Pastel de Nata surgiu por causa das viagens que Vicente Theodoro de Castro fez pela Europa e pelo mundo. “Descobri que temos imensos pasteleiros fora de Portugal a fazer pastéis de nata, em França, em Itália, em Angola, no Brasil, no Canadá”, e por aí fora. Inclusivamente, “quase todas as pessoas das comunidades portuguesas iam a esses estabelecimentos comer pastéis de nata e beber café, que normalmente eram da marca Delta”. Por isso quando Castro criou a confraria com José António Silva e Sousa – actual presidente – “não foi só pelo pastel de nata, mas também pela socialização que o bolo provoca lá fora. Era a reunião dos portugueses à volta do pastel de nata. É daí que nasce a ideia”.

## OS DEVERES DO NATA

- Não deve ser muito doce nem cítrico
- Deve ter uma massa folhada e crocante
- Não deve estar muito queimado nem demasiado claro
- Deve ter mais creme do que massa
- Não deve haver grandes fissuras no creme
- Deve comer-se morno, a 40 graus



## INFANTA DA NATA

O pastel de nata está recheado de mitos, como o da sua recente internacionalização. Castro explica que antes de ser popular em Portugal, o pastel de nata já agradava além-fronteiras. “Era comido nas cortes inglesas”, no século XVI. E é exactamente por essa altura que começa a história do pastel de nata. A protagonista é a nossa Infanta D. Maria que o deu a provar à nobreza europeia. O confrade admite que “não existe nenhum documento oficial sobre o surgimento do pastel de nata e é por isso que a história varia até entre gastrónomos”. Contudo, “todos dão importância aos livros da Infanta D. Maria na história do pastel de nata”. Concluindo assim que “este bolo vem da receita do pastel de leite que constava desses manuscritos. É igual à do pastel de nata mas sem a massa folhada. O pastel de leite evoluiu depois para dois bolos: o bom bocado e o nata, cuja diferença é a massa, que no primeiro caso é tenra”.

Castro tem ideias muito próprias em relação à comercialização do pastel de nata. Primeiro, considera “im-

portante que seja conhecido como um produto genuinamente português. Seria ainda fundamental que existisse uma espécie de selo de garantia para aqueles que respeitam a receita”.

Acredita ainda que “o problema da internacionalização do pastel de nata é o facto de este ser um produto que tem uma longevidade muito curta. A única forma era criar uma fábrica como a dos pastéis de Belém e que depois tivesse vários pólos espalhados pelo mundo, onde a receita era respeitada”. Refere-se a um *franchising* de pastéis de nata? “Não gosto dessa palavra...”

Mas, por outro lado, manifesta pouco apreço pelos famosos pastéis da Confraria de Belém, onde popularmente se acredita estar a origem do pastel de nata. Para Castro, “o pastel de Belém é apenas uma marca do pastel de nata”. Aliás, diz que o único segredo dessa receita é o *microchip* que põem nos bolos: “Mal saímos da pastelaria o pastel é destruído”. Essa característica é, segundo Castro, um defeito e não uma qualidade: “O bom pastel de nata é para ser comido a qualquer hora do dia e dura um ou dois dias.”

# PASTÉIS COM SABOR "CHIQUE"

Se há coisa que um português sabe é onde se come um bom pastel de nata. De Macau ao Canadá, este bolo faz as delícias do mundo, nas suas boas e más versões. Une portugueses dentro e fora do país, porque não há povo que ligue assim tanto a memória aos sabores, assegura Vicente Themudo de Castro, um dos fundadores da Confraria do Pastel de Nata que nos deu a provar os melhores pastéis de Lisboa, os da Chique de Belém. Só há dois tipos de pastéis de Belém: o bom e o mau. "E o da Pastelaria Chique de Belém é bom." Não é só Castro a meter a mão no fogo por esta pastelaria que foi galardoada por ter O Melhor Pastel de Nata 2011, concurso incluído no festival Peixe em Lisboa. É o caso de Maria

Carmo Pires que conhece os pastéis da Chique de ginjeira. "Todas as semanas venho cá", garante, enquanto aguarda pela dúzia que vai levar para casa. Como as irmãs Maria Luísa Martins e Maria Augusta Ventura, que vão conversando à mesa com dois pastéis de nata regadinhos por um carioca, Maria Carmo Pires acredita que os pastéis de Belém não chegam aos calcanhares dos da Chique: "Gosto mais destes do que dos famosos", até porque engordam menos. A médica das irmãs Luísa e Augusta até diz que o pastel de nata é um mal menor na pastelaria portuguesa para diabéticos.

Mas o sócio gerente da Chique, Fernando Ferreira, acredita que se algo fez cair a venda do pastel de nata nos últimos anos - como a crise em Portugal - foi "a mania das dietas". Mas este comerciante admite também que as pessoas procuram mais a pastelaria que faz frente ao novo Museu dos Coches, "por causa da vitória no concurso do festival Peixe" e que "continuam a levar muitos pastéis para casa", dando muito trabalho aos quatro pasteleiros.



\* Fernando Ferreira acredita que menos portugueses consomem pastéis devido à "mania das dietas"

## SOCIEDADE

Apesar de fama local e desta casa já ter celebrado as bodas de ouro, ainda há quem lá vá dar sem saber que a Chique tem os louros do pastel de nata. É o caso da espanhola Lorena que está em Lisboa numas mini-férias com o marido. Estão sentados na pequena esplanada da Chique, onde não tardam a chegar dois belos pastéis de nata da última fornada. “Não fazia ideia que estes eram os melhores”, afiança, enquanto um pombo arrasta a asa à massa folhada que cai como a neve na calçada. Vicente Themudo Castro está noutra mesa a dizer que não é fã dos pastéis servidos em Espanha e diz que mesmo que “70 por cento dos que são vendidos em Portugal são produzidos industrialmente e vêm de uma fábrica espanhola situada no Carregado”. Ainda bem que Castro não ouve Lorena, que está a comparar o nosso nata ao pastel de arroz espanhol. Mas afinal o que faz do pastel de nata da Chique uma referência em Portugal? Primeiro não são

industrializados. Segundo “para ser bom, o pastel de nata tem de falar connosco mal o apertamos”, explica o especialista Castro. Ou seja, tem de fazer aquele barulho típico da massa folhada fresca. Caso contrário, “parece de borracha”.

Depois, vira-se o pastel ao contrário e “pela base vemos logo se foi manufacturado ou se foi produzido industrialmente”, porque se é caseiro tem um aspecto mais tosco. Se o recheio cair é porque levou gato por lebre, ou um pastel de Belém em vez do de nata, que é mais amanteigado.

O visual do pastel de nata também conta, assegura Castro antes mesmo de empurrar o resto do pastel de nata com uma bica. “Não pode estar queimado, nem ser demasiado claro. A camada de massa folhada não pode ser muita. Tem de ter um tamanho que, com duas três dentadas, despachamos sem enjoar. É um *petit gâteau* para o pequeno-almoço.” ●





\* Vicente Themudo de Castro defende que o bolo deve ser conhecido como um produto genuinamente português, com uma espécie de selo de garantia para aqueles que respeitam a receita



## MARAVILHA DA DOÇARIA PORTUGUESA

No início do século XIX, em Belém, junto ao Mosteiro dos Jerónimos, laborava uma refinação de cana-de-açúcar associada a um pequeno local de comércio variado. Como consequência da revolução liberal ocorrida em 1820, são em 1834 encerrados todos os conventos em Portugal, sendo expulsos o clero e os trabalhadores. Numa tentativa de sobrevivência, alguém do Mosteiro põe à venda nessa loja uns doces pastéis, rapidamente designados por "Pastéis de Belém".

Na época, a zona de Belém era distante da cidade de Lisboa e o percurso era assegurado por barcos de vapor. No entanto, a imponência do Mosteiro dos Jerónimos e da Torre de Belém atraíam os visitantes que depressa se habituaram a saborear os deliciosos pastéis originários do Mosteiro. Em 1837 inicia-se o fabrico dos "Pastéis de Belém", em instalações anexas à refinação, segundo a antiga "receita secreta", oriunda do convento, a qual é exclusivamente conhecida pelos mestres pasteleiros que os fabricam artesanalmente, na "Oficina do Segredo". Esta receita mantém-se igual até aos dias de hoje.

## FAÇA VOCÊ MESMO

### Ingredientes

300 gramas de farinha de trigo  
250 gramas de margarina  
Sal e água q.b.  
5 decilitros de natas  
9 gemas  
9 colheres de sopa de açúcar

### Preparação

Diluir o sal na água e misturar com a farinha, trabalhando a massa até ficar ligada. Estender a massa e cobrir com uma camada de margarina. Enrolar a massa e repetir a operação, até acabar a margarina disponível. Deixar descansar a massa durante meia hora.

Depois cortar em fatias de seis centímetros e colocar em pequenas formas individuais.

Para fazer o recheio, bater as gemas com o açúcar durante uns minutos e levar ao lume em banho-maria. Acrescentar as natas e ir mexendo até engrossar. Reservar.

Quando o creme estiver frio, deitar uma colher sobre cada forma forrada com a massa folhada. Leve ao forno previamente aquecido a 180°C, até a massa estar cozida e o creme tostado.

Polvilhe com açúcar e canela e sirva quente.



### MASSA

Farinha de trigo,  
sal e água para fazer  
a massa estaladiça



**Estender a massa e cobrir com uma camada de margarina, até acabar a margarina disponível.**



**Corta o rolo da massa em fatias de cerca de seis centímetros.**



**Moldar a massa em pequenas formas arredondadas.**

\* PASTEL DE NATA  
Valor calórico de 298 kcal/100 g

## COBERTURA

Canela e açúcar em pó polvilhados para realçar o sabor



## RECHEIO

Açúcar, gemas e natas compõem o recheio



Bater as gemas com o açúcar durante uns minutos e levar ao lume em banho-maria.



Deitar uma colher sobre cada forma forrada com a massa.



Leve ao forno previamente aquecido a 180°C, até a massa estar cozida e o creme tostado.

# DESAFIO MUNDIAL AO CALOR

Uma pequena empresa de equipamentos de ar-condicionado de Zhuhai transformou-se em líder mundial do sector a apostar em mercados-chave. Agora a *Gree Electric Appliances* emprega mais de 80 mil pessoas em todo o mundo, tem unidades de produção na China, no Brasil, no Paquistão e no Vietname e planeia consolidar a sua estratégia nos Estados Unidos

Texto **Mark O'Neill** / *Macao Magazine*



**H**á 20 anos, era apenas uma pequena empresa da cidade de Zhuhai, a Zona Económica Especial chinesa adjacente a Macau. Não chegava a fabricar 20 mil aparelhos de ar-condicionado por ano. Mas agora a história é outra: a *Gree Electric Appliances* é a maior fábrica de ares-condicionados do mundo, é já uma multinacional que emprega cerca de 80 mil pessoas, rompeu fronteiras e instalou unidades no Brasil, Paquistão e Vietname.

No ano passado, a empresa registou mais de 80 mil milhões de yuans de lucros, um número bastante acima dos 60,8 mil milhões de 2010, e produziu mais de 40 milhões de equipamentos. Desde 2005, a Gree entrou para a história ao transformar-se na maior indústria de ares-condicionados do globo, posição que já detinha a nível nacional desde 1995. Actualmente, a Gree vende os seus aparelhos e presta serviços em mais de 100 países e regiões do planeta, chegando a mais de 150 milhões de consumidores.

Não é difícil encontrar prova deste crescimento galopante: a companhia foi convidada a tratar da climatização de sete estádios do roteiro do Mundial de Futebol 2010, na África do Sul, além de instalar os seus equipamentos num grande centro comercial da cidade de Sochi, na Rússia, onde se vão realizar os Jogos Olímpicos de Inverno de 2014.

Em Junho de 2010, a firma chinesa expandiu-

se para Los Angeles, nos Estados Unidos, onde abriu uma representação e planeia agora instalar uma unidade de produção para reduzir gastos com transportes para o mercado norte-americano. Só nos Estados Unidos, a Gree vende 1,5 milhões de ares-condicionados, mas quer mais. A empresa está em negociações com as cadeias *Wal-Mart*, *Home Depot* e *Target* para que sejam revendedores da marca. “A nossa missão é mudar o conceito de ‘feito na China’ para ‘criado na China’”, explica Dong Mingzhu, presidente da Gree.

A empresa é um exemplo do crescente número de multinacionais chinesas que primeiro consolidaram negócios em casa e estão agora apostadas em repetir o sucesso a jogar no campo do adversário. No entanto, ainda há muito a fazer, como derrubar a barreira de que aquilo que é feito na China não é para durar. “Queremos aumentar o nosso estatuto de produtor original de uma marca. Para tal, temos de melhorar o nosso nome e a nossa reputação”, acrescenta Peng Hong, director de marketing para o mercado internacional.

Para alcançar tal meta, a empresa já criou três centros de pesquisa e desenvolvimento, que juntos empregam 5000 pessoas, e estão responsáveis por novos componentes e sistemas sob o selo de produtos únicos da marca. Para a Gree, crescimento rima com aperfeiçoamento da qualidade.



## ECONOMIA

### MERCADO EM CRESCIMENTO

A Gree, ou *Ge-li* em chinês, nasceu em Zhuhai em 1991, depois da fusão de duas pequenas empresas – a *Haili* e a *Guanxiong*. A nova unidade fabril começou então a produzir aparelhos de ar-condicionado para colmatar a procura de um crescente mercado consumidor, que com um maior poder de compra decidiu investir no conforto para os longos meses de Verão. Os lucros subiram rapidamente, passando de 103 milhões de yuans no ano de nascimento para 2,84 mil milhões em 1996, altura em que a empresa lançou-se na Bolsa de Shenzhen. Actualmente, o Governo chinês detém 20 por cento das acções.

Já em 2000, as vendas anuais alcançaram os 6,34 mil milhões de yuans. A Gree alargou então a sua gama de produtos e passou a investir pesado no fabrico de equipamentos para escritórios, centros comerciais, comboios, metropolitanos, contentores de navios e iates. Actualmente, a empresa chinesa fabrica ares-condicionados para qualquer tipo de finalidade, excepto para aviões. Há 12 anos, a companhia abriu a sua primeira fábrica fora da China e escolheu Manaus, no Norte do Brasil, para este passo rumo à sua multinacionalidade. No ano seguinte, em 2002, foi a vez do Paquistão receber uma unidade fabril, seguido, em 2008, do Vietname. Na China, a produção também foi alargada e hoje a Gree conta cinco fábricas – além da sede em Zhuhai, produz aparelhos em Hefei, Chongqing, Zhengzhou e Wuhan.

Em 2005, as vendas ultrapassaram as dez milhões de unidades e a empresa passou a figurar como líder do sector no ranking mundial. O seu grande investimento é em modelos amigos do ambiente, com baixo consumo de energia e alta eficiência. Além dos ares-condicionados, a empresa chinesa consolidou-se no mercado das ventoinhas, dos bebedouros, das máquinas de arroz e outros pequenos electrodomésticos. E também reforçou a sua vertente de subsidiária de desenvolvimento de propriedades. Mas os ares-condicionados continuam a ser o seu forte e são responsáveis pelo grande volume de lucros. Dos cerca de 200 milhões de aparelhos em

Actualmente, a Gree vende os seus aparelhos e presta serviços em mais de 100 países e regiões do planeta, chegando a mais de 150 milhões de consumidores

uso em todo o mundo, dados oficiais indicam que 110 milhões estão concentrados na China. Economistas referem que a produção em massa de equipamentos de refrigeração de ar é uma das principais mostras do milagre económico chinês. Está provado que a produtividade da mão-de-obra aumenta à medida que o local de trabalho fica menos húmido e quente. O fenómeno do ar-condicionado é já um objecto indissociável do crescimento da classe média e da rápida urbanização do país.





## DESBRAVANDO O BRASIL

Na altura de escolher a localização para a sua primeira unidade de produção além-fronteiras, a Gree não teve dúvidas quanto ao Brasil. O país é a maior economia da América Latina em termos de aquisição de ares-condicionados, e, atento a este crescimento, o Governo brasileiro estabeleceu uma medida protecionista da produção interna e taxa em 60 por cento os equipamentos importados.

Para uma empresa que nunca tinha saído da China, este foi um grande desafio. O ambiente de investimento é completamente diferente daquele a que os chineses estavam habituados: os sindicatos têm um papel fundamental nas relações entre empregador e empregado, a legislação laboral tende a proteger os trabalhadores, os impostos são elevados, o direito à greve é defendido com força e a sociedade privilegia uma maior qualidade de vida, o que significa que está disposta a trabalhar menos por mais dinheiro.

Em vez de abrir portas na região sudeste do Brasil, onde estão as maiores cidades do país e uma grande parte da população, a Gree apostou em Manaus, no Estado do Amazonas, no extremo norte. A zona franca da cidade oferece regalias aos investidores, um facto que pesou na decisão. É em Manaus onde estão todos os produtores brasileiros de electrodomésticos e ares-condicionados, mas há a desvantagem de estar a cerca de 3900 quilómetros de Brasília e a muitos mais da principal zona consumidora, no sul. Os primeiros tempos no Brasil não foram fáceis. A empresa chinesa viu-se confrontada com um fornecimento irregular de energia, que fazia com que a produção tivesse de ser interrompida várias vezes por semana, e um sistema fiscal complexo, que envolve o pagamento de impostos ao nível municipal, estadual e federal. O então responsável pela unidade no Brasil, Zhang Yuechao, passou nove anos em Manaus e relata que houve muitas dificuldades. “Não tínhamos nenhuma experiência no Brasil

## ECONOMIA

e tivemos de aprender a legislação e os procedimentos alfandegários locais. Além disso, estávamos habituados a lidar com trabalhadores chineses que não se importavam em fazer horas extras, enquanto que no Brasil, mesmo que uma compensação fosse oferecida, havia resistência por parte dos empregados e não podíamos obrigá-los a ficar mais tempo”, conta.

Zhang lembra a história de um trabalhador exemplar que foi informado de uma progressão na carreira. “Se fosse um empregado chinês, ele agradeceria muito aos patrões, mas o brasileiro instantaneamente perguntou: ‘Qual vai ser o meu aumento salarial?’”, diz a rir-se.

Acostumados com o rigor, os chineses tiveram de aprender a ajustar-se a uma nova realidade para vencer. Se Zhang queria ter uma reunião com os seus trabalhadores às nove da manhã, tinha de dizer-lhes que era às oito. “Os que se atrasavam, davam sempre a mesma desculpa: tive de ir ao hospital assistir ao nascimento do meu filho. Se a selecção brasileira de futebol estava a jogar, a produção tinha de ser interrompida, porque ninguém queria trabalhar.”

No entanto, Zhang salienta aspectos muito positivos desta relação sino-brasileira. “O povo brasileiro é extremamente caloroso e muito fácil de se lidar. Eles dizem o que pensam, seguem as regras, enquanto um chinês perde tempo a encontrar uma maneira mais fácil de fazer as coisas. Os chineses são mais tímidos e cuidadosos e não dizem o que pensam aos superiores.”

### SUCESO SUL-AMERICANO

Com uma modesta equipa de 300 trabalhadores nos anos 90 e vendas que não ultrapassavam as 300 mil unidades, a Gree conquistou o mercado brasileiro com pujança. Só em São Paulo, a maior cidade do país, a empresa chinesa abriu 130 pontos de venda e criou um sistema eficaz de distribuição dos seus produtos em todos os Estados brasileiros.

A firma passou a ser conhecida como uma marca internacional, apesar de 95 por cento da sua mão-de-obra ser local, enquanto que o restante é de origem chinesa e está apenas em cargos de supervisão.

De Manaus, os ares-condicionados seguem para Belém, capital do Estado vizinho do Pará, a 100 quilómetros do Oceano Atlântico. De lá, são embarcados em navios-cargueiros ou camiões e são distribuídos pelo resto do país. A maior parte da produção é escoada para o mercado interno, enquanto que uma percentagem chega a outros países da América do Sul.

Com a moeda brasileira a enfrentar grandes oscilações – em 1994, quando foi criada, valia igualmente um dólar, enquanto que em 1994 valia meio dólar e, em 2004, um quarto –, um novo desafio pôs-se perante a empresa. Era preciso encontrar a matéria-prima localmente para livrar-se da desvalorização do real no mercado externo. E assim foi. O produto final passou a ter um preço estável e as vendas dispararam.





## DE OLHO NO MERCADO GLOBAL

Depois da experiência bem-sucedida no Brasil, a Gree voltou-se para o mercado asiático, abrindo fábricas primeiramente no Paquistão e, mais tarde, no Vietname. Em 2009, a empresa chinesa estabeleceu duas *joint-ventures* com a Daikin, uma das marcas de ar-condicionado mais conhecidas do mundo, num investimento total de 133 milhões de dólares, tendo em vista entrar para o mercado japonês.

Os Estados Unidos passaram a ser o maior mercado de exportação para a Gree, que chega a somar mais de 1,5 milhões de equipamentos vendidos a cada ano. Em Junho de 2011, a multinacional abriu uma representação nos Estados Unidos, na zona de *Industry*, um distrito fabril de Los Angeles que alberga cerca de 900 companhias chinesas, principalmente do sector do calçado, couro e tecnologias da informação. Para consolidar a sua estratégia, a companhia estabeleceu uma *joint-venture* com um parceiro local que detém 51 por cento das acções. Cerca de 100 pessoas estiveram presentes na cerimónia de abertura, incluindo o presidente da Câmara

Municipal, David Perez, e o cônsul-geral da China em Los Angeles.

“A nossa intenção é ter os nossos produtos à venda no *Wal-Mart*, *Home Depot*, *Lowe’s*, *Sears* e outras grandes lojas norte-americanas”, afirmou Dong Mingzhu, presidente da representação, durante a cerimónia. “Os nossos produtos são 30 por cento mais amigos do ambiente do que aqueles disponíveis actualmente no mercado. Acredito que vamos nos tornar uma das marcas predilectas dos norte-americanos.”

Peng adiantou que a empresa está a planear estabelecer um acordo para uma *joint-venture* na Indonésia, cuja população ronda os 240 milhões, mas há apenas 1,2 milhões de ar-condicionados no país. Outras possibilidades debaixo de olho são Índia, Turquia e o Médio Oriente. “Muitos lugares ainda não têm electricidade na Índia. O primeiro produto que os indianos escolhem são uma ventoinha, uma televisão, um frigorífico e uma máquina de lavar louça. O ar-condicionado fica em último plano. A chegada da electricidade irá inverter essa ordem de preferência. Pre vemos que o ar-condicionado faça parte destes planos”, referiu Peng.

### A SENHORA DONG

A reputação da Gree como marca internacional está directamente ligada a Dong Mingzhu, que está no cargo de presidente da multinacional desde 2001 – a década que coincidiu com as maiores taxas de crescimento da empresa.

Nascida numa família simples de Nanjing, em 1954, Dong licenciou-se em gestão em Wuhu (Província de Anhui) em 1975. Em 1984, o marido morreu vítima de doença, deixando-a sozinha com um filho de dois anos. Pouco depois, em 1990, ela desistiu de um emprego banal em Nanjing, deixou o filho com então oito anos aos cuidados da avó e mudou-se para a Província de Guangdong, à procura de melhores oportunidades de vida. Foi então que Dong teve o primeiro contacto com a Gree, na altura em que a empresa era apenas conhecida por Haili.

Dong não tinha qualquer tipo de experiência na área de vendas, mas mesmo assim aceitou o desafio. Em 1992, chegou a fazer sozinha 16 milhões de yuans em venda de equipamentos em Anhui, a província pela qual ficou responsável, o que representava 12 por cento do total dos lucros da pequena empresa de Zhuhai. No ano seguinte, Dong mudou-se para Nanjing e chegou à cifra de 36,5 milhões de yuans em equipamentos vendidos. Em 1996, foi promovida a gerente da divisão de vendas e, mais tarde, à vice-directora geral. Entre 1997 e 2001, Dong desempenhou funções de vice-directora geral e em 2001 foi eleita chefe executiva. Desde 2006, é a presidente da Gree. Em três anos – 2004, 2005 e 2008 – a revista *Fortune* elegeu-a uma das 50 mulheres de negócios mais influentes do mundo. Ela está completamente dedicada ao trabalho e nunca se voltou a casar.

O mundo corporativo da China é dominado por homens. Uma mulher de tal relevância é um episódio raro e Dong rapidamente transformou-se num modelo para milhares de mulheres que querem chegar ao topo do pódio. “A nossa estratégia para o estrangeiro é não gastar demasiado numa grande aquisição, mas crescer pouco a pouco. Queremos transformar a Gree na marca mais famosa do mundo.” ●

Com uma modesta equipa de 300 trabalhadores nos anos 90 e vendas que não ultrapassavam as 300 mil unidades, a Gree conquistou o mercado brasileiro com pujança

### GREE EM NÚMEROS

**1991**

ano de fundação

**80.000**

empregados

**8**

fábricas

**5000**

pessoas trabalham na área de pesquisa e inovação

**100**

países usam ares-condicionados da marca



第十七屆澳門國際貿易投資展覽會  
17ª FEIRA INTERNACIONAL DE MACAU  
17th MACAO INTERNATIONAL TRADE & INVESTMENT FAIR

[www.mif.com.mo](http://www.mif.com.mo)

澳門威尼斯人·度假村·酒店  
The Venetian Macao-Resort-Hotel



18-21/10

2012

## 促進合作 共創商機

COOPERAÇÃO - CHAVE PARA OPORTUNIDADES DE NEGÓCIO  
COOPERATION - KEY TO BUSINESS OPPORTUNITIES

☎ (853) 2882 8711

主辦機構 / Organizador / Organiser



澳門貿易投資促進局

Instituto de Promoção do Comércio e do Investimento de Macau  
Macao Trade and Investment Promotion Institute



# CABO VERDE QUER MAIS DE MACAU

O primeiro-ministro cabo-verdiano, José Maria Neves, passou em Julho pelo território, depois de participar na quinta conferência ministerial do Fórum de cooperação China-África em Pequim. Além de querer mais investimento de Macau, o dirigente explicou que tem uma parceria firmada com o empresário local David Chow ainda por concretizar

\* José Maria Neves com o Chefe do Executivo da RAEM,  
Chui Sai On, em Santa Sancha



**M**ais investimento de Macau em Cabo Verde é o que quer José Maria Neves, primeiro-ministro cabo-verdiano, que realizou em Julho uma visita oficial a Macau com o objectivo de reforçar laços económicos e reunir-se com a comunidade cabo-verdiana. A aposta passa por atrair mais investimento e travar novas parcerias para que empresários da RAEM se estabeleçam no país africano.

“Macau é uma importante plataforma da República Popular da China para o relacionamento com os países de língua oficial portuguesa. Mas também há aqui algumas empresas e interesses. Queremos reforçar as relações económico-empresariais e a nossa ideia é continuar a trabalhar para levar mais investimentos de Macau para Cabo Verde e, sobretudo, procurar que haja parcerias entre empresas cabo-verdianas e de Macau”, disse durante

um encontro com a comunidade cabo-verdiana residente na RAEM, no dia 22 de Julho.

Chui Sai On, Chefe do Executivo da RAEM, reagiu bem ao repto lançado por José Maria Neves, afirmando, durante um encontro em Santa Sancha, que há mais potencial para desenvolver acções de cooperação com Cabo Verde nos ramos do comércio, turismo, cultura e desporto. Com a comemoração de uma década de existência do Fórum Macau, no próximo ano, o líder do Governo de Macau espera que haja um fortalecimento do papel do território como plataforma de serviços comerciais que contribuem para o fortalecimento das relações de cooperação com Cabo Verde.

O dirigente cabo-verdiano, que visitou a RAEM pela primeira vez há oito anos, frisou as grandes mudanças no modelo de desenvolvimento do território, em especial no sector do turismo, que representa uma dinâmica impulsionadora da economia geral. José Maria Neves acredita que através da ponte de ligação, o Fórum, Cabo Verde e Macau podem procurar formas de colaboração nas mais variadas vertentes, incluindo no desenvolvimento do turismo de lazer, formação de pessoal, assim como no intercâmbio, formação e aprendizagem nas

“Queremos reforçar as relações económico-empresariais e a nossa ideia é continuar a trabalhar para levar mais investimentos de Macau para Cabo Verde e, sobretudo, procurar que haja parcerias entre empresas cabo-verdianas e de Macau”

ciências e tecnologias, medicina e administração pública.

### **PARCERIA PARA CASINO**

José Maria Neves reafirmou o interesse no projecto do empresário local David Chow, que é cônsul honorário de Cabo Verde na RAEM, de construir um resort com hotel e casino integrados no arquipélago. “Cabo Verde está aberto à construção do casino. Temos já toda a legislação preparada, temos todas as condições institucionais para o desenvolvimento de casinos no país e, portanto, quando estiver concluída a engenharia financeira de David Chow, este pode fazer os investimentos nessas áreas”, referiu o dirigente cabo-verdiano.

O projecto ainda não foi mais longe, segundo o primeiro-ministro, devido à falta de “mobilização de recursos” financeiros. “São investimentos avultadíssimos que exigem a mobilização de muitos recursos.”

### **AJUDA FINANCEIRA**

O primeiro-ministro afirmou ainda que o seu país conta com a China para conseguir mais de 500 milhões de dólares de que necessita para desenvolver infra-estruturas essenciais. Depois

## LUSOFONIA

de uma visita de sete dias a Pequim, Shenzhen e Macau e de uma participação na quinta conferência ministerial do Fórum de cooperação China-África, José Maria Neves partiu com a garantia de um apoio ao desenvolvimento do seu país de 21 milhões de dólares americanos dada por Pequim e com a ambição de reforçar as relações com a segunda economia mundial. "O pacote de 21 milhões é um donativo de cerca de 8,5 milhões e um empréstimo sem juros de cerca de 12,5 milhões", explicou o chefe do executivo cabo-verdiano, salientando que a sua visita à China "ultrapassou todas as expectativas".

Ao indicar que este financiamento será investido em "áreas como o ensino superior, a formação profissional, a construção de algumas infra-estruturas na área cultural e no domínio da administração", José Maria Neves realçou que o objectivo do seu Governo "é alargar [os apoios para] muito mais do que os 21 milhões". "Estamos a falar em grandes infra-estruturas que

poderão ultrapassar os 500 milhões de dólares no domínio dos portos, aeroportos, estradas, telecomunicações, energias renováveis, portanto há áreas muito grandes e a nossa ambição também é grande de reforçarmos as relações com a China", sustentou.

Os projectos em carteira no arquipélago, apontou, passam pela construção do porto de águas profundas no Mindelo, de outros portos, "designadamente nas ilhas do Maio e São Nicolau", do terminal de cruzeiros na ilha de São Vicente, o desenvolvimento do porto da Cabnavé do Mindelo e de "uma importante base logística das pescas". "Estamos a falar entre 500 milhões e 600 milhões de dólares que Cabo Verde precisará para desenvolver essas infra-estruturas. Para um pequeno país, são muitos recursos, mas a nossa ambição é de podermos chegar lá com esta parceria com a China", disse. José Maria Neves lembrou a "relação muito forte" que Cabo Verde tem com a China desde



\* A comitiva cabo-verdiana foi recebida pelo Chefe do Executivo da RAEM, Chui Sai On, o secretário para a Economia e Finanças, Francis Tam, pelo porta-voz do Governo, Alexis Tam, e pela secretária-geral adjunta do Fórum Macau, Rita Santos

a independência do arquipélago, em 1975, salientando que agora se pretende "elevar o patamar deste relacionamento, construir uma parceira estratégica em domínios muito importantes do desenvolvimento" do arquipélago. "Cabo Verde é hoje um país emergente, de rendimento médio, queremos acelerar o ritmo de crescimento da nossa economia e temos necessidades no domínio da infra-estruturação e precisamos de recursos para esse financiamento com o contributo da China", concluiu.

A visita de José Maria Neves à China sucede à efectuada em Março deste ano pela ministra das Finanças cabo-verdiana, Cristina Duarte, altura em que ficou definida a vontade dos dois países em abrir uma nova agenda nas relações bilaterais, virada para a cooperação económica directa. A China é um dos principais parceiros de Cabo Verde, tendo sido assinados vários protocolos e acordos que ultrapassam os 300 milhões de euros.

A China é um dos principais parceiros de Cabo Verde, tendo sido assinados vários protocolos e acordos que ultrapassam os 300 milhões de euros

Em Julho de 2011, os dois países criaram a Comissão Conjunta de Cooperação Económica, Comercial e Técnica, tendo em conta as expectativas cabo-verdianas de uma maior previsibilidade na cooperação técnica e governamental, que definiu a disponibilização de um montante superior a 170 milhões de euros. Em Cabo Verde, a China terminou ou tem em curso uma série de projectos, com destaque para as áreas sociais e de luta contra a pobreza - barragem de Poilão, maternidade e centro de consultas e enfermaria do Hospital Agostinho Neto, escolas rurais, estando em construção, de raiz, o Estádio Nacional.

Em Dezembro de 2011, as autoridades chinesas anunciaram a oferta de um importante pacote de material militar às Forças Armadas de Cabo Verde, no valor de 544 mil euros, e comprometeu-se a fornecer dois helicópteros para reforçar a Guarda Costeira cabo-verdiana, no valor de 34 milhões de euros. A aquisição insere-se no quadro da reforma das Forças Armadas, com vista a dotar a Guarda Costeira de unidades capazes de auxiliar na busca e salvamento, evacuação de doentes entre ilhas e no apoio à protecção civil, e inclui a questão da formação e manutenção dos aparelhos.

Na mesma ocasião, os governos da China e Cabo Verde assinaram na capital cabo-verdiana um acordo de empréstimo, sem juros, no valor de cerca de 3,1 milhões de euros. ●



# FUNDO DE MIL MILHÕES EM MARCHA

Cerca de 250 empresários da República Popular da China e dos países de língua portuguesa estiveram reunidos em Junho em Cabo Verde, naquele que foi o oitavo encontro empresarial multilateral promovido no âmbito do Fórum Macau. O objectivo primordial foi a promoção dos laços entre a comunidade empresarial do grupo de países que integra aquele mecanismo de cooperação, numa altura crucial, dado que estará para breve a disponibilização da linha chinesa de crédito que vai potenciar ainda mais o comércio e o investimento multilateral e multisectorial.

Co-organizado pelo Instituto de Promoção dos Investimentos de Macau (IPIM) e pelo Conselho de Promoção do Comércio Internacional (CCPIT) da China, a reunião foi a concretização das acções previstas no protocolo de cooperação entre os organismos de promoção comercial e de investimentos da China e dos países de língua portuguesa, assinado em Outubro de 2003, em Macau.

Segundo Nuno Martins, administrador executivo da Cabo Verde Investimentos (CV Invest), entidade organizadora da Feira de Turismo, trata-se da segunda vez que Cabo Verde organiza o encontro, depois de a Cidade da Praia ter acolhido, em 2008, um certame que constituiu, segundo Nuno Martins, "um espaço facilitador da identificação e de implementação de oportunidades de negócio e da promoção de investimentos entre empresários dos vários países participantes". "A reunião foi organizada de molde a, entre outros, proporcionar aos participantes oriundos dos outros países a oportunidade de



A ilha do Sal acolheu, em Junho, o 8.º Encontro de Empresários para a Cooperação Económica e Comercial entre a China e os Países de Língua Portuguesa (PLP). Ancorado na 4.ª Edição da Feira de Turismo de Cabo Verde, a reunião do Fórum Macau congregou cerca de 250 empresários e gestores públicos e contou ainda com a participação do Banco de Desenvolvimento da China - que vai gerir o fundo de mil milhões de dólares para projectos de investimento nos países de expressão portuguesa



“Macau é o centro difusor e aglutinador de todas estas sinergias, de todos estes encontros. Cada apresentação, promoção ou reunião que é feita e que junta os países que integram o Fórum é mais um passo, pequeno ou grande, mas é mais um passo, que contribui para unir e para reforçar laços de cooperação”

acederem a uma apresentação da realidade, do contexto e das oportunidades de negócio e de investimento ora existentes em Cabo Verde”, sublinhou.

Subordinado ao tema "Investimentos Integrados para o Desenvolvimento Turístico Sustentável", a reunião do Fórum Macau permitiu ainda aos empresários conhecer o potencial do sector turístico cabo-verdiano. Presentes no evento estiveram empresários de Macau e de outras regiões da China, de Angola, Brasil, Cabo Verde, Guiné-Bissau, Moçambique, Portugal e Timor-Leste. “Estes encontros servem para estreitar laços entre empresários dos vários países, para criarem um ambiente de maior proximidade entre os investidores na perspectiva de alargar o âmbito económico e comercial em todas as áreas possíveis”, explicou Marcelo Pedro D’Almeida, secretário-geral adjunto do Fórum Macau, em representação dos países de língua portuguesa, e um dos participantes do encontro.

Salientando que o encontro de Cabo Verde teve uma importância acrescida pela participação do Banco de Desenvolvimento da China - que vai gerir o fundo de mil milhões de dólares para projectos de investimento nos países de expressão portuguesa -, Marcelo D’Almeida referiu que ao olhar para este tipo de encontros não se pode esperar resultados imediatos, porque os investimentos requerem estudos, vontades e uma grande segurança.

“Os resultados irão chegar e tal como se tem conseguido aumentar, e muito, as relações comerciais entre a China e os países de língua portuguesa, também as parcerias que começam a ser desenhadas nestes encontros irão dar os seus frutos a curto, médio ou longo prazo”, afirmou.

Por outro lado, acrescentou Marcelo D’Almeida, os empresários anunciam resultados concretos, parcerias firmadas e há um trabalho anterior que em muitos casos demora semanas ou meses. “O importante é começarem a conversar e estes encontros são fundamentais para lançar as sementes desse início de conversa, dessa

promoção da conjugação dos interesses de todos para um determinado sentido.”

“Neste encontro de Cabo Verde, além do interesse no diálogo empresarial, houve também o interesse em ouvir o Banco de Desenvolvimento da China, está a disponibilizar o fundo de mil milhões de dólares que todos nós, comunidade de países de língua portuguesa, de Macau e da China, vamos poder aproveitar. Vamos poder utilizar essa verba no quadro das necessidades de cada um, do valor e da importância dos projectos e da capacidade dos países em fomentar esta utilização que tem vantagens para todos”, afirmou.

### FUNDO PARA PROSPERAR

Os representantes do Banco de Desenvolvimento da China salientaram durante o encontro da ilha do Sal o seu *know how* em termos de análise e de gestão dos projectos, com base na sua experiência no fundo de cooperação da China para África. Para Marcelo D’Almeida isso “é já uma garantia para as empresas de uma excelente assessoria na estruturação dos projectos, a que acresce ainda a viabilidade económica do fundo para os projectos com incidência no programa definido por todos de forma clara e aberta”.

O fundo de mil milhões anunciado em 2010 pelo primeiro-ministro Wen Jiabao, na conferência ministerial do Fórum Macau, está aberto a um conjunto de áreas da agricultura à pecuária, pas-



sando pelo turismo, infra-estruturas, comércio, educação e saúde, recursos naturais e serviços, áreas de interesse abrangentes que podem ser utilizadas na totalidade ou em parte por cada um dos países, cumprindo os requisitos exigidos para a aplicação dos fundos, mas com “vantagens claras e visíveis para todos”, afirma o representante do Fórum Macau.

“Ter uma entidade e um país que coloca à disposição do grupo de países que integra o Fórum Macau uma verba tão significativa é abrir um leque de disponibilidade de desenvolvimento para aqueles que não têm disponibilidade de investimento directo dos Estados em si e por isso, se cada um de nós souber promover e potenciar a utilização do fundo na promoção de parcerias, na concretização de projectos que promovam o desenvolvimento e contribuam para a erradicação da pobreza, estamos a contribuir para o nosso desenvolvimento, para a melhoria das condições de vida das nossas populações, para

uma maior união entre estes povos que falam a mesma língua e para a promoção da economia dentro do Fórum Macau, o que em tempos de crise mundial é de extrema importância”, disse. Marcelo D’Almeida referiu também que esta promoção do comércio, do investimento e das parcerias não seria possível sem a participação de Macau, que assume o papel de ponte, de porta de entrada na China e de parceiro indispensável na aproximação e na junção de forças entre os empresários e os governos. “Macau é o centro difusor e aglutinador de todas estas sinergias, de todos estes encontros. Cada apresentação, promoção ou reunião que é feita e que junta os países que integram o Fórum é mais um passo, pequeno ou grande, mas é mais um passo, que contribui para unir e para reforçar laços de cooperação”, salientou.

A próxima reunião de empresários no âmbito do Fórum Macau tem lugar em 2013 em Timor-Leste. ●

ENTREVISTA

# EMANUEL ALMEIDA

DIRECTOR-GERAL DO  
TURISMO DE CABO VERDE

“A APOSTA NO  
TURISMO É JÁ  
IRREVERSÍVEL”

O Turismo em Cabo Verde está em alta. Criadas as infra-estruturas de base, como portos e sobretudo aeroportos internacionais em várias ilhas, a fase seguinte é a “revolução” já em curso na legislação para trazer qualidade. Até ao final do ano, os dez “grãozinhos de areia” em pleno Atlântico tropical estarão dotados de toda uma organização que permitirá atrair mais turistas e mais investidores, que contarão com incentivos especiais. Além do tradicional mercado europeu, Emanuel Almeida, director-geral do Turismo de Cabo Verde, explica a aposta no mercado asiático, esperando que, em meados de 2013, para quando se espera a abertura dos primeiros casinos, os jogos de fortuna e azar possam trazer para o arquipélago o turismo de lazer e de jogo

Texto **José Sousa Dias**, da agência Lusa em Cabo Verde



### **QUAL É O “ESTADO DE SAÚDE” DO TURISMO EM CABO VERDE?**

Estamos numa fase que podemos chamar de embrionária, mas também numa fase em que já não podemos dar a volta, é irreversível, em relação à aposta no sector. Todos os governos de Cabo Verde trabalharam com este objectivo e hoje podem ver-se os resultados. O turismo participa com mais de 35 por cento do PIB nacional, é um quarto da riqueza que este país produz. É um sector sensível, que exige passos seguros, pelo que estamos a trabalhar para a questão da sustentabilidade do destino, do planeamento, da protecção ambiental, da garantia jurídica dos

investimentos e dos investidores que escolhem Cabo Verde para operar, dando toda a cobertura legal e institucional. Estamos ainda a trabalhar na modernização da legislação sobre turismo, de forma a abarcarmos todas as vertentes e criar todas as condições de investimento no país.

### **E VAI APOSTAR-SE NA QUALIDADE?**

Estamos a trabalhar para termos um turismo de qualidade. Para tal, estamos a fazer vários investimentos nas infra-estruturas portuárias e aeroportuárias, das vias de comunicação, como estradas, e na melhoria das condições de saúde. Temos ainda uma falha que passa pela questão

da água e da energia, mas estamos também a fazer investimentos para garantir esses dois bens preciosos, não em abundância mas em qualidade e que possa servir a população cabo-verdiana e os turistas. Estamos ainda a trabalhar nos planos operacionais do turismo, para organizarmos o sector, identificando os recursos turísticos que temos em cada localidade das dez ilhas do arquipélago para diversificar a nossa oferta. Queremos trabalhar a parte cultural, a nossa diversidade paisagística, explorar o turismo de vendas e de negócios, explorar também o turismo de saúde e o desportivo. Estamos a trabalhar em articulação com os ministérios da Educação, da Juventude e do Desporto para promover essas áreas através da construção de infra-estruturas desportivas. Já estamos a fazer o inventário turístico de Cabo Verde para que, até meados do próximo ano, tenhamos identificado todos os núcleos turísticos do país passíveis de serem transformados em oferta turística.

### **EM RELAÇÃO À LEGISLAÇÃO, HÁ MUITA COISA A SER CRIADA E ALTERADA?**

Para melhor. Estamos a rever a legislação sobre a instalação e funcionamento dos estabelecimentos hoteleiros e similares. Devido à demanda de empreendimentos com grande qualidade, já temos hotéis com seis estrelas. Então, temos de adaptar a nossa legislação, que só vai até cinco estrelas. Temos grandes *resorts* que, embora os estejamos a licenciar, temos de os adaptar a uma legislação que data de 1994, o que traz alguns problemas. Mas já temos o primeiro rascunho desta lei que até ao fim deste ano chegará à Assembleia Nacional para ser aprovado pelos deputados. Vamos rever também a Lei de Utilidade Turística, para que seja mais fácil a instalação de estabelecimentos hoteleiros o que, a par do Código de Investimentos aprovado recentemente e de algumas leis que serão aprovadas em breve, vão permitir criar melhores condições para os investidores. Irão ser dadas grandes condições, incentivos e facilidades.

### **HÁ AINDA MAIS PROJECTOS NA CALHA?**

A Lei do Turismo de Cruzeiros já está também a ser trabalhada. Até agora temos sido um país de escala, mas queremos ser um país de destino desde o início. Já temos essa solicitação e estamos a trabalhar nessa lei, que será mais

voltada para a organização interna, a preparar o destino dos navios, de forma a bem receber os turistas, para que, depois, possam voltar noutras condições. Vamos ter em breve também a Lei sobre Turismo Rural, pois queremos diversificar a oferta, uma vez que há ilhas que contam com um enorme potencial: Santiago, Santo Antão, São Nicolau, Fogo e Brava. Queremos trabalhar esta vertente e fazer com que o turismo esteja muito mais perto da comunidade. E ao mesmo tempo, arrancar com o projecto “Educar para o Turismo”, que fará a vertente formação, sensibilização e informação junto da comunidade receptora. Está também em curso a revisão da Lei sobre Agências de Viagens e Turismo, que visa criar as condições para o aparecimento de uma operadora turística nacional, de que tanto precisamos. A par de toda esta revolução em termos de legislação, estamos também a incentivar o turismo interno, criando as condições para que o cabo-verdiano possa viajar entre as diversas ilhas e promover Cabo Verde junto da comunidade cabo-verdiana na diáspora.

“Estamos numa fase que podemos chamar de embrionária, mas também numa fase em que já não podemos dar a volta, é irreversível, em relação à aposta no sector do turismo”

“Estamos a trabalhar para promover Cabo Verde no mercado asiático. Temos também as nossas prioridades, pois sabemos que a distância conta. Mas é um mercado atractivo, em que as pessoas têm condições para viajar, têm condições para gastar e daí a nossa aposta”

**O PAÍS TEM VÁRIOS EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS EM QUE VIGORA O SISTEMA “TUDO INCLUÍDO” [ALOJAMENTO E TODAS AS REFEIÇÕES NUM ÚNICO PACOTE]. TEM SIDO BENÉFICO OU PREJUDICIAL?**

O sistema “tudo incluído” tem sido benéfico e é essencial para Cabo Verde. Nesta fase de desenvolvimento é essencial para o país, e continuará a ser. Mas vamos diversificar a oferta, criar o caminho para que o turista saia da unidade hoteleira em que está de férias, para ter contacto com a população local. Queremos que o turista que vem para o Sal consiga visitar São Vicente, Santiago, São Nicolau, Fogo e as outras ilhas. O mesmo é válido para o que vem para a Boavista, ou para qualquer outra ilha. Falta ainda o transporte interno, quer marítimo quer aéreo. O turista vem por uma semana e não quer perder três dias em viagens para visitar uma outra ilha. Queremos que a viagem inter-ilhas seja mais barata e mais rápida, para poder prolongar a permanência e dar tempo para que se conheça o arquipélago. É isso que pretendemos para que o turista possa ter contacto directo com a população. Por isso é que a nova legislação sobre turismo rural é muito importante, porque irá incentivar a relação entre o turista estrangeiro e nacional e a comunidade de destino.

**SÃO OS DOIS LADOS DA MESMA MOEDA...**

Sim. Isso ajudará também na distribuição da renda.

**E A ISSO JUNTANDO-LHE A “MORABEZA”...**

Sim, sem dúvida. Sabemos receber e temos essa arte, a “morabeza”.

**HÁ UMA APOSTA CLARA NO TURISMO QUE VEM SOBRETUDO DA EUROPA. MAS CABO VERDE ESTÁ À PROCURA DE NOVOS MERCADOS. O ORIENTE SURGE COMO UMA BOA ALTERNATIVA?**

A atracção de investimentos turísticos está a ser feita através da Cabo Verde Investimentos (CV Invest). Há um plano de *marketing* feito para o triénio 2010-2013 em articulação entre o Ministério do Turismo e a CV Invest. Estamos a trabalhar nessa vertente de investimento e, paralelamente, queremos atrair também turistas. Queremos que o turista venha, se sinta bem com a “morabeza” e que, no fim, tenha vontade de regressar. E, para isso, estamos já a trabalhar com as companhias aéreas que operam em Cabo Verde e com os operadores tradicionais, sobretudo os portugueses, que foram os primeiros a promover Cabo Verde como destino de férias.

**A APOSTA NO MERCADO ASIÁTICO É ENLOBADA NESSE CONTEXTO?**

Estamos a trabalhar nisto. Temos também as nossas prioridades, pois sabemos que a distância conta. Mas é um mercado atractivo, em que as pessoas têm condições para viajar, têm condições para gastar e daí a nossa aposta.

**O MERCADO ASIÁTICO ESTÁ LIGADO TAMBÉM À IDEIA QUE ESTÁ EM CURSO DE LIGAR O TURISMO EM CABO VERDE AOS JOGOS DE FORTUNA E AZAR, OS CASINOS?**

Poderá vir a ser. Inicialmente, trabalhou-se nessa vertente, na atracção para os jogos de fortuna e azar, mas o país em si não começou a fazer essa promoção, até porque a previsão para a abertura das primeiras casas de jogos está apontada para meados de 2013. ●

# ILHA DO SAL, A PORTA DE ENTRADA NO ARQUIPÉLAGO DA "MORABEZA"

Considerado sector estratégico para o desenvolvimento sustentado de Cabo Verde, o turismo conheceu nos últimos anos um incremento assinalável. Os hotéis cabo-verdianos encontram-se já entre os mais activos de África. Segundo dados oficiais, a taxa de ocupação média a nível nacional é superior a 60 por cento

Texto **José Sousa Dias**, da agência Lusa em Cabo Verde



“Morabeza” é uma expressão crioula de difícil tradução para português. Trata-se de um misto de carinho, bem receber e de alegria e bem-estar. No fundo, a “tradiçon” de tratar de tudo, de proporcionar o conforto durante uma estada em Cabo Verde, fazendo com que o turista se sinta em casa. E essa “morabeza” é sentida em todas as ilhas, numas mais genuinamente do que noutras, consoante o grau de desenvolvimento do turismo, área em que muito se tem apostado e que, aos poucos, começa a abranger todo o arquipélago.

## LUSOFONIA

Os dados estatísticos da evolução do Turismo em Cabo Verde demonstram que a aposta está a valer a pena. O número de visitantes tem subido consistentemente nos últimos anos, mesmo com a crise internacional. Dados oficiais indicam que, em 2011, o número de turistas aumentou 24,5 por cento face a 2010, com Portugal a manter o terceiro mercado emissor, atrás do Reino Unido e França.

No total, segundo o último Inquérito à Movimentação de Hóspedes (IMH), elaborado pelo Instituto Nacional de Estatística (INE) local, Cabo Verde registou, em termos absolutos, 475.294 entradas, mais 93.463 do que em 2010, o que representa mais de 2,8 milhões de dormidas, um aumento de 485 mil (20,7%). O aumento de turistas tem também correspondência na oferta hoteleira que, em de 2010 para 2011, subiu 9,6 por cento, permitindo incrementar o número de quartos (34,1 por cento) e camas (23,5 por cento), fruto de mais 17 novas unidades hoteleiras, maioritariamente localizadas na Ilha do Sal.

Cabo Verde oferece agora uma capacidade de alojamento de 7901 quartos e 14.076 camas, em que as ilhas do Sal (44,7 por cento) e da Boavista (31 por cento) continuam a liderar o número de unidades hoteleiras, seguidas pela de Santiago (9,6 por cento) e de São Vicente (6,9 por cento). A área do turismo em Cabo Verde já emprega 5178 pessoas, de acordo com os mesmos dados, correspondendo a um acréscimo de 27,6 por cento em relação a 2010.

Sendo este o panorama, não é de estranhar que a aposta em infra-estruturas de base comece a dar resultados. Em apenas sete anos, Cabo Verde passou de apenas um para quatro aeroportos internacionais – Sal, Cidade da Praia, Boavista e São Vicente.

Independentemente da diversificação dos destinos, a Ilha do Sal continua a ser o “cartão de visita”, graças aos hotéis, alguns majestosos outros de charme, que continuam a atrair milhares e milhares de turistas todos os anos e onde acabam por realizar-se os encontros internacionais mais importantes para o país. Com a maior oferta hoteleira das nove ilhas habitadas, com o único aeroporto que garante a aterragem dos maiores aviões, o Sal divide-se entre as localidades de Espargos e Santa Maria, a mais turística e onde se situam as melhores praias. ●





# DO TRAPICHE DO PAUL À BOCA DE PISTOLA



**FERNANDO SALES LOPES**

Licenciado em História /  
Mestre em Relações Interculturais

Fotos **Fernando Sales Lopes**

**C**hovia água miudinha. Bagas mais fortes já tinham enlameado o quintal desarrumado, onde se misturavam *jerricans* de plástico com cabritos, patas e suas crias, cachorros, e gente da casa, cercado por paredes altas de pedra, construção medieva que deixava enxergar as vacas leiteiras motor de tracção da peça que aqui atrai gentes de fora, que os da terra o consomem em *fuscas* grogais – o Trapiche que ao centro domina o espaço. Tem mais de 400 anos, dizem. A um canto as garrafas reaproveitadas de coca-coleiras conhecidas marcas, e de outras que daqui se mostram



ao mundo encerram no seu interior grogue, ponche, e caipirinha de goiaba, modé- nice que para ser mais real é vendida por jovem sotaque- ando brasileiro apresentado como da família.

Parecendo suspenso nos ares sobre este cenário raiando o bíblico, impondo-se sobre o átrio de entrada, que antecede a porta mais recente anun- ciando as regras de novos tempos – entrada 100 escu- dos – uma enorme imagem de Santo António denuncia a fé das gentes do Paul no seu padroeiro. Em terras de Santo Antão.

Santanton como aqui se diz. Ilha imponente, esta. Aqui

a natureza escreveu os mais sublimes e belos poemas, em escarpas abruptas, sobre desfiladeiros onde as águas – sempre arredadas do arquipé- lago – correm em marulhar constante na sua limpidez cristalina. E no verde. Benção das sagradas *azáguas*. No frondoso da conquista dos homens que construíram com o seu suor estes socalcos bar- rados por pedras que unem o céu ao mar. Na marca do homem vencedor. Na cova. Cratera de vulcão esquadrinhada em tonalidades de verde saídas das mãos de quem sobre a fornalha tira do solo fértil o pão multiplicado. Há algo que nos transcende

nestas paisagens. Cores, cheiros, sons. Agudos, graves, como os que saíam do cora- ção de Travadinha, que aqui viu a luz do dia.

Tudo é belo nesta ilha. O mar sempre, claro! As montanhas. As gentes. No olhar das crian- ças e dos velhos que em qual- quer altitude se encontram caminhando nos trajectos de seus afazeres, cruzando-se com jovens e velhos de outros mundos caminheiros por prazer e lazer.

Os anciãos sentados sobre os muros de pedra, olhando os infinitos, de um lado e do outro da montanha, conver- sando, descansando. O futuro indo e vindo das escolas.



Fardados. Porque aqui todos são iguais. Jovens tantas vezes em dupla caminhada para alimentar o tchúc - como na língua da terra se dá nome ao sufno - no isolamento da montanha longe das aldeias e lugares.

Boleias que uns e outros, velhos e novos, pedem a quem passa. “Não vou para aí, mas sobe lá, ficas mais perto e depois apanhas outra”. Quando o condutor olha pelo retrovisor, é vê-los saltar para a caixa do jeep, na agilidade da idade. Lentos com outra agilidade, lá sobem os mais velhos. Uns e outros sempre com um sorriso nos lábios quando a viagem termina.

Não viram costas sem agradecer a boleia. “Obrigado, muitas felicidades!” Gente corajosa e orgulhosa das suas conquistas. De rejeitar a adversidade domando a natureza, sem a dominar, sem a transformar. É a Pónta d’sol. É a ponta do mar. Não é fácil o mar de Santanton. Tem tanto de bravo como de belo. Se na montanha o braço construiu socalcos de vida, aqui o conhecimento ancestral, e a fé, que os nomes das embarcações denunciam, fazem o milagre de as trazer seguras ao pequeno cais. A corrente puxa, a ondulação varia mas a vaga é quase sempre forte. O canal de

entrada é estreito caminho entre enormes pedras negras que bem se notam quando as águas recuam. O sufoco da Boca de Pistola.

A pequena embarcação em largo círculo aproa à embocadura. Uma, duas vezes. Marcha à ré! Ainda não é desta. Sente o piloto não estar no momento. Contam-se as ondas, uma, duas, três, quatro, cinco, seis, sete! Motor a toda a força, ou braços nos remos em movimentos ciclóticos, e a pequena embarcação parece voar sobre os negros pedregulhos e os remoinhos denunciados na espuma branca. Esta está a salvo! Conseguiu passar a barreira. Mas no interior da



pequena doca as águas saem com mais força do que aquela com que entraram, arrastando a embarcação para fora. Se a luta da entrada não fora fácil, quando tudo parece acabado começa uma outra muito maior. Aqui cruzam-se forças, e é preciso a todo o custo que o barco não seja arrastado para fora. Seria o fim, estilhaçando-se nas rochas. Na rampa um pequeno grupo de homens tenta alcançar o cabo que é atirado do barquito. A custo, a muito custo é agarrado. O barco é puxado e rapidamente levado para cima para estar defeso. No paredão de onde se assiste a esta luta, admiram-se agora os peixes

chegados, que transportados por mulheres ali são pesados em lota, rapidamente transformada em mercado. Na rocha negra um enorme peixe-serra é esventrado por mãos hábeis. No alpendre no cimo do paredão, mãos calejadas, olhando o mar, jogam cartas, num passar de tempo que vive de outros tempos em boas e más recordações.

A vitória sobre o mar traz-nos ao molhe da Pistola a calma embalada na Mazurca da meia-noite, num choradinho de Nhô Kzik, e num balancear de ancas da deusa crioula que passa como um poema. Como o poema de João Miranda um emigrante que como milhares

de outros cabo-verdianos andam pelo mundo, e que a assim canta:

**“Olhos ávidos  
Face rosada e tranquila  
Cor de azevime**

**No desabrochar da sua  
juventude  
Já mãe...  
Assim a beleza das moças da  
minha ilha**

**Na simplicidade da sua  
morabeza  
O sorriso é constância,  
Calma e solarenga como a ilha.**

**É Ana, menininha de Ponta  
do Sol.” ●**

# UMA VIDA QUE É UMA CORRIDA

Nasceu em Lisboa em 1987. Nesse mesmo ano o francês Alain Prost triunfou no Grande Prémio de Portugal ao volante de um McLaren. Rodolfo Ávila também sonhou com a Fórmula 1. Ao longo da carreira cruzou-se nas pistas com o talento de Sebastien Vettel e de Lewis Hamilton, dois campeões do “grande circo”. Mas acabou por encontrar uma carreira sólida no desporto automóvel da Ásia, no competitivo campeonato da Taça Porsche Carrera. Quando ganha é a bandeira de Macau que sobe ao lugar mais alto do pódio

Texto **Pedro Maia**

**O** encontro com Rodolfo Ávila, piloto de automóveis de competição, 25 anos, licenciado em Psicologia do Desporto, foi marcado sem dificuldade, apesar da agenda concorrida. Conversa aberta, sem rodeios. Como nas pistas, Ávila vai directo ao assunto. Afável, sorriso fácil, bem disposto, falou sobre tudo. Da transformação de Macau. Do Portugal distante. Da vida em Inglaterra. Do dia-a-dia em Zhuhai. Do *minchi* do restaurante A Vencedora. Da admiração por André Couto. E, claro está, da carreira. Duas horas de conversa, sem interrupções, apesar dos telefonemas da namorada. Mesmo esses tiveram de esperar. O gravador do jornalista estava ligado. E não se pára uma “corrida” a meio. Começamos então pelo princípio. Rodolfo Ávila desembarcou em Macau com a família no terminal do Porto Exterior. Tinha apenas três anos. Do pai herdou a paixão pelo



## DESPORTO

desporto automóvel. “Lembro-me de ir com ele, ainda bastante novo, para o kartódromo da Taipá, onde é agora o Jockey Clube. Não era bem um kartódromo. Era uma área que estava a ser urbanizada, sem trânsito, com ruas alcatroadas. Havia um espaço semelhante nos NAPE, com karts de aluguer. Andava sempre ao colo dele.” O Grande Prémio de Macau aguçou-lhe o apetite. Assistiu pela primeira vez ao rebuliço de pilotos e máquinas no Circuito da Guia com quatro anos, sentado na bancada junto à famosa curva do Hotel Lisboa. “Não tenho imagens muito claras desse momento, mas lembro-me perfeitamente das bancadas serem de bambu. Fui crescendo com o Grande Prémio de Macau.” Corria o ano de 1991. David Coulthard, escocês franzino que anos mais tarde singrou na Fórmula 1, triunfou em Macau ao volante de um

Fórmula 3, categoria rainha do Grande Prémio. Onze anos mais tarde, Rodolfo Ávila estreou-se no território ao volante de um Fórmula Renault. Tornou-se o mais jovem piloto de sempre a correr no Grande Prémio de Macau. Mas já lá vamos. Antes, os karts. A escola primária de todos os reis do asfalto.

Desde os primeiros momentos ao colo do pai num kart, a curiosidade foi aumentando. Rodolfo passava a vida agarrado aos videojogos, sobretudo os simuladores de corridas. Faltava às aulas para ver o Grande Prémio: saltava as grades do circuito, subia ao topo dos prédios com os amigos. Os professores habituaram-se à ideia. Havia sempre um grupo que fazia gazeta às aulas para ver e ouvir o barulho dos motores. Na companhia do pai, Carlos Ávila, e da irmã, Mafalda, continuou a queimar pneus nos circui-



tos improvisados de Macau. Sempre ao volante de karts alugados. Era um dos passatempos preferidos entre a comunidade portuguesa.

### **A PRIMEIRA VITÓRIA**

Com 14 anos, Carlos Ávila fez a vontade ao filho. Entre um par de patrocínios e o apoio da família, Rodolfo foi presenteado com um kart e com uma inscrição na escola de karting local, propriedade do piloto Alberto Sin, antigo presidente do Automóvel Clube de Macau.

“O Alberto era bastante rápido, andava muito bem de kart e tinha um grande conhecimento do desporto automóvel. Comecei a aprender com ele, a ouvi-lo. Ensinou-me os primeiros passos e é uma pessoa que teve grande influência na minha carreira. Treinava duas vezes por semana, mas tinha de ter aproveitamento na escola.



Foi uma das regras impostas pelo meu pai.” As notas eram “razoáveis” e Ávila nunca deixou para trás os estudos. Regra é regra.

Nesse ano de estreia, em 2002, subiu seis vezes ao degrau mais alto do pódio. Seis vitórias em oito corridas. A conquista do campeonato abriu-lhe uma porta grande. Foi convidado pela Comissão Organizadora do Grande Prémio de Macau e pelo Automóvel Clube de Macau para competir no traçado que admirava desde miúdo.

“Levaram-me duas semanas antes para o Circuito Internacional de Zhuhai, onde fiz uma formação de três dias com a Fórmula *Racing Development*. Fui entregue a uma equipa onde conheci o Philippe Descombes, outra pessoa que teve e ainda tem uma grande influência na minha aprendizagem e na minha vida.” Descombes, um francês radicado na Ásia, fluente em mandarim, venceu duas vezes consecutivas em Macau na Fórmula 2000. Mais tarde dedicou-se à formação de novos talentos.

Em Zhuhai, Rodolfo Ávila depressa sentiu as emoções fortes de estar ao volante de um Fórmula Renault, um monolugar de dois litros e 210 cavalos, em quase tudo diferente de um kart. Muito mais rápido, travões igualmente potentes, suspensões, transferências de peso nas travagens. Um mundo novo para descobrir num par de dias de treino, duas semanas antes de correr em Macau.

Veio então a desejada estreia no Circuito da Guia. Traçado onde dois anos antes André Couto, um dos ídolos de infância, levou a bandeira de Macau ao primeiro lugar do pódio na prova de Fórmula 3.

“A estreia foi espectacular. Um sonho tornado realidade. Desde criança que via aquilo tudo na televisão ou a partir das bancadas. Passei a ver por dentro. Fui o piloto mais novo de sempre a correr o Grande Prémio de Macau. Ficaré para a vida na minha memória. Mas corria um nervoso miudinho”, confessa.

Antes do início da prova André Couto deu-lhe alguns conselhos. Revelou-lhe alguns segredos da Guia. Rodolfo completou oito das dez voltas da prova de Fórmula Renault, debaixo de uma chuva copiosa. A estreia agradou aos patrocinadores. Philippe Descombes abraçou a carreira do jovem piloto de Macau.

No ano seguinte, em 2003, com 16 anos, Ávila confirmou as expectativas. Sagrou-se campeão



chinês e asiático de Fórmula Renault. Edmund Ho, Chefe do Executivo do Governo da RAEM na altura, entregou-lhe a taça em Macau. Mais uma porta aberta com o salto para a corrida rainha do Circuito da Guia em 2004 - aquela que leva mais público às bancadas. “A Fórmula 3 é onde todos os pilotos vão medir as verdadeiras capacidades para singrar neste desporto. O Ayrton Senna e muitos outros chegaram à Fórmula 1 a partir daí.”

Ao volante de um Dallara Mugen-Honda da célebre equipa britânica Carlin Motorsport, Rodolfo Ávila voltou a dar boas indicações e ficou decidido o ingresso no Campeonato Asiático de Fórmula 3 no ano seguinte. Passou por duas equipas, terminou a época em quinto lugar, o que lhe valeu a distinção de melhor *rookie* do ano e um novo regresso ao Grande Prémio de Macau. Nesse ano de 2005, Ávila acabou a prova de Fórmula 3 no 16.º lugar, sem incidentes, tendo registado a volta mais rápida entre os pilotos do território.

O Governo de Macau premiou-lhe o talento. Recebeu das mãos do Chefe do Executivo a medalha de mérito desportivo. E tornou-se embaixador da Associação de Reabilitação de Toxicodépendentes do território.

### **SALTO PARA A EUROPA**

Em 2006, novo desafio. Decide tentar a sorte no exigente Campeonato Britânico de Fórmula 3. O apoio de vários patrocinadores locais e do Governo da RAEM foi fundamental para dar o salto. “Tivemos de fazer um esforço enorme. Na Ásia gastávamos cerca de 2,5 milhões de patacas para fazer o campeonato. O orçamento na Europa subiu para meio milhão de libras. E nessa altura a libra estava muito forte.”

O primeiro ano obrigou a uma ponte aérea constante entre Macau e o Reino Unido. Ávila sagra-se quarto classificado na *National Class*, categoria destinada aos pilotos mais novos. Subiu quatro vezes ao pódio nas 11 jornadas duplas do campeonato. Regressou a Macau em Novembro para a Corrida da Guia, mas um acidente na primeira volta deita por terra as aspirações do fim-de-semana. Ainda assim estava prometido um regresso a Inglaterra no ano seguinte. Desta vez partiu de malas e bagagens. Já estava a fazer o ano zero na Universidade de Loughborough, nos arredores de Leicester, um dos

“Macau é a minha casa, a minha vida. É uma cidade internacional. É certo que mudou e cresceu bastante e não vou deixar de gostar dela por causa disso”

melhores estabelecimentos de ensino superior do país na área do desporto. “A minha vida mudou. Vivía em Macau com a família e era tudo simples. Fui morar sozinho, tinha de lavar a minha roupa, cozinhar. No princípio não foi fácil. Mas depois habituei-me. Tornei-me mais responsável e independente. Maduro para a idade que tinha.”

Entre as aulas e a exigente preparação física inerente à condução de um monolugar não sobrava muito tempo. A equipa virou uma família. As saudades eram encurtadas através da Internet. Em 2007, a temporada na Fórmula 3 não correu de feição. Valeu a experiência na Fórmula Master, que seguia o calendário do Campeonato do Mundo de Carros de Turismo (WTCC) na Europa. “Tinha imensa liberdade. Era sempre a viajar de um lado para o outro, na companhia do *manager* Sérgio Fonseca, outra pessoa muito importante no meu percurso e um grande amigo. Ainda hoje trabalhamos juntos.”

### **REGRESSO À ÁSIA**

Em 2008 a crise financeira não poupou o desporto automóvel e o orçamento para continuar na Europa revelou-se insuportável. Foi-se o trampolim e o sonho de ingressar no “circo” da Fórmula 1. “Também sonhei com isso. Todos os pilotos sonham em chegar lá. Houve contactos, mas é outro mundo. É preciso muito dinheiro. A indústria do jogo de Macau também não revelou grande interesse em apoiar. E tive de fazer uma opção.”

A escolha assentou no campeonato *Asia Super-Car Challenge*, o primeiro passo nos carros de

## DESPORTO

turismo. Aposta certa. Com 21 anos e contra todas as expectativas, Ávila conduziu o Ferrari 360 Modena GT ao título. O carro já não ia para novo. Havia pilotos melhor apetrechados.

Em 2009 foi a vez de se estrear na Taça Porsche Carrera Ásia, com as cores da equipa local *Asia Racing Team* (ART). Venceu duas corridas, somou sete pódios e terminou a época no quarto lugar. Deu nas vistas e chegou um convite da Team Jebsen, equipa profissional assente numa empresa com vários concessionários da marca alemã na Ásia, Hong Kong e Macau incluídos. A ligação mantém-se até hoje.

Em 2010, Rodolfo Ávila assumiu o papel de pi-

loto oficial e repetiu o quarto lugar no campeonato. Um ano mais tarde melhorou o rendimento e ficou a um ponto do título de campeão - a maior desilusão da carreira. “Faltou aquela pontinha de sorte. Foi um ano difícil. Quando acordo ainda fico frustrado. Mas faz parte. Dá-me força para trabalhar e continuar a atingir objectivos.” O ano terminou com um quarto lugar na Taça Macau GT, outra das corridas de cartaz do Grande Prémio de Macau.

Este ano Rodolfo Ávila continua a defender as cores do território e da Team Jebsen no mesmo campeonato, mas a concorrência está mais forte. “Participam vários pilotos de fábrica e o nível é



muito elevado. É o campeonato mais competitivo da Ásia, a par do Super GT, o campeonato japonês de carros de turismo, onde corre o André Couto.”

### ENTRE ZHUHAI E MACAU

Quando não está a correr, o dia-a-dia é um corrúpio entre Zhuhai, onde vive, e Macau. A matrícula dupla do Kia Sportage que conduz permite-lhe fazer o percurso de um lado para o outro em menos de meia hora. Em Zhuhai trabalha na ART com Philippe Descombes e Sérgio Fonseca. Ensina jovens pilotos e aficionados do desporto automóvel no traçado do Circuito Internacional de Zhuhai. Volta e meia dá um salto

à Malásia ou a Singapura para fazer o mesmo. “É da pista para casa e de casa para a pista. Gosto de passar conhecimentos. É importante para o desporto automóvel asiático. Há famílias com muitas capacidades financeiras. Mas muitas vezes não existe o saber fazer. Daí o meu nome ser bastante procurado e conhecido fora de Macau.”

Entre as corridas e o trabalho na ART, Ávila confessa que já não sobra tanto tempo para os videojogos (*Call of Duty*, *Gran Turismo 5* e *Football Manager* são os favoritos). Mas vai arranjando algum para um passeio de bicicleta na China, onde o trânsito é “perigoso e com-



## DESPORTO

plicado”, ou uma janturada com os amigos em Macau. Não passa muito tempo sem um minchi do restaurante A Vencedora, na Rua do Campo. E à mesa a comida é quase sempre portuguesa, mesmo do outro lado da fronteira. Tem uma empregada doméstica que aprendeu os segredos da gastronomia lusa. Continua a acompanhar o campeonato português de futebol, ou não fosse um sportinguista aguerrido.

Macau é a terra onde cresceu e onde, nas próprias palavras, acabará por ficar. “Portugal diz-me muito pouco. É a terra dos meus pais e dos meus avós. Macau é a minha casa, a minha vida. É

uma cidade internacional. É certo que mudou e cresceu bastante e não vou deixar de gostar dela por causa disso. Apesar de ser um centro de jogo, o Governo tem feito um bom trabalho na promoção de Macau. E não podemos esquecer a colonização portuguesa. Muito do que deixamos por cá confere uma atmosfera especial ao território. Vivemos todos em paz num sítio com culturas muito diferentes. Nunca me conseguirei associar a Portugal como me associo a Macau”. É por isso a bandeira de Macau que sobe ao pódio, sempre que Rodolfo Ávila consegue um bom resultado. ●

### DESTAQUES DESPORTIVOS

2009 – Primeiro piloto de Macau a correr na Taça Porsche Carrera Ásia e o mais novo piloto de sempre a vencer uma corrida

2008 – Mais novo piloto de sempre a vencer o Asia SuperCar Challenge

2007 – Primeiro piloto macaense a receber convite para o Zandvoort Master de F3

Primeiro piloto asiático a competir a tempo inteiro no International Formula Master (IFM)

2006 – Primeiro piloto asiático a conseguir uma *pole-position* na National Class do Campeonato Britânico de F3

2004 – Mais novo piloto de sempre a participar na Taça Intercontinental FIA de F3

2004 – Primeiro piloto a vencer uma corrida oficial no Circuito Internacional de Xangai

2003 – Campeão de monolugares na época de estreia na disciplina

2002 - Mais novo piloto de sempre a participar no Grande Prémio de Macau

### DESTAQUES NÃO DESPORTIVOS

2005 – Condecorado com a Medalha de Mérito Desportivo da RAEM

2005 – Nomeado embaixador da Associação de Reabilitação dos Toxicodependentes de Macau (ARTM)

2004 – Fórmula Renault 2.0 usado por Rodolfo Ávila vai para o Museu do Grande Prémio de Macau



## CARREIRA DESPORTIVA

- 2011 – 2.º classificado - Taça Porsche Carrera Ásia
- 2010 – 4.º classificado - Taça Porsche Carrera Ásia
- 2009 – 4.º classificado (Melhor *Rookie*) - Taça Porsche Carrera Ásia
- 2008 - Campeão - *Asia SuperCar Challenge* (ASCC)
- 2007 - Campeão de Equipas - *International Formula Master*
- 1.º classificado entre os pilotos da RAEM no Grande Prémio de Macau F3
- 2006 – 4.º classificado - Campeonato Britânico de F3 / National Class
- 2005 – 5.º classificado (Melhor *Rookie*) - Campeonato Asiático de F3
- 16.º classificado - Grande Prémio de Macau F3
- 2004 - Estreia na Fórmula 3 - Grande Prémio de Macau
- 2.º classificado – Campeonato Asiático de Fórmula Renault 2.0
- 2003 - Campeão - Campeonato Asiático de Fórmula Renault 2.0
- Campeão – Campeonato Chinês de Fórmula Renault 2.0
- 2.º classificado – Campeonato de Karting de Macau Intercontinental A (Gr. A)
- 2002 - Campeão – Campeonato de Karting de Macau Intercontinental A (Gr. B)



# GUERREIROS DO PASSADO AO VENTO

Os guerreiros de terracota de Xian são quase tão visitados como a Muralha da China. Os itinerários de viagens pelo mundo chinês, para estrangeiro e filho do dragão ver, costumam incluir uma ida à cidade e a passagem rápida pelo complexo arqueológico onde, na obscuridade dos séculos, brilham os 7000 combatentes do exército de Qin Shihuang (259 a.C-210 a.C.), o primeiro imperador e unificador do império chinês

Texto **António Graça de Abreu**



**D**escobertos por acaso no ano de 1974 - quando alguns camponeses da aldeia de Lintong, a 35 quilómetros de Xian, escavavam um poço em busca de mais água para dar de beber à terra que lhes garante a subsistência -, os milhares de estátuas em terracota do exército imperial acabaram por constituir um dos grandes achados arqueológicos do século XX.

O milionário madeirense Joe Berardo comprou na China centenas de cópias dos guerreiros de terracota de Xian e instalou-os em dois espaços dos grandes jardins da sua Quinta dos Loridos, situada nos arredores do Bombarral, onde pontificam uns tantos motivos chineses e extremo-orientais.



O empresário fez muito bem. As cópias têm qualidade, foram pintadas com as cores que originalmente revestiam as armaduras, os uniformes, as roupas e os rostos dos guerreiros, e hoje, quem não pode ir à China, vai ver os guerreiros de Xian numa portuguesíssima aldeia no distrito de Leiria.

Tive a sorte de ir ao encontro dos verdadeiros, dos autênticos terracotas em 1983, quatro anos após a abertura do lugar à imensa comunidade de estudiosos, curiosos e turistas. Já me esqueci quantas vezes regresssei ao complexo arqueológico de Xian, mas sei que as últimas foram em 2010 e 2011.

E hoje, embora reconheça o extraordinário valor arqueológico e cultural do exército do primeiro imperador, já não adianto o passo para o ver. E são peças únicas no mundo, 7000 figuras de soldados, sargentos, capitães, generais, todos diferentes, de singulares fisionomias, envergando as suas cotas de armas, de lanças e espadas na mão - algumas lanças eram de madeira e desapareceram com o passar dos séculos - prontos para o combate ou simplesmente para montar guarda ao palácio ou túmulo do monarca chinês.

### **HISTÓRIAS DE VITÓRIA E DERROTA**

No ano 221 a.C., o príncipe das terras de Qin (actual província de Shanxi) conseguiu derrotar todos os outros reinos que retalhavam o grande território que se começava a identificar como China, unificada exactamente sob a sua pesada mão de ferro. Megalómano, impiedoso para com os seus adversários, visionário e senhor absoluto de um vasto território, o novo imperador assumiu como sua a denominação do reino de Qin - leia-se "Chin", e daqui, através da Índia, chega ao Ocidente o nome de "China" -, acreditou que a sua dinastia Qin se prolongaria por dez mil anos. Durou apenas três míseros lustros,

até 206 a.C., quando foi derrubada pelos Han, que durante quatro séculos governariam com sucesso o Império do Meio.

Mas não se poderia falar de China Imperial e da China de sempre sem Qin Shihuang. Como entender o nascimento do pequeno Portugal sem D. Afonso Henriques? O soberano de Qin, muito estimado por exemplo pelo comunista Mao Zedong, lançou os fundamentos de um império centralizado governado por uma poderosa máquina administrativa.

Mandou destruir livros e enterrar vivos uns tantos letrados confucionistas e taoistas, seus inimigos políticos, estabeleceu normas para a regulamentação dos pesos e medidas, definiu o tamanho do rodado das carroças a cruzar as milhares de estradas do vastíssimo país. Ainda simplificou e unificou os caracteres chineses, uniu os troços da Grande Muralha já existentes criando uma extensa barreira de adobe e pedra que se julgava intransponível nas regiões norte e noroeste da China que sofriam permanentes investidas das tribos xiongnu, os hunos, os antecessores dos mongóis.

Qin Shihuang muralhou também muitas das maiores cidades do império e fez de Chang'an, a actual Xian, uma magnífica capital que, com alguns interregnos, seria sede do governo até ao final da dinastia Tang (619-907). Ainda em vida, Qin Shihuang mandou construir o seu túmulo, uma espécie de pirâmide acachapada em terra, com entradas e saídas secretas que se fechariam para sempre no dia em que o corpo do imperador fosse deixado no sarcófago de jade, ouro e prata rodeado por rios de mercúrio.

Contam as crónicas que Qin Shihuang faleceu em Chengshantou na província de Shandong, junto ao mar, para onde se dirigira com o objectivo de matar baleias, coisa que os adivinhos da corte consideravam ser útil para o soberano alcançar a imortalidade. Entretanto, tomava uns tantos cálices de mercúrio, que garantiriam também uma mais fácil vida eterna. O mercúrio rebentou em poucas semanas com as entranhas do primeiro imperador que nem tempo teve para se despedir da sua grande, mas breve vida.

Em segredo, transportaram-no desde Shandong até à tumba nos arredores de Xian mas, como



## VOLTA À CHINA

a viagem era demorada e os calores do Verão apertavam, o corpo do imperador defunto apodreceu e exalava nuvens de fedores pestilentos. O séquito imperial mandou então rodear o cadáver putrefacto do monarca com peixe podre, o que atenuou e disfarçava um pouco o cheiro fétido que empestava os ares.

Qin Shihuang foi enterrado no enorme complexo tumular que preparara em vida e que é hoje uma colina ajardinada em Lintong. Passados 2200 anos, o túmulo continua por abrir, fechado aos olhos do mundo. Terá sido alvo de alguns saques ao longo dos séculos, mas creio que será preciso esperar ainda muitos e bons anos para ser aberto e transformado num extraordinário museu, como muito bem merece.

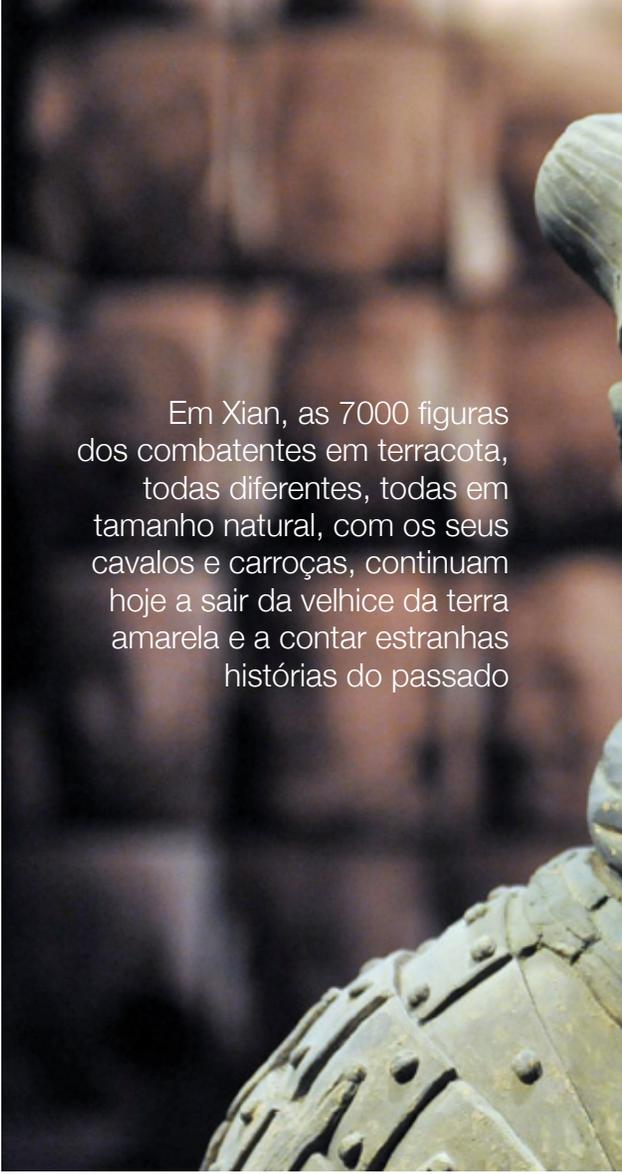
A tarefa, hoje com todas as modernas técnicas de escavação, não seria difícil mas a questão é o receio de que, ao mexer-se nos espaços onde se alojam os tesouros e o pó de Qin Shihuang, a fatalidade, a desgraça se abata sobre todas as pessoas implicadas nas escavações e sobre a própria China. Lembram-se da maldição que caiu sobre os arqueólogos que abriram o túmulo do faraó egípcio Tutancámon?

Entre Lintong e o conjunto dos guerreiros de terracota dista quilómetro e meio. Ninguém entende porque se encontram tão longe do túmulo de Qin Shihuang, dado que tudo indica tratar-se do exército, da grande guarda militar que terá sido mandada modelar para proteger o imperador numa outra vida. E não se conhecia, nem conhece nenhuma referência, nem documento histórico, que refira e ateste a sua construção.

Pensa-se que existirão mais vestígios e tesouros arqueológicos sobre a terra que se estende por esses quase 2000 metros entre o túmulo e os guerreiros, mas a cidadezinha de Lintong foi exactamente construída aqui e cresceu nestes espaços. Como escavar um solo hoje juncado por milhares de habitações?

### GUERREIROS NO ECRÃ

Em Pequim, em 1978, falaram-me da cineasta francesa Marcelline Loridan, mulher do



Em Xian, as 7000 figuras dos combatentes em terracota, todas diferentes, todas em tamanho natural, com os seus cavalos e carroças, continuam hoje a sair da velhice da terra amarela e a contar estranhas histórias do passado

holandês Joris Ivens (1898-1989), um dos grandes documentaristas da história do cinema, com alguma razão conotado com os regimes comunistas da primeira metade do século XX. Amigo de Sergei Eisenstein, de Ernst Hemingway e de Zhou Enlai, o velho Joris Ivens tinha concluído na China, em 1977, um documentário intitulado *Como Yukong Moveu as Montanhas*, uma apologia política aos êxitos da Revolução Cultural.

Sabedor da descoberta dos guerreiros de terracota, Joris Ivens queria, já em 1978, fazer um filme sobre o exército do imperador Qin Shihuang. Ora nesse ano Marcelline Loridan estava em Pequim exactamente para tratar do assunto, para estudar junto das autoridades chinesas a possibilidade de concretizar as



filmagens. E a mulher de Joris Ivens só via portas fechadas.

Com a ascensão ao poder de Deng Xiaoping, exactamente a partir de 1978, a Revolução Cultural começara a ser considerada uma tragédia, um enorme passo atrás na história recente da China, e o *Yukong*, o documentário do cineasta holandês era agora um panegírico errado, em termos políticos.

Para o novo filme, Joris Ivens já não podia pedir ajuda ao seu amigo Zhou Enlai, falecido em 1976. Suspendeu então o projecto mas em 1988, com 90 anos, na companhia de Marceline Loridan, voltou à China para realizar o documentário sobre os guerreiros de terracota. Foi autorizado a filmar em alguns lugares de Xian mas estava proibido de entrar e de registar imagens dentro

do grande complexo onde descansa o exército do imperador Qin Shihuang.

Na altura, tal medida era extensiva a toda a gente: não se podia fotografar os guerreiros, muito menos filmá-los. Só em meados dos anos 1990 a proibição foi levantada. Joris Ivens fez então talvez o mais fabuloso documentário de toda a sua vasta filmografia. Como não podia filmar os terracotas mostrou-nos, com todos os detalhes, as negociações infrutíferas para a feitura do documentário que manteve com as autoridades chinesas em Pequim e Xian.

Depois, filmou mesmo umas centenas de guerreiros no alto de uma colina, réplicas em terracota quase iguais aos originais que se encontravam à venda e que alugou por um preço barato para entrarem no filme. Retratou também cópias dos guerreiros em vários tamanhos que aparecem em tudo quanto é loja em Xian, e filmou ainda rostos e rostos de chineses novos e velhos em imagens fortíssimas que dizem mais que dez mil palavras. Por fim, partiu para os desertos na província de Gansu, não longe de Xian e foi filmar o vento.

De vez em quando, um ou outro guerreiro de terracota surge, de surpresa, e desaparece nas dunas, batido pela areia e pelo vento. Ele próprio, um ancião trôpego de finos cabelos à solta, aparece rodeado de chineses que se vestiram como os guerreiros de terracota mas pintados de azul, com os rostos tapados por meias de vidro, ou caminhando, perdidos nas areias dos desertos da China. O filme chama-se *A Tale of the Wind (Uma História do Vento*, em português). Lá estão os guerreiros, o povo chinês, Joris Ivens, os desertos e o vento.

Alguns meses depois, concluída a montagem, a feitura do filme, Joris Ivens morria em Paris, em 1989. Tinha 91 anos.

Em Xian, as 7000 figuras dos combatentes em terracota, todas diferentes, todas em tamanho natural, com os seus cavalos e carroças, continuam hoje a sair da velhice da terra amarela e a contar estranhas histórias do passado. Dançam no silêncio dos dias, oscilam na poeira do tempo. ●

# AMULETO PATKUA (BAGUA)

Há quem diga que afasta os maus agoiros. Pregado na parede interior em frente à porta da rua, como pendente ou até no ponto mais alto do barco, esta importante ferramenta do *feng shui* tem servido imperadores, camponeses e até navegadores. É símbolo da ordem do universo, um centro onde as forças da criação estão em constante harmonia criativa e regenerativa. O *patkua* ou *bagua*, com o seu espelho característico, harmoniza a casa e previne o mau humor, brigas, doenças e até a falta de dinheiro. É a promessa dos oito trigramas compostos de linhas Yin e Yang. Mais usado em Macau e Hong Kong, o *patkua* é menos popular na China Interior. Em patuá, chama-se *chuchumeca*. Em cantonês, a palavra pode ser confundida com mexeriquece e bisbilhotice, referindo-se por exemplo às notícias cor-de-rosa.





# TRIGRAMAS

O significado dos trigramas básicos está baseado no I Ching (易經) - *O Livro das Mutações*. É uma ciência que estuda os fenômenos do universo e da vida.

卦名 Nome	卦像 Trigrama	自然 Natureza
乾 Qian	☰	天 Céu
兌 Dui	☱	泽 Lago
離 Li	☲	火 Fogo
巽 Xun	☴	風 Vento
震 Zhen	☳	雷 Trovão
坎 Kan	☵	水 Água
艮 Gen	☶	山 Montanha
坤 Kun	☷	地 Terra

## MANUTENÇÃO DO ESPELHO DE PATKUA

1. Deve ser verificado entre seis meses e um ano, pois pode sofrer com a erosão. A maioria deve ser substituída todos os anos se estiver no exterior, durando alguns espelhos de *baguas* dois ou mais anos.

2. Pode substituir o espelho do bagua em qualquer dia, mas se pretende fazê-lo numa data auspiciosa deve optar pelo primeiro dia ou o 15.º de qualquer mês lunar, à exceção do sétimo mês.

3. Para deitar fora o espelho do bagua, embrulhe-o num papel de jornal usado, podendo atá-lo com uma fita vermelha. Deite-o fora num caixote do lixo de rua.



性情 Temperamento	家族 Família	方位 Direcção
健 Criativo	父 Pai	Noroeste
悦 Alegria	少女 Filha mais nova	Oeste
麗 Aderir	中女 Filha do meio	Sul
入 Suavidade	長女 Filha mais velha	Sudeste
動 Incitar	長男 Filho mais velho	Leste
陷 Abismal	中男 Filho do meio	Norte
止 Quietude	少男 Filho mais novo	Nordeste
順 Receptivo	母 Mãe	Sudoeste



# MAJOR SAMUEL SHAW (1754-1794) O PRIMEIRO NORTE-AMERICANO EM MACAU



## ROGÉRIO MIGUEL PUGA

Investigador Auxiliar  
Centre for English,  
Translation and  
Anglo-Portuguese Studies  
(Universidade Nova de  
Lisboa/FCT)

Fotos Arquivo Histórico de Macau

**A**pós servir os interesses dos Estados Unidos durante a Revolução da Independência, o major Samuel Shaw (1754-1794) vive durante vários anos no Sul da China, desenvolvendo actividades diplomáticas e comerciais no eixo Cantão-Macau, como descreve nos seus diários publicados em 1968 por Josiah Quincy (*The Journals of Major Samuel Shaw, the First American Consul at Canton*), tal como as possibilidades e as mais-valias do comércio entre o seu país e o Império do Meio, o *modus vivendi* e os interesses dos habitantes dessa última nação.

O diarista torna-se, na companhia de Thomas Randall, o primeiro sobrecarga norte-americano a visitar a China, onde a rival Grã-Bretanha se encontra já fortemente estabelecida desde 1700, retirando os americanos também proveito do enclave português nas proximidades de Cantão. Em 22 de Fevereiro de 1784, Shaw parte para o Sul da China, a bordo do *Empress of China*, o primeiro barco norte-americano a viajar para o Império do Meio, regressando a Nova Iorque em Maio de 1785, sendo o objectivo dessa primeira viagem norte-americana ao Extremo Oriente a busca de mercados alternativos





às Índias Ocidentais britânicas. O mercador é nomeado (primeiro) cônsul norte-americano em Cantão pelo Congresso em Janeiro de 1786 e em Fevereiro viaja pela segunda vez para a China, chegando a Macau em meados de Agosto, local onde também reside em 1787. Em Março de 1790 Shaw embarca pela terceira vez rumo a Cantão, onde vende o seu navio a portugueses e investe num carregamento destinado à Europa, via Bombaim, para onde ele próprio se dirige em 1791. O diplomata regressa a ‘casa’ no ano seguinte e organiza uma quarta viagem, via Bombaim, que teria início

em Fevereiro de 1793, pouco tempo antes de ele falecer. Nos seus diários de viagem, o comerciante-diplomata descreve assim o enclave que descobre gradualmente:

*A situação em Macau é muito agradável, e os cavalheiros europeus que comercializam em Cantão estão aí bem instalados. Mal os seus barcos abandonam Cantão e os sobrecargas fecham as contas com os chineses, eles regressam a Macau e aí residem até à chegada dos barcos na próxima estação comercial. Os holandeses, os dinamarqueses e os ingleses tinham ido para Cantão*

*poucos dias antes da nossa chegada.*

O relato começa por fornecer um panorama das relações e dos estatutos comerciais das diferentes nações europeias em Cantão, afirmando que os portugueses, embora possuam Macau, não detêm, como o fazem os outros povos, um estabelecimento público onde levam a cabo o comércio em Cantão, fazendo-o através de agentes enviados da Europa que regressam nos barcos, poupando assim o dinheiro que as outras nações gastam, pois os negócios de Portugal são levados maioritariamente a cabo no enclave.



Shaw descreve as medidas a tomar durante a viagem entre Macau e Cantão, via Whampoa, e explica as funções de figuras como o fiador, o comprador e o linguista (tradutor) e de instituições nativas como o *co-hong*, presenças também recorrentes nos relatos de viagem anglófonos. A narrativa refere a rivalidade entre britânicos e norte-americanos também na China, pois os primeiros não convidam os recém-chegados (da sua velha colônia) para os extravagantes e luxuosos jantares com que os europeus se divertem em Macau, nomeadamente os portugueses.

O sobrecarga norte-americano testemunha e descreve o conflito da embarcação de Bombaim *Lady Hughes*, um dos mais conhecidos incidentes da presença inglesa na costa do Sul da China. Em Novembro de 1784, o barco encontra-se em Whampoa quando, durante a habitual salva à chegada, atinge acidentalmente uma pequena embarcação, ferindo três chineses, dois dos quais vêm a falecer.

O Governador de Guangdong e o secretário do *hopu* pedem ao presidente do Comité Selecto da *East India Company*, W. H. Pigou, que entregue o tripulante que disparara o tiro, pois, de acordo com a lei chinesa, “o sangue responderá pelo sangue derramado”.

Pigou responde que não tem qualquer jurisdição sobre os comerciantes independentes e que o inglês desaparecera em Macau. As autoridades imperiais exigem a entrega de um qualquer britânico, enquanto o comércio é suspenso, as feitorias estrangeiras cercadas, a

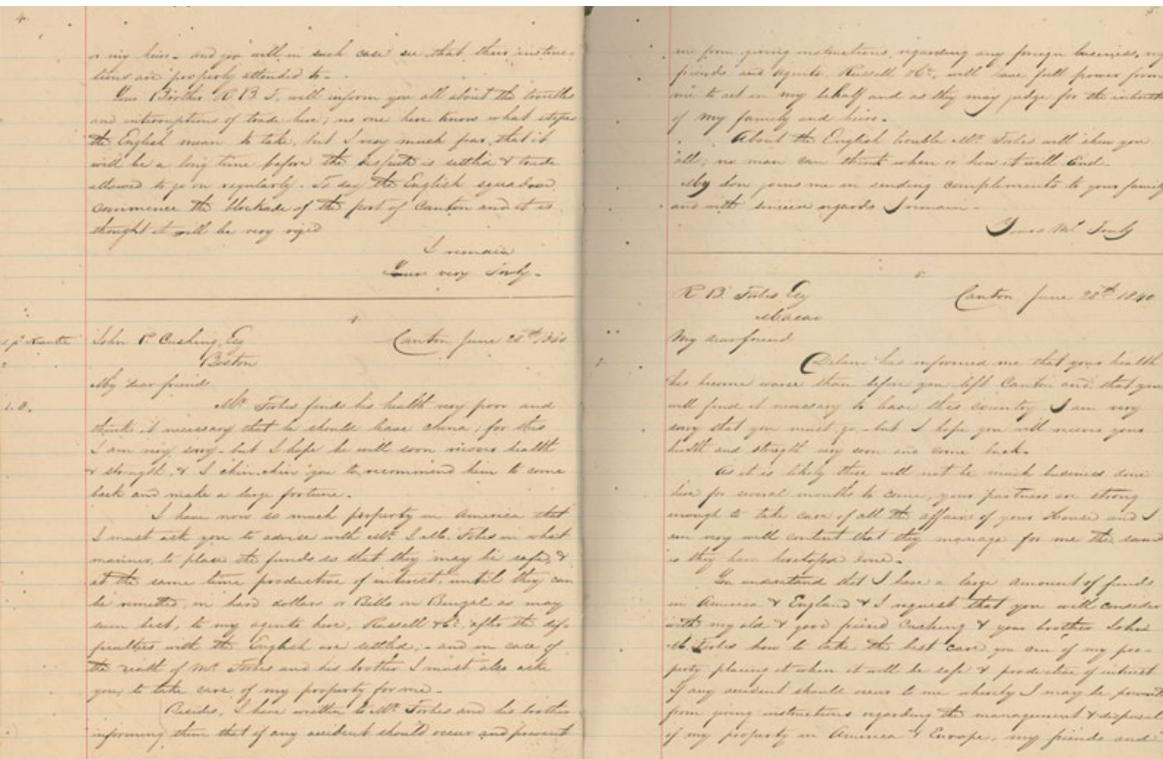
saída para o mar bloqueada e as casas estrangeiras privadas de alimentos.

A comunidade estrangeira em Cantão apoia os britânicos e comunica ao governador português que as mortes haviam sido acidentais, mas, face à inflexibilidade dos chineses, Pigou pede ao mestre do barco que lhes entregue um homem. Perante o desaparecimento do 'culpado', o tripulante mais idoso do *Lady Hughes* é levado ao mandarinato, terminando assim as represálias no início de Dezembro, enquanto os britânicos se apercebem, mais uma vez, da sua situação vulnerável no Sul da China,

onde os seus familiares têm que permanecer isolados em Macau, único local onde as mulheres estrangeiras são autorizadas a permanecer. A segunda expedição, ao longo da qual é desde logo preparada uma terceira, parte de Nova Iorque, em Fevereiro de 1786, chegando à rada de Macau em 10 de Agosto. O diplomata remete o leitor para o seu diário anterior, pois nada mudara na China, ocupando-se o texto do trato comercial norte-americano e das nações europeias, entre as quais Portugal, cujos negócios, através de Macau, se encontram relativamente estagnados:

*Os portugueses detêm apenas um resquício do seu poder do passado. Alguns barcos, pertença de indivíduos de Macau e de outras possessões na Índia, ainda fazem comércio, que é levado a cabo da mesma forma que o comércio inglês. O trato europeu, como já foi dito, é também conduzido por particulares, pelo que eles pouco lucro tiram agora dos seus territórios na Índia, sendo forçados a depender do crédito dos chineses para as cargas das suas viagens.*

\* Manuscrito das experiências do major incluído nos *Journals of Major Samuel Shaw, the First American Consul at Canton*



## HISTÓRIA

A comunidade estrangeira não tem qualquer tipo de relação com os portugueses, excepto com as famílias do Governador, de “Mateus João” e da “Senhora de Souza”, participando por vezes os militares e alguns membros da edilidade local nos concertos e saraus das duas comunidades de língua inglesa.

O contacto inicial com o Governador Bernardo Aleixo de Lemos e Faria e com a sua mulher, D. Maria de Saldanha, deve-se ao hábito de, durante a estada dos sobrecargas no enclave, as diferentes nações lhes oferecerem um jantar, que estes nunca retribuem.

Shaw descreve D. Maria como “uma portuguesa da Europa, sensata inteligente e, quando lhe apetece, muito agradável”, enquanto o Governador nativo de Goa é apresentado como menos culto do que a mulher, como o prova o facto de ter perguntado a um sobrecarga britânico se a guerra entre a Grã-Bretanha e os EUA já terminara, revelando assim o grau da sua ignorância, concluindo o diarista: “E se os governantes são assim, como será a população geral? Todos os residentes europeus descrevem os portugueses como ociosos, conseqüentemente pobres e extremamente supersticiosos”.

O diplomata informa ainda o leitor que existem poucos portugueses entre os habitantes de Macau, pois estes últimos são fruto da miscigenação entre portugueses, chineses e indianos, não tendo três em cada 100 residentes

viajado para além do Cabo da Boa Esperança. A língua que se ouve nas ruas, embora se chame português, “é uma mistura dessa língua com malaio e chinês e chega a ser ininteligível para um cavalheiro de Lisboa quando chega, pois a sua língua materna não lhe confere qualquer vantagem”, referência ao crioulo de Macau.

A edilidade portuguesa recebe e entretém os estrangeiros com jantares nos quais exhibe exóticas representações chinesas, nomeadamente de templos, que são alvo de

admiração. Após terminar as transacções comerciais em Cantão, Shaw desce a Macau em Fevereiro de 1787 e planeia visitar Bombaim e a costa do Malabar, num barco que parta do enclave para a Índia. Perante a impossibilidade de o poder fazer imediatamente, o diarista permanece em Macau e conclui em Julho:

*Uma estada de quase seis meses em Macau deu-me oportunidade de obter conhecimentos sobre os negócios do estabelecimento que de outra forma teriam sido*



*impossíveis de conseguir. No que diz respeito à situação e ao governo do enclave, não mudou relativamente ao que descrevi nas páginas anteriores e que retirei do relato da viagem de [George] Anson. A administração está a cargo de um governador e do Senado, de um ouvidor e um bispo, todos nomeados por Goa. Nas colinas e nas margens do território encontram-se fortes e baterias que se estivessem noutras mãos poderiam ser úteis. No entanto, não há falta de marchas militares, pois o governador*

*nunca sai sem um séquito de cipaïos, tal como a sua mulher. No estabelecimento encontram-se 150 cipaïos, tropas regulares de Goa, e os locais empregados como militares, uma parte dos quais se veste como cipaïos e trabalha nos fortes.*

De facto, em 28 de Julho de 1784 haviam sido aplicadas em Macau as célebres Providências através das quais o ministro das Colónias Martinho de Melo e Castro, por instigação de ex-governador da Índia Salema e Saldanha,

reforma o poder do governador do enclave, sendo a guarda municipal substituída por uma guarnição de cipaïos composta por 100 mosqueiteiros e 50 artilheiros, número que Shaw avança com exactidão.

Macau funciona como local de aprendizagem e de familiarização com a cultura chinesa e a estada no enclave possibilita aos anglófonos o contacto directo quer com nativos quer com portugueses, cujas famílias aí residem há várias gerações e cuja experiência enriquece o conhecimento dos recém-chegados. O diplomata norte-americano demora-se na descrição de Macau, pois sabe que os seus conterrâneos apenas têm informação sobre o mesmo em segunda mão, através de obras europeias, textos complementados na segunda viagem com novos dados, que são fruto da observação directa e demorada do autor que descreve a população portuguesa, cujos mecanismos de defesa e protecção social são considerados ineficazes.

O diário refere sumariamente a comunidade sínica do território, para afirmar que esta é governada pelo mandarinato, detendo-se em seguida sobretudo na administração portuguesa e no salário anual do governador de 1200 taéis, montante insuficiente que é colmatado pelos negócios pessoais do próprio.

De facto, o soldo de cerca de 1000 taéis anuais explica o facto de os capitães-gerais não prolongarem o seu mandato para além dos três anos previstos a menos que tenham



## HISTÓRIA

interesses pessoais para o fazer. Apesar de as ordens régias proibirem o envolvimento dos governadores no comércio, muitos deles, como Shaw refere em relação a Bernardo Aleixo Lemos e Faria, acabam por comercializar, tendo sido instaurado um processo ao mesmo, que foi condenado pela Relação de Goa. Sendo o ópio proibido na China, o texto informa que a droga é aí introduzida também por Macau, através de favores e vantagens pagos ao governador português. No entanto, os britânicos também utilizam uma embarcação que mantêm ao largo de Macau para depositar a droga, evitando assim ter que recorrer à cidade para o fazer.

Outros assuntos e episódios chamam a atenção do autor, nomeadamente a questão da posse da ilha da Taipa, pois os portugueses afastam daí todos os barcos estrangeiros, indo alguns capitães parar ao “tronco” dos fortes portugueses por aí atracarem sem autorização.

O arrendamento de casas serve de exemplo da injustiça dos portugueses e da submissão dos restantes ocidentais, pois os primeiros poupam dinheiro ao explorar injustamente os residentes ‘estrangeiros’ do enclave através de um engenhoso estratagemas:

*As casas [dos portugueses] estão normalmente em estado deplorável quando são arrendadas aos europeus. Mal uma casa é reparada às custas do inquilino, o propri-*

*etário, embora o contrato de renda seja válido por vários anos, exige a devolução da casa ou um aumento na renda. Se uma destas condições não é respeitada o dono toma posse da casa quando o inquilino se muda [temporariamente] para Cantão, sendo este último forçado a procurar uma outra casa.*

Shaw exemplifica a sua afirmação com o capricho da mulher do governador durante um episódio que envolve os sobrecargas suecos:

*A casa dos suecos era a melhor de Macau e o seu restauro custava à Companhia das Índias sueca para cima de 8000 dólares. A casa agradou ao Governador, ou melhor, à sua mulher, e os suecos foram forçados a mudar de residência, troca que lhes foi desfavorável, pois a casa do governador não chegava a valer metade do valor dos restauros da outra casa.*

Os residentes estrangeiros são, assim, vítimas do abuso de poder dos lusos, pois “quando se trata de assuntos com europeus, os portugueses nem pedem autorização”, sendo também avançados exemplos de casos em que os sobrecargas britânicos vêm as casas por si arrendadas ocupadas na sua ausência, sendo-lhes também pedido para saírem das mesmas pois é necessário acomodar um juiz que chegara a Macau. Shaw conclui assim que as disputas entre lusos e estrangeiros se devem ao

facto de não ser permitido aos últimos adquirir qualquer propriedade no enclave, não podendo, portanto, adquirir casas ou terrenos para as construir, nem mesmo, caso morram, ser sepultados no interior das muralhas da cidade católica.

De facto, apenas em 1821 é permitido aos britânicos construir um cemitério protestante onde passam a poder enterrar os seus mortos, insurgindo-se, ao longo dos tempos, vários bispos de Macau contra a perniciosa presença de protestantes que corrompem a moral dos cidadãos do enclave.

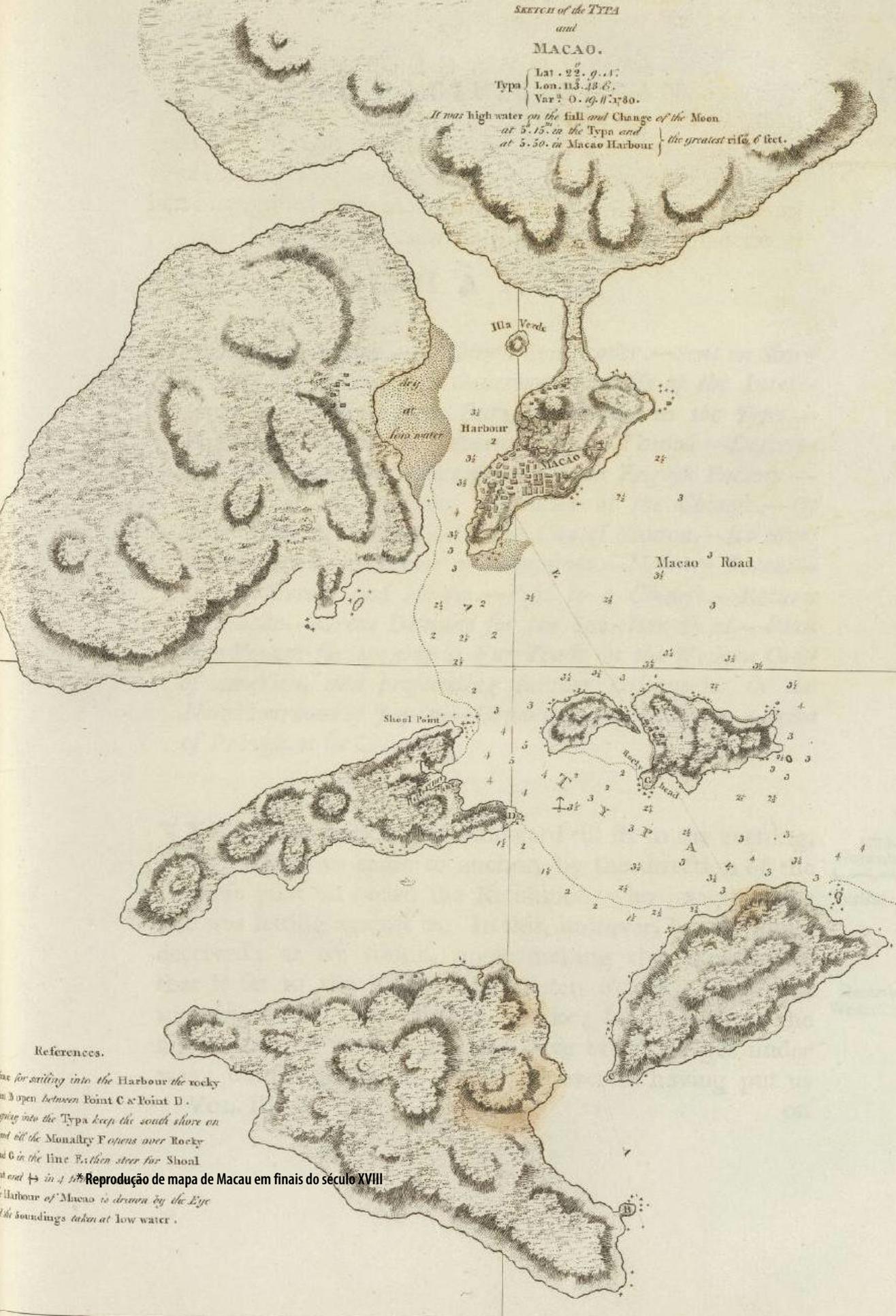
A religião católica, amplamente materializada através dos muitos conventos e igrejas que adornam os montes e largos, é também referida pelo autor, que afirma:

*Se uma pessoa julgasse a piedade dos habitantes cristãos de Macau pelo número das igrejas aí existentes, pensaria que esta seria da mais elevada ordem. Para além de 30 igrejas, existe um convento de dominicanos [São Domingos] e outro de franciscanos [São Francisco], outro de freiras [Santa Clara], mas nenhum tem muitos ocupantes. Estes, tal como outros edifícios públicos como o Leal Senado [reconstruído em 1783], o tribunal, a prisão e o hospital foram construídos num estilo elegante, em pedra ou tijolo. As casas particulares são geralmente grandes e confortáveis e estão pintadas de branco ou caiadas.*

MACAO.

Typa { Lat. 22. 9. 17.  
Lon. 113. 13 E.  
Var. 0. 10. 1780.

It was high water on the fall and Change of the Moon  
at 5. 15. on the Typa and  
at 5. 50. in Macao Harbour } the greatest rise, 6 feet.



References.

For sailing into the Harbour the rocky  
is open between Point C & Point D.  
When going into the Typa keep the south shore on  
and all the Munality F opens over Rocky  
and G in the line E; then steer for Shoal  
at road in 4 1/2. Reprodção de mapa de Macau em finais do século XVIII  
The Harbour of Macao is drawn by the Eye  
The soundings taken at low water.

## HISTÓRIA

A segurança conferida pelo sistema de muralhas do enclave, bem como a guarda dos seus portos e a simbologia das vigilantes fortalezas, exprime o sentido comunitário, delimita o espaço administrado pelos portugueses e condiciona o pulsar urbano de Macau, enquanto marca também a sua defesa e a separa do resto do território chinês.

Quando o cônsul regressa da sua viagem a Bengala, o enclave é caracterizado como um espaço cosmopolita e porto ocidental de chegada e de entrada na China, onde os norte-americanos recebem correspondência dos EUA, enumerando o texto alguns locais de interesse no ter-

ritório, nomeadamente a Casa Garden e os jardins da gruta onde Camões, de acordo com a lenda, terá redigido parte de *Os Lusíadas*.

Shaw, que permanece na cidade durante parte da época comercial, descreve as diversas dimensões do quotidiano do território através dos mercados onde os chineses vendem carnes e legumes que trazem da China, do pulsar da urbe no Verão e dos espaços públicos e privados, ambos lúdicos:

*Quando os cavalheiros das várias nações se encontram a cidade, o estado da sociedade não é mau. Cada casa*

*tem uma mesa de bilhar, inúmeros indivíduos têm barcos de entretenimento e há concertos públicos duas vezes por semana. Para além destas diversões, há um jogo de cartas ao sábado à noite, normalmente na casa do sobrecarga-chefe dinamarquês, o Sr. Vogelsang.*

O facto de os britânicos arrendarem casas na cidade dá também lugar a que as festas, os bailes e os encontros sociais, nos quais nunca se vêem mais de seis mulheres ocidentais, se multipliquem, promovendo a amizade entre os residentes de língua inglesa.

Shaw refere ainda que, ao



chegar a Macau de Cantão, faz a sua “visita de cerimónia habitual” aos britânicos, mas nunca aceita os sucessivos convites do Comité Selecto da *East India Company* para jantar na sede da Companhia devido à indiferença que os britânicos normalmente demonstram para com os norte-americanos. Apesar de os negócios e as estratégias diplomáticas de Shaw ocuparem a maior parte dos seus diários, a descrição de Macau, dos hábitos dos portugueses e dos demais ocidentais só é possível devido às estadas forçadas do autor na cidade-fronteira, pois o interesse norte-americano no Império do Meio reside sobre-

tudo nos negócios em Cantão. O cosmopolita território chinês sob administração portuguesa funciona assim como um espaço simultaneamente exótico e familiar de recreio, onde o diarista recolhe informação em primeira mão sobre as administrações portuguesa e chinesa e as atrações locais como o jogo, dados esses que são decerto úteis para futuros mercadores, seus conterrâneos, que viajem até a Cantão e que, deste modo, não dependerão, como acontece com Shaw, de antigas narrativas de viagem britânicas como a da viagem do comodoro Anson que refere também a vivência católica da urbe materializada nas construções de prestígio

como conventos e igrejas. O sobrecarga-diplomata encontra, assim, no território, os europeus católicos e os chineses, tornando-se Macau uma zona de contacto estratégica entre ocidentais e orientais para o estabelecimento e desenvolvimento do comércio norte-americano com a China. Fontes como os diários de Samuel Shaw, o primeiro norte-americano de que há registo de ter visitado Macau, são olhares protestantes sobre o enclave católico e descrevem, como vimos, pormenores e vivências importantes do quotidiano da Macau Setecentista que muitas vezes se encontram ausentes das fontes portuguesas. ●



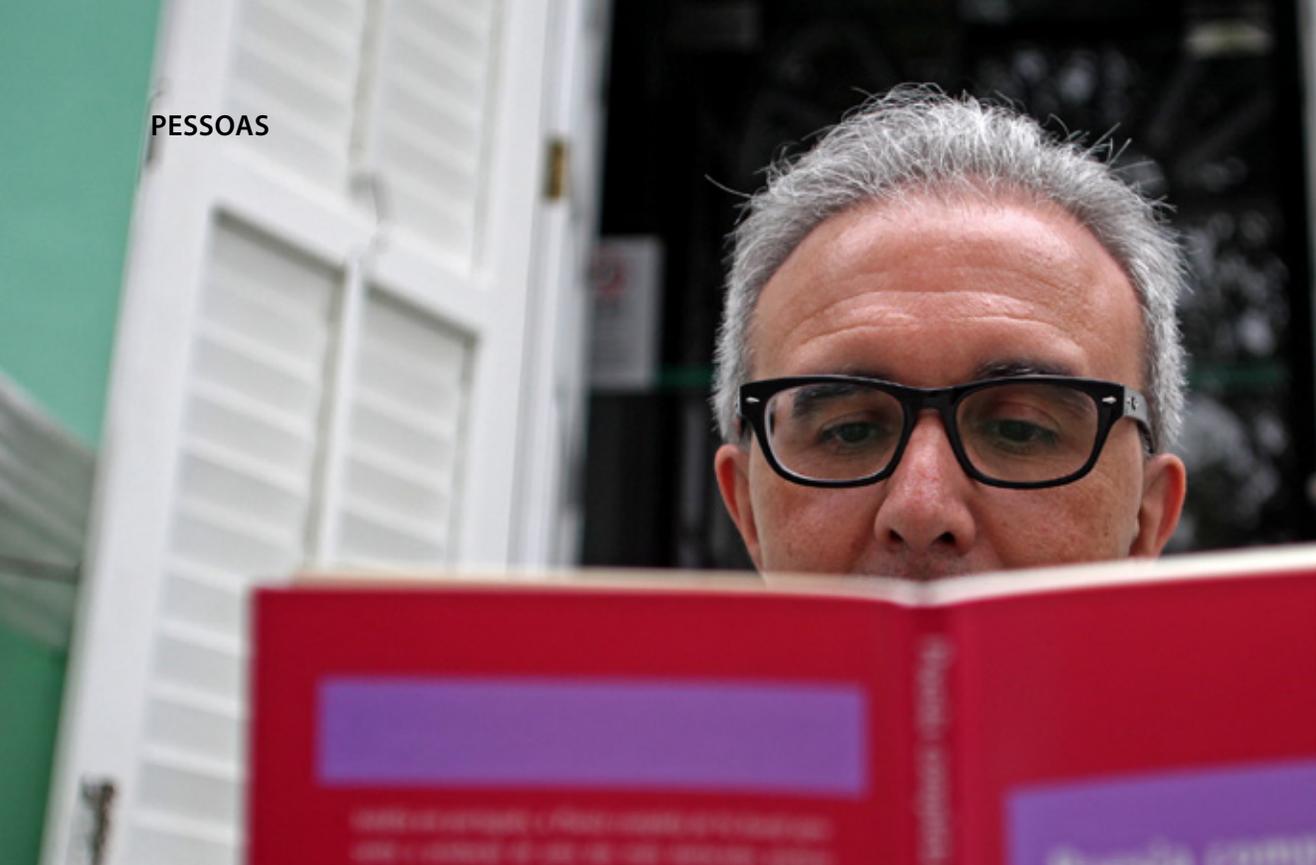
\* Pintura a óleo de George Chinnery a mostrar a baía da Praia Grande em 1825

# O DIPLOMATA POETA

Foi professor de literatura, mas decidiu conjugar a carreira diplomática com as letras. Foi parar na China quase por um acaso do destino e agora, passados oito anos, agradece pela oportunidade que lhe abriu portas a traduzir grandes poetas chineses para o português e escritores brasileiros para o chinês. Ricardo Primo Portugal, de 50 anos, é um cônsul-poeta

Texto **Vanessa Amaro** | Fotos **Gonçalo Lobo Pinheiro**





**P**assa a maior parte do tempo a analisar pedidos de vistos e a planear a expansão do Consulado Geral do Brasil em Cantão, na Província de Guangdong. Quando sai do trabalho, despe o fato de cônsul-adjunto e torna-se um homem das letras. Ricardo Primo Portugal, nascido há 50 anos no Estado brasileiro do Rio Grande do Sul, descobriu por força do destino um talento para levar a literatura chinesa para o seu país natal e trazer na volta grandes escritores brasileiros para a China.

De raízes portuguesas – teve antepassados na primeira expedição ao Brasil e entre os membros da corte de Dom João VI de 1808 -, Ricardo Portugal desde sempre cultivou um gosto especial pelas literaturas portuguesa e brasileira. A paixão era tão grande que tirou uma licenciatura em Línguas na Universidade Federal do Rio Grande do Sul, focado sobretudo em obras de grandes escritores lusófonos. Deu aulas de literatura por alguns anos, até que uma amiga lhe falou da vida diplomática. “O Brasil atravessava uma crise financeira muito complicada na altura em que me licenciiei e a profissão de professor não era muito valorizada. A isso juntou-se um sonho antigo, o de viajar pelo mundo. Foi a combinação para mudar de vida”, conta.

Voltou-se para os estudos e prestou provas para o Instituto Rio Branco – a academia diplomática brasileira, única entidade que forma profissionais desta actividade no país. Quando acabou o curso, em 2000, diz que se sentiu pronto para “desbravar o mundo”. A China, contudo, não fazia ainda parte dos planos.

No tempo que ainda estudava Línguas, o cônsul-adjunto desenvolveu uma admiração pelos haicais japoneses - forma poética que valoriza a concisão e a objectividade – e a partir de então nasceu uma paixão pela cultura japonesa. “O haikai desenvolveu-se no Brasil entre os anos 1970 e 1980, o auge da influência japonesa no Ocidente. Comecei a ficar fascinado pelo Oriente a partir de leituras da arte japonesa.”

Quando surgiu a primeira lotação no Ministério das Relações Exteriores, pediu para trabalhar numa divisão encarregue de assuntos políticos da Ásia Oriental. O seu pedido era directo e claro: “Quero trabalhar com assuntos do Japão!” Mas não foi isso que aconteceu. “Na minha primeira lotação, calhou-me a Ásia, mas não o Japão dos meus sonhos. Não havia vagas, mas sobravam para a China, porque ninguém queria trabalhar com esse país, encarado como assunto novo e complexo demais. Há 12 anos, ninguém sabia bem



Luís de Camões é o herói de Ricardo Portugal e um ponto de partida decisivo para as traduções da poesia chinesa. Quando estava a estudar o trabalho da poetisa Yu Xuanji, o diplomata conta que procurou valer-se das influências do escritor português

o que era isso de China. Obviamente que pensei que trabalharia com um assunto secundário perto do fim do mundo”, lembra-se entre risos.

O diplomata chegou então a Xangai em 2001 para uma curta estada. Teve de regressar ao Brasil e levava no coração uma paixão platónica pelo país que tinha desdenhado no início. Desde então, o interesse pela cultura e tradições chinesas não parou de aumentar. Durante o ano que esteve em Brasília, a preparar-se para uma missão mais alargada em Pequim, Ricardo Portugal queria chegar à capital chinesa com toda a lição de casa feita, incluindo o mandarim na ponta da língua. Não foi uma tarefa fácil. “Não havia uma única alma que desse aulas de chinês naquela altura. Tive de bater à porta da Embaixada da China e pedir ajuda para que me arranjassem um professor de chinês. Três dias depois liga-me uma menina que era filha do dono de um restaurante chinês em Brasília. Ela saía da escola e vinha me dar aulas ainda de uniforme.”

## O INÍCIO DE TUDO

Em Pequim, a adaptação ao modo de vida chinês deu-se muito rápido e Ricardo começou então a rascunhar as primeiras traduções para o português

de poemas chineses. O cupido também deu uma grande ajuda na tarefa. Foi na capital chinesa que o diplomata reencontrou uma paixão antiga, daquelas que só podia observar ao longe e nunca tocar. “A Tan Xiao, que agora é a minha mulher, trabalhava na Embaixada da China em Brasília. Nunca tinha conseguido me aproximar dela então. Só lhe olhava de longe e pensava ‘É a coisa mais linda que já vi na vida’. Mais tarde, ela foi justamente bater à porta da Embaixada do Brasil em Pequim a pedir trabalho como intérprete.”

Da grande amizade nasceu um casamento e muito mais. Tan Xiao tornou-se a parceira de Ricardo Portugal no desafio de tradução de grandes poetas chineses. O diplomata conta que mostrou à mulher os rascunhos das suas traduções de Wang Wei um quanto tanto aprensivo. “Estava à espera que ela dissesse que aquilo não prestava.” Tan corrigiu uma coisa e outra e propôs que aquele interesse do marido fosse levado adiante com uma ambição maior: traduzir todos os ilustres autores da Dinastia Tang (618-907). “Eu fazia apenas uma vaga ideia e foi então que ela começou a me contar sobre a forte tradição da poesia feminina na China. Decidimos firmar uma parceria para começar a

## PESSOAS

tradução de grandes poetisas. A Yu Xuanji foi então o nosso primeiro grande amor. Foi um produto da vida de casal.”

O trabalho foi intenso e os cerca de 50 poemas demoraram mais de três anos para estarem traduzidos. O casal propõe-se muito mais do que simplesmente traduzir. Quer, sobretudo, usar referências antropológicas que permitam ao leitor recriar o ambiente da China de há 1100 anos e a mergulhar na alma do poeta. Recuperar formas lexicais que já se perderam no tempo tem sido um dos maiores desafios. “Há um poema de Yu Xuanji que fala de uma sala de jade. Fui ver como aquilo tinha sido traduzido no francês e no inglês e fiquei chocado com a destruição do significado da expressão. Depois de muita pesquisa, descobri que era uma sala ricamente decorada na época da Dinastia Tang que servia para receber convidados importantes. É um dado histórico que já não existe, mas tem de ser contextualizado para os dias de hoje.”

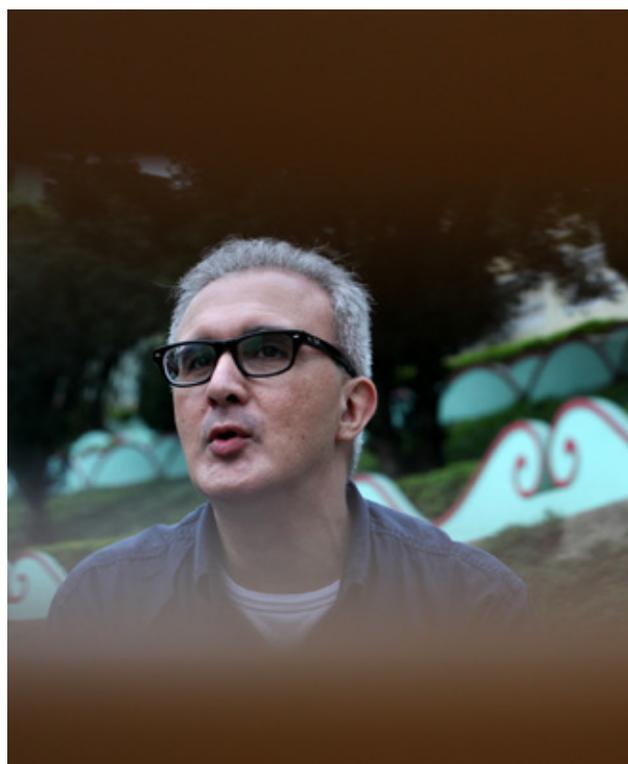
O casal começou por lançar o seu trabalho em revistas literárias espalhadas pela Internet. Até que um dia a editora da Universidade Estadual de São Paulo (UNESP), onde está instalado o maior Instituto Confúcio da América Latina, contactou Ricardo Portugal a querer transformar as traduções numa obra única, publicada em versão bilingue e com inúmeras notas que

ajudassem o leitor a contextualizar a informação. Assim nasceu a obra *Poesia Completa de Yu Xuanji* (Editora UNESP, 2011).

Para este ano, quando se comemoram os 200 anos do início da imigração chinesa no Brasil, o casal prepara uma antologia de 25 poetas da Dinastia Tang, algo que não existe em língua portuguesa com tal amplitude. São aproximadamente 160 poemas em que os tradutores fizeram questão de manter a individualidade de cada autor. “A tradução é de certa maneira a construção de um máscara. O poema começa a funcionar quando eu consigo vestir a máscara, quando sinto a atmosfera do poema, o tipo de linguagem específica daquele poeta. Acredito que conseguimos manter a identidade de cada um deles”, explica Ricardo.

Não há em língua portuguesa nenhuma antologia mais completa de traduções da poesia clássica chinesa editada, excepto a do professor Gil de Carvalho. Há ainda as antologias de Li Bai, Wang Wei e Bai Juyi feitas pelo português António Graça de Abreu. Além destes trabalhos, há apenas algumas poucas traduções isoladas de poemas mais conhecidos, além do trabalho muito anterior, dos jesuítas, no início da colonização de Macau e dos poucos textos vertidos por Camilo Pessanha. Ricardo Portugal e Tan Xiao desbravaram um caminho que promete não ser interrompido.

Continuar o ritmo acelerado é o objectivo, mas o cónsul realça que o classicismo chinês é gigantesco e de uma enorme complexidade



## TRABALHO COM CABEÇA E MEMBROS

Em 2007, o diplomata fez o caminho oposto e lançou a *Antologia poética de Mário Quintana*, aquele que é o primeiro livro de um poeta brasileiro traduzido para o chinês. A vivência na China, algo que considera “inenarrável”, também tem sido uma forte fonte de inspiração para Ricardo. No ano passado, o diplomata-poeta apresentou ao público o seu último livro, *Zero a Sem* (7 Letras, 2011), uma obra escrita ao estilo dos haicais japoneses mas com temas ligados à China. “Fiz uma longa interrupção na literatura [Ricardo publicou o primeiro livro aos 23 anos e desde então seguiram-se outros – *Antena Tensa*, *Arte do Risco*, *DePassagens* e *A cidade iluminada* - quando me tornei diplomata, pois tinha um nível de exigência profissional muito alto. Escrevi muito, mas não editei livros nos últimos cinco anos, quebrando esse jejum em 2011.]”

Continuar o ritmo acelerado é o objectivo, mas o cônsul realça que o classicismo chinês é gigantesco e de uma enorme complexidade. Ricardo Portugal prefere não se arriscar no vasto mundo dos autores contemporâneos, por ser uma tarefa demasiado exigente para um estrangeiro que não tem capacidade de entender uma sociedade em mutação. “Tenho também um certo fascínio pela Dinastia Song, mas acho

## HAICAIS DO RIO DAS PÉROLAS

luzes pela névoa  
lado a lado às margens  
Rio colar das Pérolas

despe-se vai-se despede-se  
segue o rio seu curso  
e permanece

esteira de escritos  
idos, os rios todos  
como este, Estige de textos

pescaria no inverno  
uma rede de luzes  
sobre o Rio das Pérolas

luzes junto ao rio  
os olhos passeiam  
pelo caminho dos barcos

lua crescente sorrindo  
entre nuvens brilha  
a curva do rio

moça com câmara  
debruçada à murada, o rio  
uma fotografia

ponte na primavera  
também as luzes da cidade  
param a olhar o rio

janela para o inverno  
barcos navegam o vidro  
entre a cama e o rio

primavera no Rio das Pérolas  
até os braços se oferecem  
pela pérgola

[*Zero a sem*, 2011 | 7 Letras]



Para este ano, quando se comemoram os 200 anos do início da imigração chinesa no Brasil, o casal prepara uma antologia de 25 poetas da Dinastia Tang, algo que não existe em língua portuguesa com tal amplitude

que só daqui a cinco anos é que chego lá. Em relação aos modernistas, pode ser que um dia, mas quanto aos contemporâneos, nem pensar.” Ricardo Portugal diz que se misturou tanto com o país onde vive há oito anos que diria que a sua segunda nacionalidade é a chinesa. “Não é normal para um diplomata passar tanto tempo no mesmo lugar. Eu não tenho vontade de ir embora.” Mas aventurar-se pelo mundo dos caracteres sozinho não lhe passa pela cabeça. O diplomata acredita que deve haver sempre um controlo de qualidade por parte de um falante nativo do chinês, neste caso a sua mulher. “Quando encontro caracteres estranhos, poderia muito bem pôr algo que me soasse melhor, mas não estaria a fazer um bom trabalho. A poesia chinesa clássica é muito bem feita, é excepcional. Vale a pena perder algum tempo a interpretar o significado de cada carácter.” Para o cônsul, uma das vantagens do seu trabalho como tradutor é a possibilidade de se enriquecer a poesia contemporânea em língua portuguesa através da incorporação de códigos tradicionais chineses. “Certos códigos, como os paralelismos – uma característica fundamental na poesia clássica chinesa – são preservados. O trabalho sonoro riquíssimo, bem como o virtuosismo, mantém-se.”

## CAMÕES NA POESIA CHINESA

Luís de Camões é o herói de Ricardo Portugal e um ponto de partida decisivo para as traduções da poesia chinesa. Quando estava a estudar o trabalho da poetisa Yu Xuanji, o diplomata conta que procurou valer-se das influências do escritor português. “Quando traduzimos a poesia clássica chinesa, o nosso objectivo é que também seja muito próxima à clássica portuguesa. Há citações de Camões que trazemos para textos de Xuanji, há inúmeras expressões usadas em *Os Lusíadas*. O trabalho elaborado de musicalidade, de aliterações e assonâncias na língua portuguesa foi-nos transmitido pela lírica de Camões, e não creio que seja possível traduzir bem poesia chinesa clássica sem a utilização desses recursos. Estudei cuidadosamente a literatura portuguesa. Sou de origem portuguesa e os meus apelidos são claros nesse aspecto.”

O diplomata reconhece que quando se fala no ensino da língua portuguesa no estrangeiro, o sotaque brasileiro está anos-luz atrás das iniciativas já consolidadas por Portugal na divulgação do idioma. Ricardo Portugal refere que o Brasil ainda não conseguiu agarrar a oportunidade de investir na formação de falantes com sotaque brasileiro. “O Brasil só muito recentemente conseguiu se estabilizar economicamente. O momento é promissor, a economia do país está bastante sólida e vem crescendo com distribuição de riqueza, grande preocupação do Governo brasileiro. Estamos confiantes de que o português com sotaque brasileiro passe a ser mais difundido num futuro próximo.”

Contudo, Ricardo frisa que entende as diferenças entre as formas de se falar e escrever o português, mas não gosta de pensar de maneira redutora em nenhuma delas. “O Estado português é brilhante, extremamente bem preparado e reconhece a importância da divulgação da língua portuguesa. No entanto, por vezes, sentimos algum tipo de resistência em que se fale português nos seus mais variados sotaques. Para mim, só existe um português e diversas formas de falá-lo. O Brasil não deixa de ser uma parte de Portugal que cresceu e se transformou num outro país. Jamais relegaremos a nossa história.” O cônsul-adjunto frisa que há modelos clássicos para o Brasil que, na verdade, são portugueses. Tal referência, considera Ricardo, não deixa de



ser importante para Portugal e as demais nações de língua portuguesa. “É um dado positivo: o Brasil é a principal economia do mundo lusófono, com aproximadamente 200 milhões de falantes, definitivamente um dos principais países emergentes no cenário internacional. As pessoas estudam português no mundo de hoje, principalmente, para trabalhar com o Brasil. Quando traduzo Yu Xuanji, penso em Camões, em Sophia de Mello Breyner Andresen.”

### **ADMIRÁVEL MUNDO NOVO**

Há oito anos, a China já era o quarto parceiro comercial do Brasil. Hoje é o principal e, segundo o diplomata, há ainda muitas barreiras a ultrapassar para melhorar as relações bilaterais. “Para os brasileiros, a China mal deixa de ser uma absoluta novidade, o que representa um grave problema. Temos ainda pouca gente que saiba da China, que conheça a cultura e a literatura chinesa ou que fale mandarim, apesar da floreação de cursos de chinês e Institutos Confúcio em universidades em anos recentes. O Brasil acordou para esta realidade tarde demais e tenta agora recuperar o tempo perdido”, aponta o cônsul-adjunto de Cantão.

O interesse chinês pelo mercado brasileiro está sobretudo visível na forte demanda de vistos

para investidores. O Consulado Geral do Brasil em Cantão recebe actualmente uma média de 100 pedidos de vistos por dia. As instalações do organismo ainda não estão preparadas para uma maior demanda e, apesar de ter sido aberto há pouco mais de ano e meio, já é preciso aumentar a equipa e aprimorar o mecanismo de emissão de vistos. “Chegamos atrasados. A província de Guangdong alberga a maior comunidade brasileira na China e é o principal centro de exportação do país. É daqui que sai a maior parte das exportações e investimentos rumo ao Brasil. Nos últimos meses, temos ultrapassado os números da representação em Xangai, que até então era a maior na China”, refere o diplomata. Consulados de outros países na cidade optaram por já terciarizar o processamento de vistos, ideia que está em cima da mesa para agilizar as burocracias no lado brasileiro. Um problema que entretanto se coloca é o aumento do número de casos de falsificação. Algumas representações incorporaram um adido policial e têm grupos de técnicos a analisar possíveis fraudes. “Queremos prevenir a imigração ilegal. A técnica da falsificação de vistos brasileiros é bastante elaborada e temos de estar atentos a esta situação”, analisa Ricardo Portugal, acrescentando que as relações sino-brasileiras tendem a se intensificar. ●



Não é preciso ter experiência. Basta curiosidade, vontade de aprender e partilhar. Dezenas de chineses, portugueses e não só participaram no *unitYgate* 2012 em Macau, a plataforma artística da Companhia de Dança Amalgama, que quer unir culturas através da dança e da arte. O evento sobreviveu a um tufão, fez vários amigos e promete voltar. Neste mês de Setembro está em Portugal

Texto **Filipa Queiroz** | Fotos **Gonçalo Lobo Pinheiro**

# A DANÇAR É QUE AS GENTES SE ENTENDEM

**U**p!...Down!... Stay down... Now push! E os corpos movem-se como se fossem ensaiados, sem o ser. Como ondas partem do mesmo oceano em que Sandra Battaglia é o vento que os sopra através das palavras, mas sobretudo dos gestos. O ritmo canto-o Laurie Anderson – *Freefall* (em português Queda Livre). Nada é por acaso. *Enjoy your movement, come on, let go*, comanda a coreógrafa. Os gestos são bebidos pelos olhos sedentos dos seis participantes chineses e uma portuguesa na sala. Domingos, 27 anos, é o único rapaz. Não sabe falar português e apenas fala um pouco de inglês. “Mas também não preciso. As minhas colegas ajudam-me e o mais importante é mesmo observar e fazer”, conta num curto intervalo do *workshop* de Dança Contemporânea do *unitYgate*. “Estava curioso por saber como eram as aulas, e são especiais. A professora não diz que tem de ser assim ou assado, pede para

nos mexer-nos livremente, para escolhermos como queremos dançar. Diz-nos para usar o corpo, expressar as nossas emoções e a nossa criatividade.”

Não é apenas um método, é uma filosofia. A filosofia por trás da Companhia de Dança que Sandra Battaglia dirige em Portugal, a Amalgama, com 12 anos, e do projecto que nasceu em Macau e que tem um pé aqui e outro em Portugal. O *unitYgate* - Pontes entre o Ocidente e o Oriente é uma plataforma artística, um intercâmbio cultural feito de uma série de *workshops*, que vão desde a dança ao ioga e à meditação, criação cultural e reflexão. Nasceu da “urgência de criar proximidade e organizar encontros que proporcionassem a todos uma verdadeira partilha, oportunidades de crescimento conjunto, de compreender esta pluriculturalidade”, explica Sandra Battaglia. “É suposto ser uma espécie de portal de união com a arte e através da arte.”

### PRIMEIROS PASSOS

Quando chegou a Macau pela primeira vez, no ano passado, Sandra falava mal inglês. Veio a convite do Instituto Cultural para ensaiar um grupo composto por elementos de comunidades diferentes e conceber um *show-case* de dança multicultural, integrado no Festival de Artes de Macau. Voltaria dois meses depois, já acompanhada pela Amalgama, para participar na Grande Parada – Macau Cidade Latina, em Dezembro. Os convites fizeram com que a coreógrafa visitasse várias vezes a RAEM antes dos eventos.

“Tive a oportunidade de conhecer as culturas locais, de sentir o que de melhor pulsa nelas, e do que eventualmente carece esta proximidade cultural que tanto é estimulada e no fundo cria uma espécie de chamamento aqui a Macau”, explica a coreógrafa e directora artística. A especialidade dela é a dança contemporânea. Pouco conhecia da cultura chinesa. “E de repente estava a trabalhar com 70 pessoas que não se tocam, não se olham, nem sequer são espontâneas porque não sabem o que é ser espontâneo no movimento, e introduzo-os à minha metodologia. Não imagina o que foi...”, conta. “A resistência, os risos. Eu acho que nem eles sabiam o que sentiam”, completa. Quem a vê agora, em momentos de grande intimidade onde portugueses e chineses se abraçam, se fundem e se recriam através da dança e com a dança, não diria. “Há uma coisa que caracteriza esta metodologia que é a condução. Faz com que as pessoas passo a passo vão derretendo essas couraças da resistência, do preconceito ou mesmo o sentimento de julgamento”, descreve. No final das contas, foi desta espécie de revelação que apareceu a vontade de organizar o primeiro *unitYgate*. Fez-se apenas em Portugal, em Agosto e Setembro de 2011, com a participação de dois artistas de Macau - Chan U Hong e Renu Dhawan. O primeiro chinês e o segundo de origem indiana. Durante vários dias dezenas de pessoas participaram nos *workshops*, palestras e formações.

### PAULITEIROS DE MACAU

Volvido um ano, o *unitYgate* chegou finalmente ao território. Fez-se de 20 a 31 de Julho e incluiu *workshops* de música e dança tradicional portuguesa. Não é novidade que o género encon-



tra fã em Macau, e as sessões comandadas por Rui Filipe Reis não foram excepção. O músico e produtor português é que não sabia o que o esperava. “Já tinha vindo a Macau em projectos artísticos mas nunca para uma acção de formação. É muito interessante ter à frente pessoas com interesse em aprender e querer entrar dentro de áreas da cultura e tradição portuguesa que, para começar, não falam português”, conta Rui. Nos *workshops* a ideia é partilhar repertórios, instrumentos, formas e estruturas originando uma espécie de fluxo em círculo, não só dando mas também recebendo e criando coisas novas. “Tivemos, por exemplo, uma pessoa da Mongólia que chegou com um acordeão, participou e acabámos por desenvolver material completamente novo”, explica. Cantou-se canto alentejano, dançou-se a *Laranja da Horta Nova*, o



*Fadinho de Parceiros*, a *Chula da Ariosa* e os pauliteiros. Cláudia Santos faz parte da Amalgama há dois anos e coordenou a parte da dança. “É muito interessante, sobretudo percebermos como culturas diferentes têm interesse umas pelas outras. Parece que as pessoas saem das aulas com um certo brilho. Até pediram aulas extra”, diz. Depois de Macau, o *unitYgate 2012* continua em Portugal. De 14 a 29 de Setembro a Escola de Artes Mahara, em Mafra, e a sede da Comunidade Hindu de Portugal e do ESMTTC, em Lisboa, recebem a segunda fase da plataforma, com mais eventos e a participação de oito artistas de Macau. Bailarinos do Violet Dance Company, do The Dance Studio Macau, Renu Dhawan e Ashid Dhawan. Há *workshops* de movimento, dança criativa, danças históricas, escrita criativa, sevilhanas, canto, pintura, percussão,

dança contemporânea, *kattak*, *jazz*, *hip hop*, dança chinesa, tai chi, meditação, *bollywood*, *pranayama* e *ballet*.

A experiência não é um pré-requisito e, além da formação, há uma parte de criação conjunta, em que um grupo seleccionado cria um espectáculo, e de reflexão. “É um projecto em crescimento que provavelmente estará sempre em crescimento, e vai-se transformando e construindo ano a ano”, remata Sandra Battaglia, que espera inclusive expandir o projecto à Índia, China e Timor-Leste.

Da experiência em Macau fica um balanço “muito positivo” que, apesar de atrapalhado por um tufão sinal 9, levou durante uma semana dezenas de pessoas a dançar, aprender e partilhar através da arte ao ateliê da Casa de Portugal, na Areia Preta. ●

# FORTALEZA COM ONDA JAZZ

第二十六屆

XXVI FESTIVAL

澳門國際

Na sua 26.<sup>a</sup> edição, o Festival Internacional de Música de Macau continua a inovar e vai levar espectáculos gratuitos à Fortaleza do Monte, local inscrito na lista de património da UNESCO. É mais de um mês com uma selecção entre o que de melhor se faz na música internacional, com destaque para três portugueses

INTERNACIONAL

As cantoras Aurea, Teresa Salgueiro e a Orquestra Sinfónica da República Portuguesa no XXVI Festival Internacional de Música de Macau (FIMM), a decorrer entre os dias 5 de Outubro e 7 de Novembro.

音樂節

DE MÚSICA

Aurea, voz revelação nacional em 2010 que conseguiu com o primeiro álbum, com nome homónimo a marca de dupla platina, sobe ao palco da Fortaleza do Monte com o "Live on Tour 2012" a 26 de Outubro. Já na noite seguinte, Teresa Salgueiro, que regressa a Macau desta vez a solo, desvenda o seu último álbum, *O Mistério*. Um dia depois, no mesmo palco, apresenta-se o *Fried Neurontin*, que, liderado pelo fundador Zé Eduardo, lenda do jazz português, integrará a superprodução de jazz *Ain't That Swinging*, ao lado de três bandas locais. Todos os espectáculos marcados para Fortaleza do Monte, incluída na lista do Património Mundial da UNESCO, têm entrada livre.

DE MACAU

Da ópera, à música clássica e de coral, à pop, passando pelo folk e pelo jazz, o FIMM - com um total de 23 espectáculos - oferece "uma ementa musical rica", como realçou o presidente do Instituto Cultural, Ung Fai Man. A programação do cartaz que inclui propostas provenientes de mais de uma dezena de países e regiões de diversos pontos do mundo.

INTERNATIONAL

MUSIC FESTIVAL

A edição deste ano abre com uma produção de grande escala do Broadway da "aclamada" peça de teatro musical *Peter Pan - o Musical*, duas vezes vencedora do Emmy e nomeada duas vezes para o Prémio Tony. Outro dos pontos altos será o Recital de Violino por Vadim Repin (Rússia), um dos mais reputados violinistas da actualidade. Os bilhetes para o FIMM já estão à venda através de rede Kong Seng, com os preços a oscilarem entre 80 e 450 patacas.

5.10 - 7.11 - 2012



www.icm.gov.mo

澳門國際音樂節籌備委員會  
MACAU INTERNATIONAL MUSIC FESTIVAL ORGANIZING COMMITTEE

(853) 8399 6699

熱線電話 (熱線電話) LINHA DIRECTA DE INFORMAÇÕES (HORAS DE EXPEDIENTE) INFORMATION HOT LINE (OFFICE HOURS)



## PETER PAN - O MUSICAL

**EUA**

**De 5 a 7 de Outubro, 20h00**

**Centro Cultural de Macau -  
Grande Auditório**

**Bilhetes: MOP 450, 350, 250, 150**

**Com legendagem em chinês,  
português e inglês**

Nomeada para o Tony Award, Cathy Rigby embarca numa novíssima produção de *Peter Pan – O Musical*, a história clássica do rapaz que não queria crescer e das suas maravilhosas aventuras na Terra do Nunca. A lenda que pensávamos conhecer é agora a aventura que nunca julgámos possível... Esta obra musical intemporal, completa com o malvado Capitão Gancho, um crocodilo astuto e o encantamento da Terra do Nunca toca, inspira, deslumbra e encanta todas as gerações.

## IMANI WINDS

**EUA**

**Dia 9 de Outubro, 20h00**

**Teatro Dom Pedro V**

**Bilhetes: MOP 200, 150**

Mais do que o quinteto de sopros mais importante da América do Norte, Imani Winds, nomeado para os Grammy, está entre os mais entusiasmantes, inventivos e distintos agrupamentos no mundo da música de câmara de hoje. Radicado em Nova Iorque, este agrupamento existe há quase 15 anos e a sua estreia na China deu-se apenas em Maio de 2012.



## WAGNER, VERDI: OS GRANDES MESTRES DA ÓPERA ROMÂNTICA - ORQUESTRA DE MACAU

**Dia 13 de Outubro, 20h00**

**Centro Cultural de Macau**

**Bilhetes: MOP 200, 150, 120, 80**

Nenhum género musical ou teatral é mais eficaz a criar dramatismo, a contar histórias complexas e a evocar sentimentos românticos do que a ópera. *Tristão e Isolda* de Wagner – uma história de amor épica e trágica – é aclamada como um inegável ponto de viragem no desenvolvimento da ópera e da música ocidentais.

Este será um dos temas em foco na apresentação, pela Orquestra de Macau, de excertos de obras dos maiores compositores românticos de ópera.

## QUARTETO KODÁLY

**Hungria**

**Dia 11 de Outubro, 20h00**

**Teatro Dom Pedro V**

**Bilhetes: MOP 200, 150**

O Quarteto Kodály, formado em Budapeste em 1966, tem ininterruptamente ilustrado os mais elevados padrões da tradição musical húngara, os quais tem sabido manter com extraordinária distinção durante mais de 40 anos de actuações internacionais. O Quarteto estabeleceu como seu objectivo principal a interpretação autêntica das obras de Zoltán Kodály e dá tremenda importância aos valores e tradições que Kodály considerava essenciais na cultura musical.



## THE ENGLISH CONCERT

**Reino Unido**  
**Dia 12 de Outubro, 20h00**  
**Igreja de S. Domingos**  
**Entrada com bilhete gratuito**

Sediada em Londres e criada pelo cravista Trevor Pinnock em 1973, *The English Concert* conta-se entre as orquestras de câmara mais notáveis do mundo. Durante mais de 30 anos foi aclamada pela crítica em concerto nos quatro continentes e em mais de 120 gravações de música barroca e clássica, muitas das quais premiadas.

## THE LEGENDARY COUNT BASIE ORCHESTRA

**EUA**  
**Dia 17 de Outubro, 20h00**  
**Centro Cultural de Macau - Grande Auditório**  
**Bilhetes: MOP 200, 150, 120, 80**

A encarnação viva do *swing*, um dos sons mais elegantes e irresistíveis que alguma vez abalou o mundo ocidental, a Orquestra Count Basie, de 19 elementos, compreende um conjunto de instrumentistas com credenciais combinadas que subiram ao topo dos escalões mais elevados do mundo do jazz internacional durante décadas.

## RECITAL DE VIOLINO POR VADIM REPIN

**Rússia**  
**Dia 14 de Outubro, 20h00**  
**Centro Cultural de Macau - Grande Auditório**  
**Bilhetes: MOP 450, 350, 250, 150**



Nascido em 1971 em Novosibirsk, Vadim Repin começou a tocar violino aos cinco anos de idade e, apenas seis meses depois, fez a sua primeira aparição em público. A sua revelação internacional aconteceu em 1985 e, em 1989, Repin tornou-se o mais jovem vencedor do mais prestigiado e exigente concurso para violino, o “Rainha Isabel” em Bruxelas. Desde então, Vadim Repin actuou com as melhores orquestras e maestros mundiais e nos principais festivais de música internacionais.

## ÓPERA LA SERVA PADRONA

**Macau**  
**19 a 21 de Outubro, 20h00**  
**Bilhetes: MOP 250, 200, 150**  
**Com legendagem em chinês, português e inglês**

Estreada em 1733, *La Serva Padrona* de Giovanni Battista Pergolesi foi originalmente um *intermezzo* de outra ópera do compositor, *Il prigionier superbo* (O Prisioneiro Orgulhoso), mas o seu sucesso levou a que fosse representado separadamente. Conta a história de Serpina, uma arrogante criada que tenta governar o seu patrão, e Uberto, seu amo, que decide casar-se para se ver livre da sua criada.

## NOVOS ESTILOS DE MÚSICA NACIONAL - ORQUESTRA CHINESA DE MACAU

**Dia 21 de Outubro, 20h00**  
**Centro Cultural de Macau - Grande Auditório**  
**Bilhetes: MOP 200, 150, 120, 80**

Três proeminentes executantes contemporâneos associam-se à Orquestra Chinesa de Macau para apresentar obras-primas de compositores chineses célebres, revelando a nova face da música popular chinesa.

# MINHA QUERIDA LITUÂNIA, CORO ESTATAL KAUNAS

**Lituânia**

**Dia 23 de Outubro, 20h00**

**Igreja de S. Domingos**

**Entrada com bilhete gratuito**

Formado em 1969 por Petras Bingelis, que se tornou o seu primeiro e único director artístico e maestro principal, o Coro Estatal Kaunas transformou-se gradualmente num dos melhores grupos corais clássicos da Lituânia. A fama internacional chegou após o coro ter interpretado a Sinfonia da Primavera de Mikis Theodorakis nas suas primeiras digressões a Berlim e Paris, em 1982.



trabalharam naquele que é agora o maior instrumento musical em Macau, que vai juntar-se à voz de Beata Andriuškevičienė.

# DOLCENERA

**Itália**

**Dia 22 de Outubro, 20h00**

**Teatro Dom Pedro V**

**Bilhetes: MOP 200, 150**

Dolcenera, cujo nome de baptismo é Emanuela Trane, é uma cantautora e actriz italiana. Ficou conhecida em 2003 ao vencer a Secção de Novos Talentos do Festival de Música de Sanremo, mas a fama só surgiria em 2005 ao ganhar o *reality show* de música do canal da TV italiana RAI2 “Music Farm”. No mesmo ano, Dolcenera lançou *Un Mondo Perfetto*, que subiu imediatamente aos dez mais da tabela de vendas, vendendo mais de 90 mil cópias e atingindo o Disco de Platina.



# MÚSICA SACRA - CORO ESTATAL KAUNAS

**Lituânia**

**Dia 24 de Outubro, 20h00**

**Igreja de S. Lázaro**

**Entrada com bilhete gratuito**

Construído pelos proeminentes fabricantes canadianos de órgãos Casavant Frères, que iniciaram a sua actividade em 1879, o novo órgão da Igreja de S. Lázaro é um instrumento único, feito à medida das condições e dos constrangimentos do espaço. Cerca de cem artesãos

# AUREA – LIVE ON TOUR 2012

**Portugal**

**Dia 26 de Outubro, 20h00**

**Fortaleza do Monte**

**Entrada livre**

Com apenas 24 anos de idade, Aurea é já um dos grandes nomes da música portuguesa, tendo sido considerada a voz revelação nacional de 2010. O seu primeiro álbum, homónimo, atingiu em poucos meses o 1.º lugar do top nacional de vendas, conseguindo a marca de dupla platina e mantendo-se no primeiro lugar por nove semanas consecutivas. *Busy (for me)* foi um dos temas mais passados nas rádios nacionais em 2011.

## O MISTÉRIO - TERESA SALGUEIRO

**Portugal**

**Dia 27 de Outubro, 20h00**

**Fortaleza do Monte**

**Entrada livre**

O novo trabalho de Teresa Salgueiro, *O Mistério*, encontra-a a desempenhar o papel de cantautora pela primeira vez e apresenta uma Teresa mais contemporânea. Como em todos os seus álbuns, é a voz incomparável de Salgueiro que torna sua música tão emocionante. O coração do álbum encontra-se ainda indubitavelmente na música portuguesa, embora se possam detectar outros elementos e influências globais no som de Salgueiro. Cada canção é uma pequena obra-prima maravilhosamente trabalhada.



## AIN'T THAT SWINGING NA FORTALEZA DO MONTE! FRIED NEURONIUM E BANDAS DE JAZZ LOCAIS

**Dia 28 de Outubro, 18h00**

**Fortaleza do Monte**

**Entrada livre**

Neste concerto, actuam em primeiro lugar bandas de jazz locais, seguidas da banda portuguesa Fried Neuronium, liderada pelo seu fundador e lenda do jazz Zé Eduardo. O concerto termina com uma actuação conjunta dos agrupamentos, a primeira de sempre, em formato *big band*.

## CARTAS ÍNTIMAS - QUARTETO DE CORDAS

**Hong Kong**

**Dia 29 de Outubro, 20h00**

**Centro Cultural de Macau –**

**Pequeno Auditório**

**Bilhetes: MOP 250, 200**

Fundado pelo violinista Wong Sze Hang em 1993 e colegas da Orquestra Filarmónica de Hong Kong, o Quarteto de Cordas de Hong Kong colaborou com numerosos músicos da RAEHK e do estrangeiro, actuando extensivamente na região e na Ásia, incluindo em festivais de música importantes. É quarteto residente da RTHK – Rádio 4 e da Universidade de Ciência e Tecnologia de Hong Kong.

## LAM BUN- CHING E AMIGOS

CONCERTOS  
DE MÚSICA  
DE CÂMARA E  
EXPOSIÇÃO DE  
LIVROS DE ARTISTA

**Macau**

**19 a 21 de Outubro, 20h00**

**Bilhetes: MOP 250, 200, 150**

**Com legendagem em chinês,  
português e inglês**

Uma estrela musical local que dispensa apresentações, a pianista, compositora e maestrina Lam Bun-Ching, nascida em Macau, compõe música que combina a sua sensibilidade chinesa com técnicas ocidentais contemporâneas de composição. A Exposição de Livros de Artista, a ter lugar no Lobby do Teatro Dom Pedro V, conta com a colaboração do mestre impressor e editor Gunnar A. Kaldewey, um artista de livros alemão e colaborador de longa data de Lam Bun-Ching. A exposição apresenta alguns dos livros de artista de poesia e filosofia que resultaram da relação simbiótica criativa entre Lam e Kaldewey.



## À MEIA-LUZ- PURE DESMOND

**Dia 31 de Outubro, 20h00**  
**Centro Cultural de Macau -**  
**Pequeno Auditório**  
**Bilhetes: MOP 250, 200**

Remontando ao som original do Cool Jazz dos anos 60, os músicos de *pure desmond* fundaram o grupo em 2002 para dignificar a música do Quarteto Paul Desmond (com Jim Hall, Gene Chericco e Connie Kay) e para a transportarem para o século XXI, programando-a em conjunto com as composições originais do grupo e adaptações de canções dos nossos tempos. O seu mote é “menos é melhor” e isso significa concentrarem-se nas melodias.



## TOSCA, ÓPERA EM 3 ACTOS DE GIACOMO PUCCINI- FUNDAÇÃO FESTIVAL PUCCINI

**Itália**

**Dias 1, 3 e 4 de Novembro,**  
**19h30**

**Centro Cultural de Macau -**  
**Grande Auditório**  
**Bilhetes: MOP 450, 350,**  
**250, 150**

**Com legendagem em chinês,**  
**português e inglês**

Tosca decorre em Roma, em 1800, quando a cidade estava ocupada pelo Reino de Nápoles e sob ataque do exército napoleónico. Esta história melodramática acompanha as tentativas de Tosca para impedir que o seu amante, Cavaradossi, um pintor, seja executado às mãos das forças anti-napoleónicas enquanto, ao mesmo tempo, tenta resistir aos avanços do chefe da polícia realista, Scarpia.



## BANDA TAI CHI

**Hong Kong**  
**Dia 2 de Novembro, 15h00**  
**Fortaleza do Monte**  
**Entrada livre**

Famosos pelos seus temas modernos e que ficam no ouvido, os Tai Chi são uma banda de canto-rock de Hong Kong. Fundada em 1985, a banda tornou-se conhecida no mesmo ano ao vencer a primeira edição do Festival de Música Pop Carlsberg. O grupo faz parte de uma geração de músicos de Hong Kong dos anos 80 conhecida como a “era do boom das bandas”, que inclui também grupos como os Fundamental, Beyond, Tat Ming Pair, Blue Jeans, Small Island, Raidas e Citybeat.

## CINEMATIC MICROSCENES GEORG GRATZER & BEEFÓLK

**Áustria**

**Dia 2 de Novembro, 20h00**  
**Centro Cultural de Macau -**  
**Pequeno Auditório**  
**Bilhetes: MOP 250, 200**

Georg Gratzler & beefólk, um grupo de músicos que define a sua obra como “poesia expressiva da nova geração”, foi formado em Graz, na Áustria, em 2001. Inspirado pela música de câmara europeia e pelo jazz, bem como por sonoridades asiáticas, o estilo eclético do grupo foi apelidado de “Zappa-folk”, “jazz de câmara” e “música do mundo moderna austríaca”.

## ORQUESTRA SINFÓNICA DE SÃO FRANCISCO

**EUA**

**Dia 7 de Novembro, 20h00**

**Centro Cultural de Macau - Grande Auditório**

**Bilhetes: MOP 500, 400, 300, 200**

Fundada em 1911 por um grupo de cidadãos de São Francisco, incluindo músicos e amantes da música, a San Francisco Symphony acabou por se tornar uma das instituições artisticamente mais ousadas e inovadoras nos EUA, apresentando mais de 220 concertos anualmente para mais de meio milhão de pessoas nos EUA e em todo o mundo. A SFS conta já com 14 Prémios Grammy, 15 Prémios da Sociedade Americana de Compositores, Autores e Editores, o Prémio da Academia do Japão, e o *Grand Prix du Disque* de França, entre outros.



## MIGRAÇÃO - BANDA HAYA

**Mongólia Interior**

**Dia 5 de Novembro, 20h00**

**Centro Cultural de Macau –  
Pequeno Auditório**

**Bilhetes: MOP 250, 200**

*Haya* significa ‘margem’ ou ‘fronteira’ em mongol. De acordo com uma antiga lenda, na fronteira do céu infinito há uma jóia chamada Haya que encerra o esplendor de todos os seres vivos. Diz-se que no dia em se descobrir Haya, todo o ódio se dissolverá e o amor irá espalhar-se pelo mundo inteiro. Formada em 2006, a Banda Haya libertou-se das fronteiras nacionais e dos laços étnicos, combinando canto e instrumentos tradicionais mongóis – tais como o *khoomei* (canto gutural), o *morin khuur* (violino cabeça-de-cavalo), o *tanbur* (alaúde de pescoço comprido) e o tambor *shaman* – com elementos musicais pioneiros e instrumentos modernos.

## DESENHOS DE GEORGE CHINNERY

Museu de Arte de Macau

Trinta obras daquele que é considerado o mais influente pintor ocidental do século XIX no Oriente, que viveu em Macau em 1825 e onde retratou cenas do quotidiano e ambiência cultural. A exposição mostra esboços que retratam pessoas comuns e arquitectura das igrejas de Macau feitas pelo pintor inglês naquela época.



## EMOTIONAL SCENES, NICK TAI

Galeria AFA, até 18 de Outubro

É a primeira exposição a solo do artista de Macau com 20 pinturas originais. O trabalho de Nick Tai tem sido aclamado em feiras de arte e exposições da *Art For All*. Pautados por um certo sarcasmo e humor, são retratos do quotidiano envoltos num certo mistério quem ser vistos até 18 de Outubro na galeria da associação *Art for All*, na Areia Preta.



## MACAU EXPRESS

Creative Macau, até 15 de Setembro

A galeria celebra o nono aniversário do evento de exposições colectivas com uma mostra de 20 trabalhos de artistas locais. Fotomontagens, peças de *design*, ilustração e instalação arte e multimédia, com uma mostra especial de 16 pinturas da artista chinesa Un Chi Iam.

## SALÃO DE OUTONO

Casa Garden, de 26  
Outubro a 25 Novembro

Depois do sucesso das duas primeiras edições, a grande mostra de arte emergente e consagrada regressa à Fundação Oriente. Dezenas de obras de pintura, escultura, instalação e fotografia com a assinatura de artistas locais vão estar expostos ao público na terceira edição do evento organizado pela associação artística de Macau *Art For All*.



## DOCBRAZIL

Casa Garden, 21 a 23 de Setembro

O cinema documental brasileiro está de regresso à China. A terceira edição do DocBrazil arrancou em Pequim dia 1 de Setembro, de onde segue para Xangai e Tianjin para depois aterrar em Macau. São oito documentários, com legendas em mandarim e inglês, e um objectivo: mostrar que “o Brasil não é só samba, carnaval e futebol”. *A Cidade das Mulheres, Mandiga em Manhattan, Cartas para Angola, Marighella, Paraíso, Sobre Rodas Brasil, Utopia e Barbárie e Zumbi Somos Nós* compõem o certame que este ano tem como tema os “Rostos do Brasil”. O evento inclui uma mostra de cartazes com *design* de autor, música e gastronomia.



## MACAU EXPRESS

Creative Macau, até 15 de Setembro

A galeria celebra o nono aniversário do evento de exposições colectivas com uma mostra de 20 trabalhos de artistas locais. Fotomontagens, peças de *design*, ilustração e instalação arte e multimédia, com uma mostra especial de 16 pinturas da artista chinesa Un Chi Iam.

## BIBAP, CJ E&M, PERSONA

Centro Cultural de Macau,  
7 e 8 de Setembro

Uma cozinha onde vários *chefs* preparam uma série de petiscos. Chineses, japoneses, italianos. Eis que alguém pede “o melhor *bibimbap*” de sempre, um célebre prato coreano, e o caldo entorna. Um espectáculo inovador e dinâmico que promete roubar gargalhadas ao público do Grande Auditório do CCM. Dos mesmos produtores de Jump e Cookin, é um espectáculo sem palavras, com *beat boxing* e música a *capella* que combina comida e diversas artes performativas em palco desde acrobacia às artes marciais.

## ONE (HER) MAN SHOW EM MACAU

Teatro D. Pedro V, 22 e 23 de Setembro

Palavras para quê, é um artista português com mais de 30 anos de carreira para deitar em palco. Herman José está de regresso a Macau 20 anos depois da última visita para recuperar, no intimista Teatro D. Pedro V, histórias que passam pela imitação de colegas com quem privou, misturadas com a evocação de algumas das personagens de maior sucesso do comediante como Esteves, Maximiana, Nelo, Serafim Saudade e Tony Silva. *One Her(man) Show* também inclui *stand-up comedy*, uma forte componente musical acompanhada à viola e piano e uma surpresa... em forma de ópera chinesa.

## “ESTOU DESERTO POR PARTIR”

De 12 de Setembro a 14 de Outubro  
Fundação Rui Cunha

Nesta exposição, António Duarte Mil Homens explora a memória duma viagem pelas províncias de Qing-Hai e Gansu, percorrendo a imensidão do território e as maravilhosas nuances do deserto. Neste conjunto de imagens vamos conhecer o olhar do fotógrafo viajante que faz deste registo uma arte próxima de outras expressões artísticas pela força da composição, cor e apresentação da situação captada. No dia 19 de Setembro, há uma conferência sob o tema “E a China aqui tão perto”, e um workshop de fotografia de viagem a 22 de Setembro.

## CARTAZ | DISCOS

### DÁ Márcia

Fez parte da Real Combo Lisbonense mas foi a solo que a antiga estudante de pintura se tornou uma das mais recentes revelações da música portuguesa. Depois de um primeiro EP com a chancela da Optimus Discos, lançou *Dá*, agora reeditado com o empurrão de uma parceria com JP Simões no tema *A Pele que Há em Mim*. A canção foi um êxito viral nas redes sociais e iTunes e a menina lisboeta de voz doce e registo calmo, acompanhada apenas pela guitarra e com referências que vão de Joni Mitchell e PJ Harvey a Nina Simone, voou. *Dá* também está disponível online na página MySpace da cantora.



Capitol | 2011

### STUDIO 105 Mayra Andrade

É um registo diferente da cantora cabo-verdiana que tem conquistado plateias nos principais palcos de todo o mundo. Depois de *Stória, stória...* e *Navega*, este terceiro disco de Mayra Andrade é o registo íntimo de um concerto gravado ao vivo

[www.revistamacau.com](http://www.revistamacau.com)

### QUEM VIVER, VERÁ Toquinho

O músico brasileiro, velho companheiro de Chico Buarque e Vinícius de Moraes, está de volta aos discos e aos palcos com canções inéditas depois de oito anos de ausência. São 15 canções novas que contam com as participações especiais de Ivete Sangalo, Zeca Pagodinho e Francis Hime. Nas letras uma parceria inédita com o escritor chileno Antonio Skármeta, a filha Jade, e um tema original do próprio Vinícius, *Romeu e Julieta*, descoberto 30 anos depois da morte do mítico músico brasileiro que nunca chegou a ser gravado. Poesia, música e futebol, as grandes paixões de Toquinho, são os principais condimentos de *Quem viver, verá*.

Biscoito Fino |  
2012

nos estúdios da Radio France, onde a artista canta pela primeira vez acompanhada por um trio acústico, com Munir Hossn na guitarra, Rafel Paseiro no contrabaixo, e Zé Luis do Nascimento na percussão. Inclui temas novos e temas tirados dos dois primeiros álbuns de estúdio da cantora com novos arranjos, e a participação de dois convidados especiais: o cantor Hugh Coltman e o violoncelista Vincent Segal.

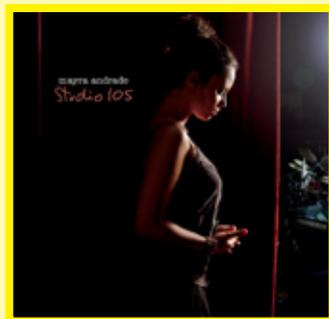
RCA Victor / Sony Music | 2010



### OÁSIS DE BETHÂNIA Maria Bethânia

Não é novidade a paixão por Portugal e este que é o 50.º disco da cantora comprova-o, está recheado de homenagens ao país do poeta favorito de Maria Bethânia, que há muito que faz parte do seu repertório - Fernando Pessoa. Inclui o tema *Fado*, composto pelo músico Roque Ferreira e gravado com viola caipira, e uma interpretação do poema *Não sei quantas almas tenho*. Aos 65 anos e uma carreira mais do que consagrada, a cantora arrisca um álbum diferente em termos sonoros, com a participação de músicos como Djavan, Lenine e Hamilton de Holanda. E uma surpresa. A primeira gravação de um poema seu com o título bastante pessoano, *Carta de Amor*.

Biscoito Fino | 2012





## EM BICOS DE PÉS E DE OLHOS EM BICO - VIVÊNCIAS E CONVÊNCIAS ENTRE CHINESES E PORTUGUESES

**Jorge Tavares da Silva e Zélia Breda**  
**Mare Liberum Editora, 2012**

É uma obra colectiva coordenada por dois professores universitários ligados há muitos anos aos estudos chineses em Portugal. Jorge Tavares, doutorado em Relações Internacionais, professor e investigador sobre as interações económicas no Estreito de Taiwan; e Zélia Breda, doutorada em Turismo e professora, especializada em turismo na região asiática. É uma compilação de textos narrados na primeira pessoa por jornalistas, académicos, empresários, diplomatas, entre outros, de experiências interculturais entre chineses e portugueses em estilos diversificados mas de leitura acessível e descontraída.

## TEORIA GERAL DO ESQUECIMENTO

**José Eduardo Agualusa**  
**Dom Quixote, 2012**

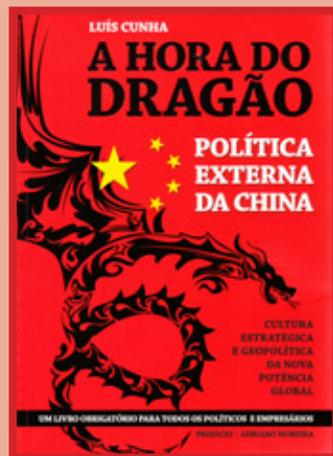
Parece título de ensaio, mas não é. O novo livro do escritor angolano é um romance sobre o medo do outro, o absurdo do racismo e da xenofobia, o amor e a redenção. Leva-nos até a Angola pré-independente com Ludo, uma portuguesa que se muda com a irmã para Luanda e de repente se vê em plena revolução. Para sobreviver resolve erguer uma parede em frente à porta e passar a viver trancada, reclusa do próprio terror, durante décadas. É a 22.<sup>a</sup> obra do autor de *O Vendedor de Passados* e *Barroco Tropical* que divide a vida entre a inspiradora terra mãe, o Brasil e Portugal.

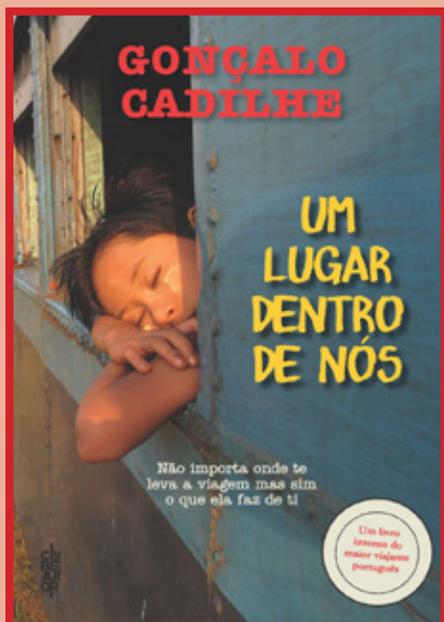


## HORA DO DRAGÃO

**Luís Cunha**  
**Instituto Internacional de Macau, 2012**

Nas palavras do professor Adriano Moreira que faz o prefácio, “é uma análise da cultura estratégica colocada em campo pelas elites chinesas e o processo decisório subjacente, designadamente as grande orientações da política externa chinesa”. O autor foi jornalista em Macau, chefe de redacção do jornal *Comércio de Macau* e assessor no Gabinete de Comunicação Social do Governo. Hoje em dia exerce funções de dirigente intermédio no Ministério dos Negócios Estrangeiros. Antes escreveu *China: Cooperação e Conflito na Questão de Taiwan*.





## UM LUGAR DENTRO DE NÓS - NÃO IMPORTA ONDE TE LEVA A VIAGEM MAS SIM O QUE ELA FAZ DE TI

**Gonçalo Cadilhe**  
**Clube do Autor, 2012**

Mais uma viagem, mais um livro. O autor português que faz da aventura e do relato profissão está de volta com mais um périplo, que encerra a trilogia que começou com *1 Km de Cada Vez* e *Encontros Marcados*. *Um Lugar Dentro de Nós* tem o objectivo declarado de em vez de apenas partilhar as viagens dos outros e dele próprio, como fez em *Planisfério Pessoal*, *África Acima* e *Nos Passos de Magalhães*, servir de inspiração à própria experiência do leitor. Neste livro Gonçalo Cadilhe

dá pistas e entrega o leme a quem o folheia. “Não importa onde te leva a viagem mas sim o que ela faz de ti”, escreve na capa. Mais um pedaço de mundo contado a querer comprovar que um livro de viagens pode ser mais do que uma obra para falar das atrações de um determinado local.

## MANUSCRITO ENCONTRADO EM ACCRA

**Paulo Coelho**  
**Editora Sextante, 2012**

É mais um capítulo da história do mais bem-sucedido escritor brasileiro de sempre em termos de mercado. *Manuscrito Encontrado em Accra* passa-se em Jerusalém. Chega às mãos do autor um pergaminho antigo que relata o discurso de um sábio grego que reuniu fiéis do cristianismo, judaísmo e islamismo em vésperas de destruição da cidade, que prega o tipo de ensinamentos que pautam toda a obra do autor de *O Alquimista* e *Onze minutos*, inspirados em fontes da filosofia e religião, com toques que vão do estoicismo ao existencialismo heideggeriano, traduções simplificadas de Nietzsche, Chuang-Tzu, da cabala, do misticismo cristão e da poesia de Rumi. Cada capítulo começa com uma pergunta.





\* Arquivo Histórico de Macau

\*\*\*

## CULTO A NA TCHA

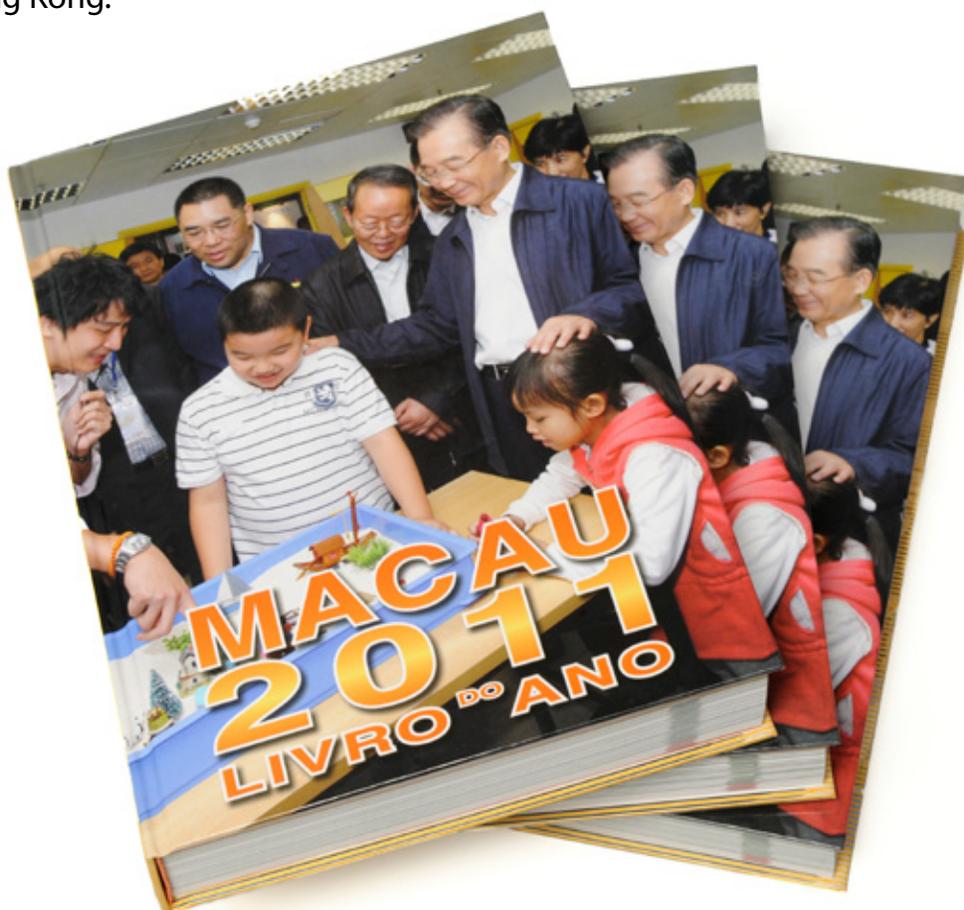
No início da década de 1960, centenas de crentes rumavam em procissão ao tempo de Na Tcha, próximo às Ruínas de São Paulo, para prestar culto e dar oferendas ao deus que foi enviado pela mãe, a deusa Kun Iam, para salvação dos pecadores. Os festejos começavam com a queima de uma longa fita de panchões, seguida de uma procissão com andor da estátua de Na Tcha. O cortejo, que passava pelas ruas do bairro, terminava com uma dança do leão e com um teatro de bonecas com cabeça de pau num palco improvisado de madeira.

# MACAU 2011

## LIVRO DO ANO

As edições em língua chinesa, portuguesa e inglesa do **MACAU 2011** – Livro do Ano, uma publicação anual do Gabinete de Comunicação Social da Região Administrativa Especial de Macau (RAEM), já estão à venda.

O **MACAU 2011** – Livro do Ano é uma publicação anual do Gabinete de Comunicação Social que regista de forma sistemática o desenvolvimento político-económico e sócio-cultural da região administrativa especial, disponibilizando, ao longo das suas páginas, dados e informação variada para todos quantos desejam estudar e compreender melhor Macau. O **MACAU 2011** – Livro do Ano, edições chinesa, portuguesa e inglesa, pode ser adquirido ao preço de capa de 120 patacas por exemplar, acompanhados da oferta de um CD-ROM com a versão PDF do livro, nas maiores livrarias de Macau e no Centro de Informações ao Público, na Loja de Filatelia (Estação Central dos Correios) ou nas estações dos Serviços de Correios da Rua do Campo, do Terminal Marítimo do Porto Exterior, do Aeroporto e dos Jardins da Nova Taipa, bem como nas livrarias da The Commercial Press Ltd, em Hong Kong.



# 24<sup>o</sup> *Concurso Internacional de Fogo de Artifício de* **MACAU**

**8/9, 15/9, 22/9, 29/9, 1/10**

Baía frente à Torre de Macau 21h00 e 22h00



國際煙花比賽匯演  
Concurso Internacional de Fogo de Artifício



澳門特別行政區政府旅遊局  
DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS DE TURISMO