

# Atelier

## DAS ARTES

Este Trimestre  
Convidados Especiais



**Manuel Carloto**

É o único Artesão em Portugal a trabalhar em Tessela Romana.



**Salete Melo**

É uma artesã autodidata aprendeu suas artes observando.



10 São Valentin



24 Carnaval



Páscoa



32  
16 Tessela Romana

- 6 Economia (Débora Rodrigues)
- 11 Passo a Passo Patchwork (Carolina Tadeu)
- 18 Entrevista (Manuel Carloto)
- 30 Galeria de Trabalho (Primeira Parte)
- 33 Passo a Passo Feltro (Sofia Caxeirinho)
- 35 Galeria de Trabalhos (Segunda Parte)
- 41 Regiões & Costumes (Isabel Mamede)
- 56 Gastronomia do Douro (Isabel Mamede)
- 62 Passo a Passo Folar de Páscoa (Ana Nascimento)
- 65 Agradecimento (Grupo AArtes)



## 26 Especial Brasil



**Editor** Atelier das Artes

atelierdasartes@live.com.pt

**Revista Trimestral**

**2ª Edição Fevereiro 2011**

**Correcção de textos:**

Ana Vieira, Débora Rodrigues

**Assistência Logística:**

Hugo Tadeu

Carolina Tadeu

Sofia Caxeirinho

**Design Gráfico**

Carolina Tadeu

**Colaboradores**

Débora Rodrigues, Júlia Talita, Sofia Caxeirinho, Soledade Lopes, Ana Viera, Isabel Mamede, Carmo Braga

**Convidados Especiais**

Manuel Carloto

Salette Melo

**Propriedade** Forum– Atelier das Artes

Editorial



Foto Soledade Lopes

Ar

**P**or mais paradoxal que possa parecer, o galopante processo de globalização valorizou o fazer manual. O artesanato, é hoje a contrapartida à massificação e à uniformização de produtos globalizados, promovendo ao mesmo tempo o resgate cultural e a identidade, regional.

Como o custo de investimento é relativamente baixo, o artesanato promove a inserção em actividades produtivas, estimula a prática do associativismo e fixa o artesão no local origem, atenuando o crescimento desordenado dos centros urbanos .

Vemos o artesanato como negócio, inclusão social, instrumento de desenvolvimento e fortalecimento da identidade cultural. Queremos multiplicar renda e ocupação num sector maciçamente de pequenos empreendedores.

Existem ainda grandes desafios a vencer. É preciso, por exemplo, incorporar mais o *design* , ter mais cuidado com embalagens e transporte, procurar permanentemente acumular valor. O maior desafio, sem dúvida, chama-se mercado. Não adianta criar uma peça bem feita que depois não é vendida, é preciso ir adequando a criação às tendências do mercado.

# artesanato é negócio

## Economia

Nesta edição, como prometido, vão contar com algumas ideias para poupar algum dinheiro, mesmo quando o orçamento é reduzido.

É necessário e essencial uma remodelação comportamental. É através da mudança ou adopção de alguns comportamentos que teremos sucesso nas nossas poupanças.

Primeiramente, aconselho a uma reunião familiar onde se terá que fazer o vosso “orçamento familiar”, tal como se fosse um “Orçamento de Estado”, no qual farão uma lista e discriminarão as Despesas e as Receitas que tiveram nos últimos 6 meses, aproximadamente. Isto serve para fazer uma projecção das despesas e receitas que terão posteriormente. Não esqueçam de ter em conta que o aumento do IVA acarreará um ligeiro aumento nas vossas despesas.

As Receitas dizem respeito aos salários e outros rendimentos familiares que usufruam, como abonos de família e outras prestações sociais.

No outro lado encontramos as Despesas. E é aí que podemos “mexer” para obter alguma poupança.

Podemos dividi-las em **Despesas Extraordinárias**, aquelas relacionadas com algumas avarias de electrodomésticos ou renovação dos mesmos por exemplo (no que toca a estas situações, não esqueça que deve ter atenção às etiquetas energéticas adequando os electrodomésticos às necessidades familiares), e **Despesas Correntes**. É aqui, exactamente, que vai incidir as nossas reduções de despesas!

Estas Despesas Correntes podem dividir-se em vários grupos com maior peso no orçamento:

**Rendas/prestações bancárias, juros, etc.:** tivemos à 2/3 anos uma queda acentuada nas taxas de juro, deveria ter-se aproveitado essas baixas dos juros para poupar algum dinheiro e no final do ano amortizar sobre os empréstimos que se tem (após negociação com os vossos bancos). Suponham que com a redução das taxas de juros pouparam 10 € por mês, perfaz um total de 120€ no final do ano. Se esses 120€ forem amortizados nos vossos empréstimos, levarão muito menos tempo a liquida-los. Mesmo as taxas actuais não estando por esses valores, nunca é tarde para pôr esta hipótese em prática, pois as taxas continuarão a subir.



**Consumo alimentar:** algo de que se pode abdicar e não trás qualquer transtorno é as idas às cafetarias para tomar refeições. Imagine, hipoteticamente, que paga diariamente 2€ por um pequeno-almoço/lanche, se abandonar este hábito, no final do mês poupa 70€.

Para além de poupar, faz refeições mais saudáveis se forem feitas ou preparadas em casa. Outra dica útil é trocar os produtos de marca pelas chamadas marcas brancas. A qualidade não difere entre ambos, pois para se comercializar ao público, os produtos passam por testes de qualidade rigorosos.

**Telecomunicações:** Estes serviços têm cada vez mais peso nas despesas familiares. Poderá poupar-se nestes produtos fazendo uma tarifa adequada às suas necessidades. Existe uma quantidade ínfima de tarifas de internet, telefone, televisão por cabo, etc. Basta contactar o seu operador e em conjunto chegarem a uma tarifa que melhor se adequa às suas exigências. Exemplificando, uma família que apenas está em casa no período nocturno, poderá optar por uma tarifa livre nesse horário, apenas pagando o que utiliza fora desse período. Se não utiliza a televisão por cabo, ou raramente o faz, abdique desse serviço. Poderá também utilizar pacotes de minutos em chamadas telefónicas ao invés de utilizar tarifas com preço fixo.

**Seguros Privados:** Antes de contratar um seguro, analise o mercado e faça um levantamento dos seguros que tem, para evitar a duplicação de coberturas. Note que para o mesmo nível de cobertura e capital há grandes variações de preço. No seguro automóvel com cobertura de danos próprios, por exemplo, as diferenças podem ir até 1000€ anuais. Contrate só mesmo aquilo de que precisa e com o limite de capital adequado. Atenção a isso pois as seguradoras geralmente tentam vender coberturas adicionais.

**Transportes:** Devido à conjuntura do mercado petrolífero actual esta área está em expansão no que toca ao peso que tem no orçamento das famílias. Sempre que possível, abasteça-se de combustível nos postos das grandes superfícies comerciais, pois oferecem preços mais atractivos. Caso ande sozinho de carro, opte por utilizar os transportes públicos, sair-lhe-á mais económico, ou caso tenha colegas de trabalho ou vizinhos a trabalharem na mesma zona, partilhe o seu carro e distribua despesas. Uma última dica é procurar saber, para a sua viatura, qual a velocidade de consumo mínimo e fazer viagens sem exceder o mesmo.

**Consumos Domésticos:** As formas de poupança nestes consumos sempre foram bastante divulgadas. Para que estes hábitos sejam regulares, é necessário que eles se infiltrem nos comportamentos diários e nas mentes de cada um. Para isso é imprescindível a reunião familiar que anteriormente mencionei, onde também poderão partilhar soluções de poupança e responsabilidades. Todos terão responsabilidade sobre cada solução apresentada.

## **Apresento algumas de muitas formas de poupar nestes consumos domésticos:**

- Desligar todos os electrodomésticos quando não utilizados, e não os deixar em stand by (desligados mas com a luzinha acesa).
- No depósito do autoclismo insira uma garrafa cheia de água ou areia, isso fará com que poupe o volume de água que a garrafa ocupa em cada descarga feita.
- Ajuste a potência eléctrica instalada na sua casa, adequando-a às suas reais necessidades.
- Utilize o programa económico da máquina de lavar loiça e reduza o tempo de secagem da máquina de secar roupa em 8 minutos.
- Troque as lâmpadas incandescentes por economizadoras (acto que permitirá poupar mais de 80% de energia).
- Sempre que possível utilize a luz solar, abrindo cortinas, ao invés de luz eléctrica.
- Tome duche, em vez de banho de imersão, poupará cerca de 100 mil litros de água por ano.
- Feche a torneira enquanto lava os dentes ou faz a barba.
- Regue o jardim de manhã bem cedo ou à noite, para não perder água por efeito do sol ou calor e evite a utilização da mangueira nessas regas.

Há algo que não pode passar sem ser referenciado. Este ano o nível de vida será, como já se nota, inferior, por isso planifique já o seu orçamento e ponha algumas destas medidas em prática. Elas servem para minimizar o prejuízo que irão ter com a descida do nível de vida, não irá, de todo, eliminá-lo.

Não esqueça que “poderá passar de 10 para 8 vivendo igualmente bem”. **(Camilo Lourenço)**

**Texto: Débora Rodrigues**

Atelier das Artes-Economia

Oferecemos-lhe trimestralmente

a nossa revista online

Com técnicas

Originais e Criativas



Se ainda não tem a primeira Edição da

**Revista Atelier das Artes**

**faça o seu pedido para**

[atelierdasartes.forum@gmail.com](mailto:atelierdasartes.forum@gmail.com)



<http://nokasfx.blogspot.com>



Um espaço dedicado á mulher moderna

<http://mimosdecarol.blogspot.com>

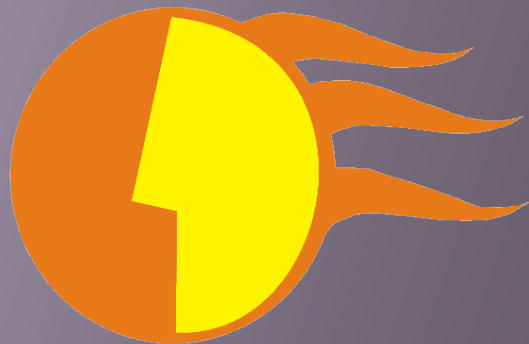
email: [mimosdecarol@gmail.com](mailto:mimosdecarol@gmail.com)



<http://magiadascors2010.blogspot.com>

Telefone: 962588099

email: [lurdesagostinhoribeiro@hotmail.com](mailto:lurdesagostinhoribeiro@hotmail.com)



<http://hotel.costadeprata.com>

Os Hotéis Costa de Prata, na Figueira da Foz, querem proporcionar-lhe toda a comodidade e satisfação desejadas.

## São. Valentim

As comemorações de 14 de Fevereiro, dia de S. Valentim, como dia dos namorados, têm várias explicações possíveis, umas de tradição cristã, outras de tradição romana, pagã.

A Igreja Católica reconhece três santos com o nome Valentim, mas o santo dos namorados parece ter vivido no século III da nossa era, em Roma, tendo morrido como mártir em 270. Em 496, o papa Gelásio reservou o dia 14 de Fevereiro ao culto de S. Valentim.

Valentim era um sacerdote cristão contemporâneo do imperador Cláudio II. Cláudio queria constituir um exército romano grande e forte; não conseguindo levar muitos romanos a alistarem-se, acreditou que tal sucedia porque os homens não se dispunham a abandonar as suas mulheres e famílias para partirem para a guerra. E a solução que encontrou, foi proibir os casamentos dos jovens! Valentim ter-se-á revoltado contra a ordem imperial e, ajudado por S. Mário, terá casado muitos pares em segredo. Quando foi descoberto, foi preso, torturado e decapitado a 14 de Fevereiro.

A lenda tem ainda algumas variantes que acrescentam pormenores a esta história. Segundo uma delas, enquanto estava na prisão Valentim era visitado pela filha do seu guarda, com quem mantinha longas conversas e de quem se tornou amigo. No dia da sua morte, ter-lhe-á deixado um bilhete dizendo «Do teu Valentim».

Quanto à tradição pagã, pode fundir-se com a história do mártir cristão: na Roma Antiga, celebrava-se a 15 de

Fevereiro (que, no calendário romano, coincidia aproximadamente com o início da Primavera) um festival, os *Lupercales*. Na véspera desse dia, eram colocados em recipientes pedaços de papel com o nome das raparigas romanas. Cada rapaz retirava um nome, e essa rapariga seria a sua «namorada» durante o festival (ou, eventualmente, durante o ano que se seguia).

Com a cristianização progressiva dos costumes romanos, a festa de Primavera, comemorada a 15 de Fevereiro, deu lugar às comemorações em honra do santo, a 14.

Há também quem defenda que o costume de enviar mensagens amorosas neste dia não tem qualquer ligação com o santo, datando da Idade Média, quando se cria que o dia 14 de Fevereiro assinalava o princípio da época de acasalamento das aves.

Com os tempos, o dia 14 de Fevereiro ficou marcado como a data de troca de mensagens amorosas entre namorados, sobretudo em Inglaterra e França e, mais tarde, nos Estados Unidos. Neste último país, onde a tradição está mais institucionalizada, os cartões de S. Valentim já eram comercializados no início do século XIX. Actualmente, o dia de S. Valentim é comemorado em cada vez mais países do mundo como um pretexto para os casais de namorados trocarem presentes.

**Texto: Atelier das Artes**



## Patchwork Embutido

### Material a ser Utilizado:

- Quadro de MDF ou caixa (opcional)
- Isopor pluma (depron) de 5mm
- X-ato comum ou bisturi (fino)
- Papel Vegetal
- Papel Químico
- Tesoura para tecido
- Tesoura curva
- Tecido de algodão
- Cola Branca
- Pincel
- Desmanchador de casa
- Fita Cola



### Como Fazer....

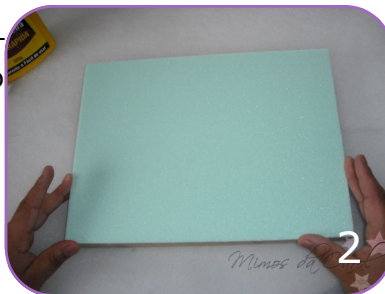


Passar cola na tampa.

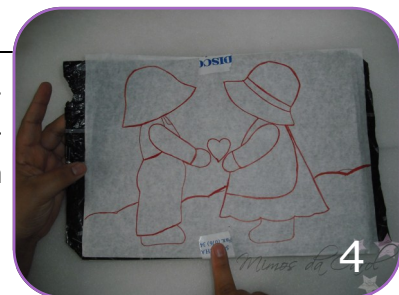


Deixar uma margem de 2 a 3 cm nas laterais.

Colar o isopor, já cortado do tamanho desejado.



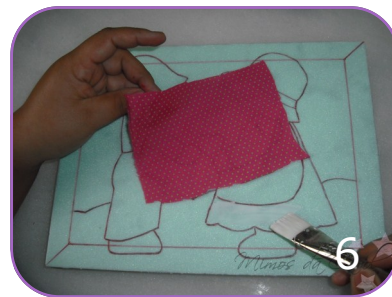
Centralizar o Desenho no isopor, coloque o papel vegetal com o desenho e de baixo coloque o papel químico, segurar com fita cola e desenhar com uma caneta ou lápis.



# Passo a Passo

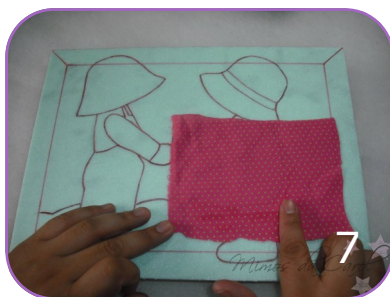


Vincar com o X-ato ou bisturi fino em todo contorno do desenho.

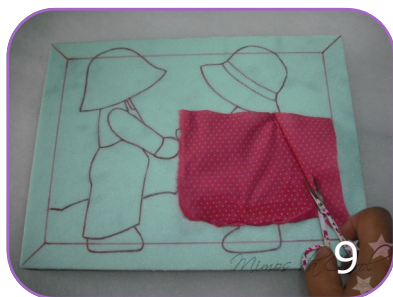
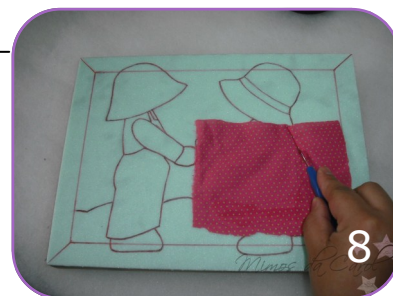


Passar cola branca (pouco para não manchar o tecido) com o pincel e colocar o tecido sobre a cola, com uma margem de sobra para evitar que o tecido se desfie e o trabalho não fique perfeito.

Esticar com ajuda dos dedos o tecido para que fique direito.

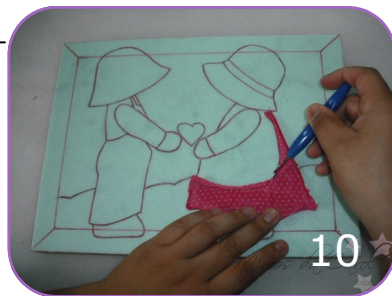


Com o desmanchador de casa (parte maior) dar uma leve marcada, seguindo o vinco.



Feito isso retirar o excesso de tecido com a tesoura curva.

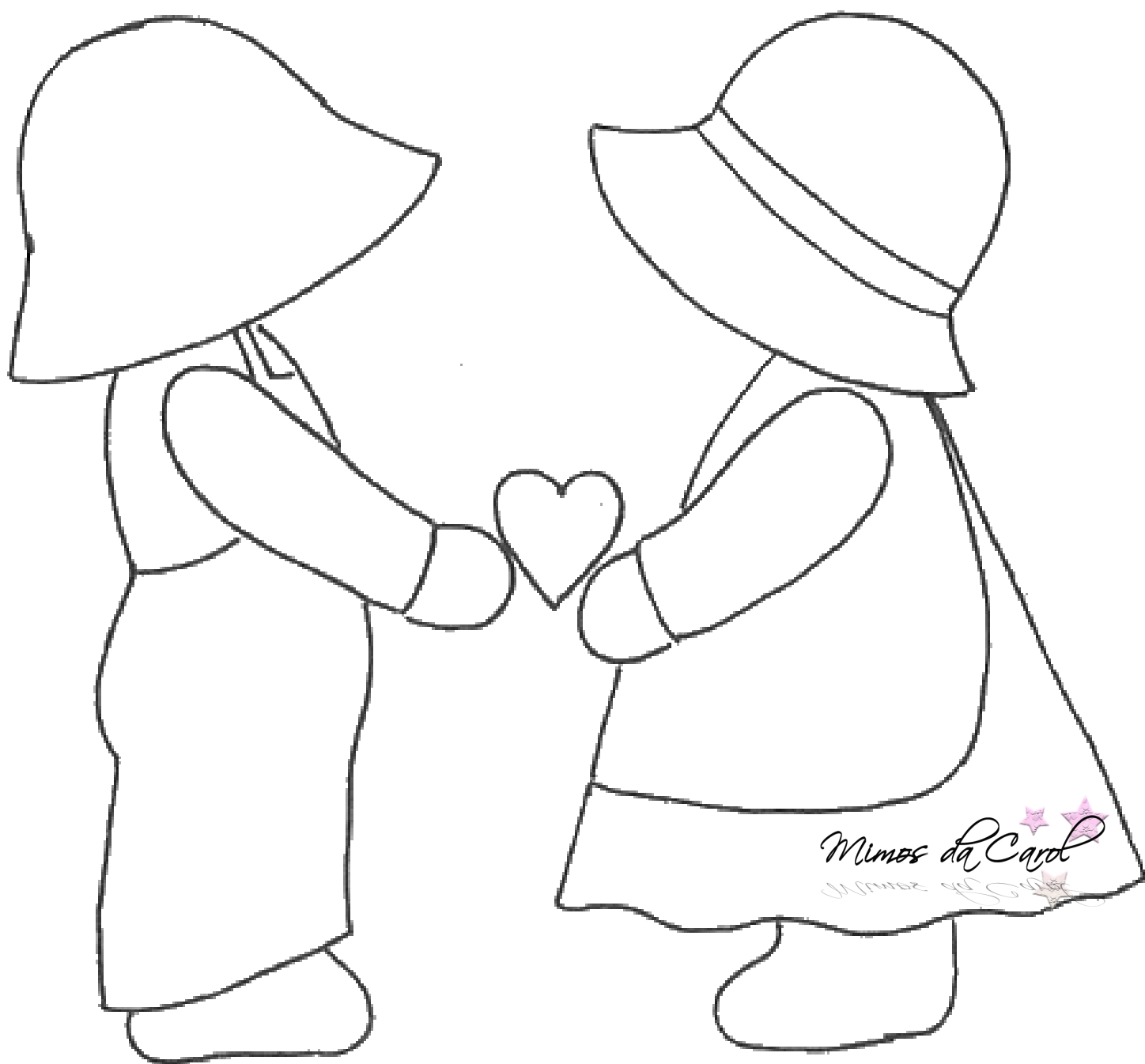
Novamente com o desmanchador de casa colocar o tecido no vinco.



Repetir em todas as partes do desenho.

**Realização:** Carolina Tadeu

Para: *Mimos da Carol*



Mimos da Carol

Mimos da Carol







*Mosaico ou arte musiva, é um embutido de pequenas peças (tesselas) de pedra ou de outros materiais (vidro, mármore, cerâmica ou conchas), formando determinado desenho. O objectivo do mosaico é preencher algum tipo de plano, como pisos e paredes.*

## Tessela Romana

É uma forma de arte decorativa milenar, que nos remete à época greco-romana, quando teve o seu apogeu. Na sua elaboração foram utilizados diversos tipos de materiais e teve diferentes aplicações através dos tempos.

A técnica da arte musiva consiste na colocação de tesselas, que são pequenos fragmentos de pedras, como mármore e granito moldados com tagliolo e martellina, pedras semi-preciosas, pastilhas de vidro, seixos e outros materiais, sobre qualquer superfície. Nos dias de hoje, o mosaico ressurgiu, despertando grande interesse, sendo cada vez mais utilizado, artisticamente, na decoração de ambientes interiores e exteriores.

Em Portugal, destacam-se os mosaicos das ruínas romanas de Conímbriga, datados do século II d.C., além do "mosaico das musas", da villa romana de Torre de Palma (século II - IV d.C.), em Monforte, e os da villa romana de Milreu, no Distrito de Faro, no Algarve - belos exemplares decorativos da época romana.

O primeiro registo foi encontrado há 3.500 anos A.C. na cidade de Ur, região da Mesopotâmia. O Estandarte de Ur compõe-se de dois painéis rectangulares de 55 cm, feitos de arenito avermelhado e lápis-lazúli. No antigo Egipto haviam preciosos trabalhos feitos em sarcófagos de antigas múmias, também havia mosaicos que decoravam colunas e paredes de templos.



Foto Manuel Carloto



Entre os gregos, existiam pisos feitos com pedaços de mármore branco ou de cor, embutidos numa massa compacta e muito resistente. Um motivo que alcançou um certo sucesso na Grécia foi de pombas, conhecidas como "Os Passarinhos de Plínio". Em Roma esta arte começou no I-º século A.C. e foi largamente usada em pisos, murais, fontes e até painéis transportáveis.

Em Pompéia especificamente, foi um viveiro de mosaicistas que desde os poderosos e os abastados até o povo em geral apreciavam esta arte. No período paleocristão abre-se para o mosaico uma nova era: a arte bizantina que é o verdadeiro triunfo das artes visuais do cristianismo. Combinando harmonicamente elementos ocidentais e orientais, deu origem a uma arte intelectualizada, onde o sentido de divino, de sobrenatural, manifestava-se através de um original abstracionismo.

Nunca o mosaico teve tanto esplendor e foi tão largamente usado no mundo como nesse período. No mundo islâmico a arte do mosaico teve importante aplicação na ornamentação de edifícios e mesquitas. Um outro tipo de mosaico foi o de pequenas tesselas de madeira, usado para decoração de móveis, caixas e outros objetos. Eram também usados pedaços de marfim e madrepérolas. No século XIX caiu quase em abandono. Os estetas subdividiram a produção artística em artes maiores (pinturas a óleo, afresco, têmpera e esculturas) e em artes menores (cerâmica, esmalte sobre metal, tapeçaria e o mosaico).

Eles esqueceram-se que o importante é o objetivo plástico. Mas o brilho de suas tesselas não foi apagado pelo tempo, se sentido de pintura do eterno, esperavam novamente o génio e a mão do homem, para continuar a policromia narração do sentir humano. Foi na América Central que esta forma de decoração mais se difundiu, alcançando no México e no Peru as suas mais perfeitas realizações.

No período moderno o mosaico, arte mural por excelência, consegue a metamorfose: parede-cimento-pedra-cor. Com isto ele consegue harmonizar a arquitetura moderna.



Foto Manuel Carloto

**Fonte:** <http://wikipedia.org>

## Manuel Carloto

É o único Artesão em Portugal a trabalhar em Tessela Romana.

**AArtes:** O Manuel começou como Calceteiro? Conte-nos como foi?

**Manuel Carloto:** Não, na verdade sei muito de calceteiro, mas toda a minha vida de trabalho foi como cortador de calçada.

**AArtes:** Quando e como começou o interesse pela Tessela Romana?

**Manuel Carloto:** Foi em 1998, quando surgiu a ideia de fazer algo do género, fiz varias pesquisas na internet e fui a Conímbriga analisar as tesselas, pois ao vivo tendo já o meu conhecimento pela pedra de calçada seria mais fácil, foi ai o inicio do primeiro trabalho.

**AArtes:** Enquanto profissional como se definiria?

**Manuel Carloto:** Um privilegiado por ser o único em Portugal a trabalhar esta arte.

**AArtes:** A sua dedicação a esta arte tem correspondido com as expectativas?

**Manuel Carloto:** Sim, mas não é fácil.

**AArtes:** Os seus trabalhos são apenas quadros e painéis ou também faz paredes e pisos?



Foto: Manuel Carloto

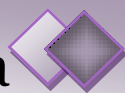
**Manuel Carloto:** Nunca fui contactado para pisos, nem paredes mas também faço.

**AArtes:** Que tipo de material utiliza nas suas peças?

**Manuel Carloto:** Única e exclusivamente pedra de calçada, todas as cores originais, de vários sítios de Portugal , só se o cliente pedir uma cor exclusiva, ai podemos trabalhar com outras pedras .

**AArtes:** Em media, quanto tempo leva para fazer um quadro digamos que 50x50?.

**Manuel Carloto:** Depende do tamanho das tesselas, mas uma a duas semanas.



**AArtes:** Acredita no artesanato como fonte de rendimento ou de prazer e terapia?

**Manuel Carloto:** Como fonte de rendimento não é fácil temos a crise, acho que para sempre.

**AArtes:** O Manuel trabalha num ateliê? Descreva o ambiente em que desenvolve as suas obras de arte.

**Manuel Carloto:** Numa garagem, sempre sozinho, apenas acompanhado pela rádio, este trabalho exige muita concentração.

**AArtes:** Quais são as principais características focadas pelos seus clientes quando lhe pedem a realização de um trabalho?

**Manuel Carloto:** Ter uma peça única, trabalhada de forma ancestral e com pedra de calçada.

**AArtes:** Na sua família existem outros artesãos?

**Manuel Carloto:** Não.

**AArtes:** Como faz para conseguir vender os seus trabalhos?

**Manuel Carloto:** Algumas feiras e publicidade.

**AArtes:** Qual é a sua formação? Frequentou algum curso específico ou faculdade?

**Manuel Carloto:** Apenas o 9<sup>a</sup> ano. Não, apenas o meu esforço e dedicação.

**AArtes:** Na sua opinião o que deveria ser feito para que as pessoas aderissem mais à compra de peças artesanais e por quem?

**Manuel Carloto:** As pessoas ganharem mais. Por todos.

**AArtes:** Para terminar, Manuel Carloto tem algo a acrescentar a esta entrevista?

**Manuel Carloto:** Queria agradecer a oportunidade de poder falar um pouco de uma arte desconhecida por muitos, obrigado.

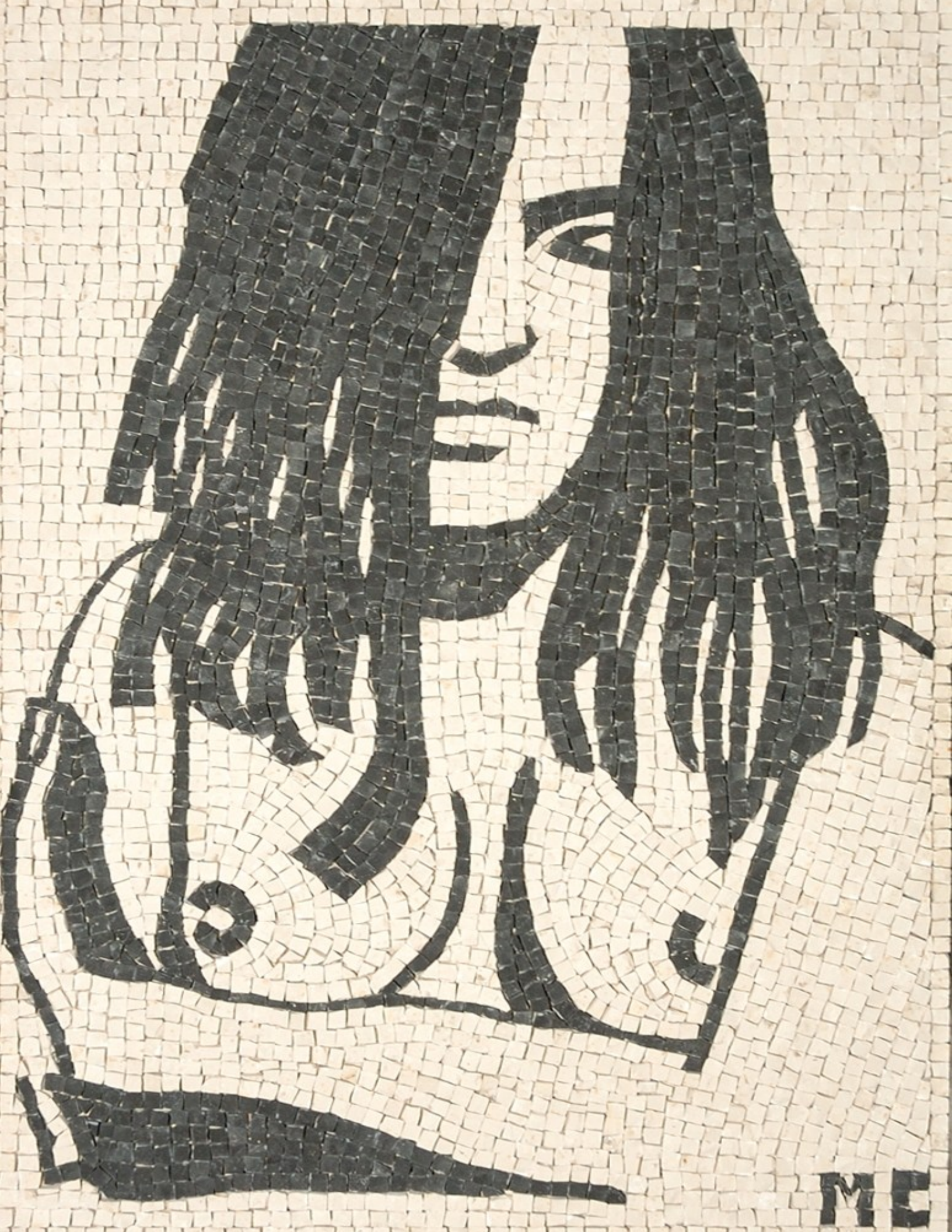


Foto: Manuel Carloto



ME





ME

# Vencedora Desafio Fuxicos de Natal (Árvore)



Trabalho executado por Maria Orquídea dos Santos.

Para: **BQ Artesanato**

## Visite:

<http://bqartesanato.blogspot.com/>  
email: [brincadeirasdaquicas@gmail.com](mailto:brincadeirasdaquicas@gmail.com)



Porque são os pequenos gestos que fazem a diferença.

<http://abelhita-pequenosgestos.blogspot.com/>

Telefone: 91 735 73 10

email: [pequenosgestos.abelhita@gmail.com](mailto:pequenosgestos.abelhita@gmail.com)



Traga a ideia e deixe o resto comigo

[http://oficina-da-cor-](http://oficina-da-cor-artesdecorativas.blogspot.com/)

[artesdecorativas.blogspot.com/](http://oficina-da-cor-artesdecorativas.blogspot.com/)

email: [oficina.da.cor@live.com.pt](mailto:oficina.da.cor@live.com.pt)



email: [tulipas.cintilantes@live.com.pt](mailto:tulipas.cintilantes@live.com.pt)



<http://bqartesanato.blogspot.com/>  
email: [brincadeirasdaquicas@gmail.com](mailto:brincadeirasdaquicas@gmail.com)

## Carnaval

O carnaval chegou ao Brasil por volta do século XVII, influenciado pelas festas carnavalescas Europeias. Em países como a França, o carnaval acontecia em forma de desfile urbano, onde eram usadas máscaras e fantasias.



Foto: Júlia Talita Paim

Muitos personagens foram incorporados no carnaval brasileiro, como o Rei Momo, Colombina, etc. Então os primeiros blocos carnavalescos brasileiros surgiram, tornaram-se mais populares por volta do século XX, onde as pessoas decoravam seus carros e fantasiavam-se em grupos para desfilarem pelas ruas, dando assim, origem aos carros alegóricos de hoje.

Na mesma época surgiram as marchinhas carnavalescas (Samba enredo). A primeira escola de samba foi criada em 12 de agosto de 1928, na cidade do Rio de Janeiro, e recebeu o

nome de "Deixa Falar". Trocando este nome para Estácio de Sá, anos depois.



Foto: Júlia Talita Paim

Desde então o carnaval de rua começou a ganhar um novo formato. Novas escolas de samba surgiram nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro, surgindo assim os primeiros campeonatos para avaliar qual escola de samba seria a mais bela e animada.

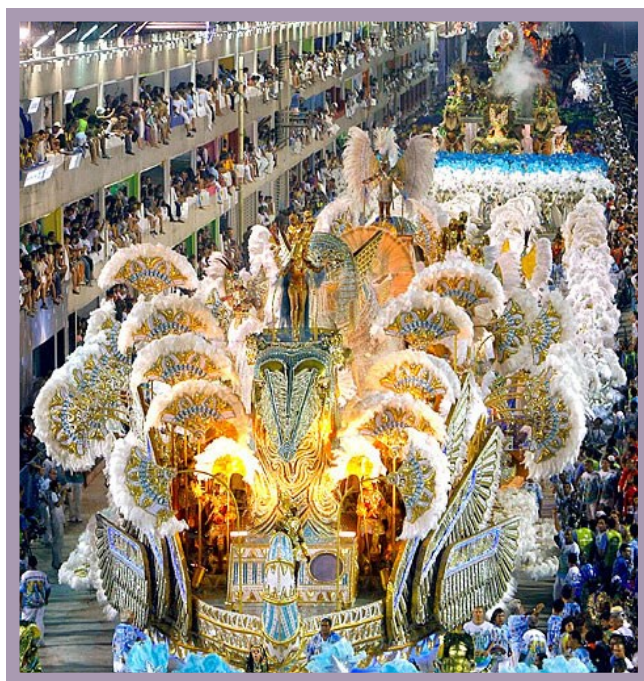
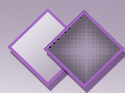


Foto: Júlia Talita Paim



A primeira música composta especialmente para o carnaval, foi o samba enredo "Ô Abre Alas" de Chiquinha Gonzaga, em 1890.



Foto: Julia Talita Paim

A região nordeste, como o estado do Recife, manteve o tradicional carnaval de rua. Já na Bahia, o carnaval de rua conta com a participação de trios elétricos aos embalos de músicas agitadas, principalmente pelo Axé.

Hoje o carnaval do Brasil, é a maior festa popular do país. Comemorado de várias formas por várias regiões, cheio de brilho, cor e diversão enchendo os corações de alegria. A festa acontece durante os quatro dias que precedem a Quarta-feira de cinzas, que recebe este nome devido à queima de ramos bentos, cujas cinzas são usadas para benzer os fiéis no início da quaresma, ou seja, o carnaval prepara o início da Quaresma no Brasil.



**Texto:** Júlia Talita Paim

*Para: Atelier das Artes-Brasil*

## Salete Melo

**Texto:** Júlia Talita Paim

**Para:** Atelier das Artes Brasil

**Maria Salete Melo Martins Pinto**, nascida em Santiago, Rio Grande do Sul, mudou-se para a cidade de Porto Alegre aos 26 anos. Casada há 30 anos, orgulha-se imensamente de sua família, marido bancário aposentado, filha formada em medicina e sua duas cachorrinhas, Meg (daushaund) e a Sarah (yorkshire) que ela chama de “filhas de quatro pata”.

Formada em Educação Artística, leciona há 17 anos, para crianças e adolescentes em uma escola pública estadual. Mas, essa menina não pára, continua estudando. Atualmente esta cursando Artes Visuais, na UFRGS de Porto Alegre.

Apaixonada pelo artesanato, Salete ama confeccionar peças lindas, nas diversas áreas que atua.

Artesã múltipla, gosta de Crochê, pintura em tela e tecido, desenhos, gravuras em metal e madeira, fuxico, criação de bonecos de pano e feltro, entre outras.

Salete é uma artesã autodidata, aprendeu suas artes observando, pesquisando, em grupos de amigas, criando peças próprias e até mesmo pela internet.

**Mas o que realmente gosta é de criar. Como ela mesma disse:**

**“É direto na veia.** Meu cérebro passa processando idéias para novas funções estéticas e/ou utilitárias para coisas que meus olhos captam por aí”.

Já na adolescência, Salete era muito criativa e ativa, passava noites em claro confeccionando coletes de crochê para usá-los quando fosse ao colégio no dia seguinte.



Foto: Salete Melo



Acrílico sobre tela cores fortes e linguagens  
misturadas: Pinturas puras, com colagens,  
frottage.

**Salete Melo**



Brevemente

## Um novo estilo de Ideias e técnicas



**Surpreenda-se em:**

**Fórum:** <http://atelierdasartes.forum-livre.com>

**Site:** <http://aartes.eu5.org/>



Morada. Rua Paia 2-B, Odivelas

2675-495 Odivelas

Telefone: 210 158 763



<http://www.atelierarcoiris.blogspot.com/>

email: atelier-arcoiris@hotmail.com



<http://marina-arts.blogspot.com/>



<http://magicarte.wordpress.com/>  
email: aquinomartins44@gmail.com



Trabalho executado por Susana Dias

Para: **Susa-Art**



Trabalho executado por Maria João Cerqueira

Para: **Oficina da Cor**



Trabalho executado por Diana Almeida

Para: **Artes e Bijux da Diana**



Trabalho executado por Diana Almeida

Para: **Artes e Bijux da Diana**



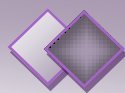
Trabalho executado por Lurdes Ribeiro

Para: **Magia das Cores**



Trabalho executado por Sofia Caxeirinho

Para: **Atelier Arco Íris**



Trabalho executado por Lurdes Ribeiro

Para: **Magia das Cores**



Trabalho executado por Anabela Teixeira

Para: **Belaideias**



Trabalho executado por Carmo Braga

Para: **As Tralhas da Sol**



Trabalho executado por Maria João Cerqueira

Para: **Oficina da Cor**



Trabalho executado por Susana Gomes

Para: **Artes da Susana**



Trabalho executado por Ana Nascimento

Para: **As ArtesD'Ana**

## A Origem da Páscoa

A **Páscoa** (do hebraico *Pessach*, significando *passagem* através do grego Πάσχα) é um evento religioso cristão, normalmente considerado pelas igrejas ligadas a esta corrente religiosa como a maior e a mais importante festa da Cristandade. Na Páscoa os cristãos celebram a Ressurreição de Jesus Cristo depois da sua morte por crucificação que teria ocorrido nesta época do ano em 30 ou 33 da Era Comum. O termo pode referir-se também ao período do ano canônico que dura cerca de dois meses, desde o domingo de Páscoa até ao Pentecostes.

Os eventos da **Páscoa** teriam ocorrido durante o Pessach, data em que os judeus comemoram a libertação e fuga de seu povo escravizado no Egito.

A palavra Páscoa advém, exactamente do nome em hebraico da festa judaica à qual a Páscoa cristã está intimamente ligada, não só pelo sentido simbólico de "passagem", comum às celebrações pagãs (passagem do inverno para a primavera) e judaicas (da escravatura no Egito para a liberdade na Terra prometida), mas também pela posição da Páscoa no calendário, segundo os cálculos que se indicam a seguir.

A Páscoa cristã celebra a ressurreição de Jesus Cristo. Depois de morrer na cruz, seu corpo foi colocado em um sepulcro, onde ali permaneceu por três dias, até sua ressurreição. É o dia santo mais importante da religião cristã. Muitos costumes ligados ao período pascal originam-se dos festivais pagãos da primavera. Outros vêm da celebração do Pessach, ou Passover, a Páscoa judaica, que é uma das mais importantes festas do calendário judaico, celebrada por 8 dias e onde é comemorado o êxodo dos

israelitas do Egito, da escravidão para a liberdade. Um ritual de passagem, assim como a "passagem" de Cristo, da morte para a vida.

A última ceia partilhada por Jesus Cristo e seus discípulos é narrada nos Evangelhos e é considerada, geralmente, um "sêder do pesach" – a refeição ritual que acompanha a festividade judaica, se nos ativermos à cronologia proposta pelos Evangelhos sinópticos. O Evangelho de João propõe uma cronologia distinta, ao situar a morte de Cristo por altura da hecatombe dos cordeiros do Pessach. Assim, a última ceia teria ocorrido um pouco antes desta mesma festividade.

A festa tradicional associa a imagem do coelho, um símbolo de fertilidade, e ovos pintados com cores brilhantes, representando a luz solar, dados como presentes. De fato, para entender o significado da Páscoa cristã atual, é necessário voltar para a Idade Média e lembrar os antigos povos pagãos europeus que, nesta época do ano, homenageavam Ostera, ou Esther – em inglês, Easter quer dizer Páscoa. Ostera (ou Ostara) é a Deusa da Primavera, que segura um ovo em sua mão e observa um coelho, símbolo da fertilidade, pulando alegremente em redor de seus pés nus. A deusa e o ovo que carrega são símbolos da chegada de uma nova vida. Ostara equivale, na mitologia grega, a Deméter. Na mitologia romana, é Ceres.

**Texto: Atelier das Artes**



## Guirlanda de Páscoa

### Material necessário:

- Tesoura
- Agulha
- Linhas de crochet nº. 12 nas cores rosa claro, rosa choc, branco, preto, azul claro, vermelho, 2 tons de laranja e amarelo.
- Cola para feltro
- Pérolas
- Missangas pretas
- Fita de organza dourada
- Feltro fino nas cores branco, azul claro, 2 tons de laranja, amarelo, rosa claro, rosa choc e vermelho
- Enchimento
- Fita de cetim dourada



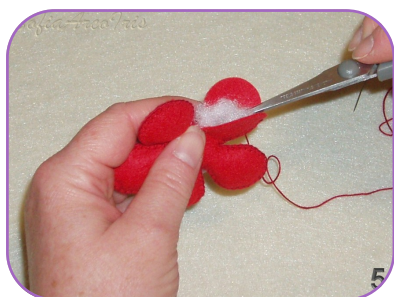
### Como Fazer....



Cortar o feltro de acordo com os moldes. No caso da base, usei como molde um prato raso e um prato de sobremesa.



3,4 Começa-se por costurar a parte de dentro da base, com ponto caseado, usando a linha branca, seguido da parte de fora, colocando logo a fita para pendurar. Coloca-se o enchimento e fecha-se.



5, 6 Costuram-se as flores com o ponto caseado, usando as linhas das cores das flores, enchem-se e coloca-se uma pérola no meio

Com a cola para feltro, cola-se o nariz do coelho. Pregam-se os olhos e borda-se a boca.



8, 9 Costura-se o coelho com o ponto caseado, usando a linha branca



10, 11 Depois de todas as flores e o coelho estarem cheios, costura-se o coelho à base, com a linha transparente.



Com a linha transparente, costura-se uma folha em cada flor, como mostra a imagem.

Depois de todas as flores terem as respectivas folhas, pregam-se à base, também com a linha transparente, ficando como mostra a imagem.

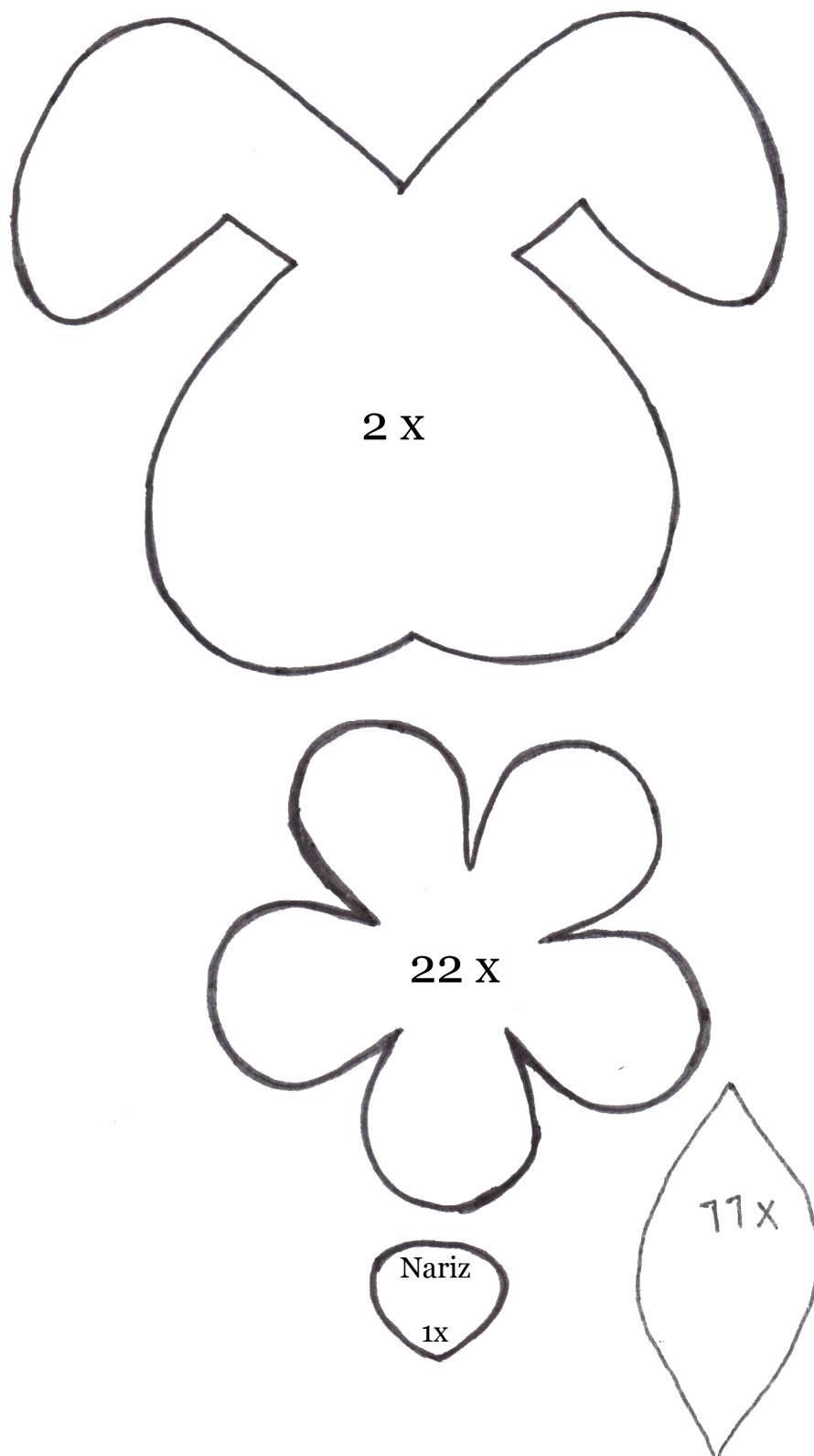


Por fim, faz-se um laço com 4 tiras da fita de organza, prende-se uma pérola no meio e com a linha transparente, prega-se à base, por baixo do coelho



**Realização:** Sofia Caxeirinho

Para: *Atelier Arco Íris*



**Nota:** Uma vez que o molde da guirlanda é maior que uma folha A4, usei um prato raso para o elo exterior e um prato de sobreme-

Sofia Arca Iris







Trabalho executado por Sara Castelo

Para: **Pequenos gestos da Abelhita**



Trabalho executado por Sofia Caxeirinho

Para: **Atelier Arco Íris**



Trabalho executado por Carolina Tadeu

Para: **Mimos da Carol**



Trabalho executado por Susana Gomes

Para: **Artes da Susana**



Trabalho executado por Ana Vieira

Para: **NokasFX**



Trabalho executado por Ofélia Coentro

Para: **Tulipas Cintilantes**



Trabalho executado por Sara Castelo

Para: **Pequenos gestos da Abelhita**



Trabalho executado por Ofélia Coentro

Para: **Tulipas Cintilantes**



Trabalho executado por Ana Nascimento

Para: **As ArtesD'Ana**



Trabalho executado por Carmo Braga

Para: **As Tralhas da Sol**



Trabalho executado por Susana Dias

Para: **Susa-Art**

Vencedora Desafio  
Super-Blog- Janeiro



Trabalho Executado por Carla Barata

Para: **BarataCriativa**

**Visite:**

<http://baratacriativa.blogspot.com>

email: baratacriativa@gmail.com



Bijutaria e Artigos Decorativos

<http://www.niarts.blogspot.com/>

email: tania.cvs@gmail.com



**Susa Art**

Trabalhos em decoupage,  
feltro, fimo, entre outros...

Susa.art@gmail.com

<http://susaart.blogspot.com>



<http://susaart.blogspot.com/>

email: susa.art@gmail.com



Artes d'Amitaf

<http://lembrancasofertasdiversas.blogspot.com/>

Telefone: 915054880

email: lembrancasofertasdiversas@gmail.com



**BARATA CRIATIVA**

<http://baratacriativa.blogspot.com>

<http://baratacriativa.blogspot.com/>

email: baratacriativa@gmail.com

## DOURO

“O Douro, rio e região é a realidade mais séria que temos. Nenhum outro caudal corre em leito mais duro, encontrando obstáculos mais encarniçados, peleja arduamente em todo o caminho atravessa o País de lado a lado. E é, no mapa da pequenez que nos coube, a única evidência incomensurável com que podemos assombrar o mundo”

**Miguel Torga**



Fonte: <http://simplesvisoos.blogspot.com>

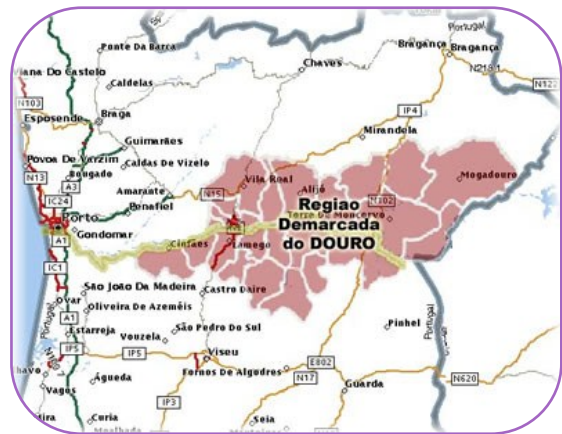
“Tem montes que não deixam de crescer, videiras que ninguém pode contar, oliveiras que vivem a rezar, e um rio que não pára de correr” - **João de Araújo Correia.**



Fonte: [www.triplov.com](http://www.triplov.com)

A Região Demarcada do Douro situa-se na bacia hidrográfica do Rio Douro, para além das serras do Marão e de Montemuro, desde Barqueiros (Concelho de Mesão Frio) a jusante, até Masouco (Concelho de Freixo de Espada à Cinta) a montante, numa extensão de cerca de 97,5 Km.

Abrange 173 Freguesias espalhadas por 21 Concelhos pertencentes a 4 Distritos: Bragança, Guarda, Vila Real e Viseu.



Fonte: [dodouro.com](http://dodouro.com)

É uma região de montanhas, de vales apertados e sinuosos, vertentes íngremes quando não abruptas, ora expostas ao sol, ora dele sombriamente se recatando, levando a um número indefinível de zonas abrigadas e expostas. De clima seco, continental, porque abrigado pelas serras do Marão e de Montemuro da influência atlântica, a temperatura média anual vai aumentando para montante (18°C na Régua, 19°C no Pinhão e 21°C em Barca d’Alva) ao mesmo tempo que diminui a pluviosidade.

“O País vinhateiro do Douro é uma região quente e seca, rodeada por altas montanhas que a protegem dos ventos húmidos do sul, mareiros do oeste, frios do norte e secos do leste. É uma região afogada que o sol aquece fortemente e onde a luz penetra a jorros” -

**Moreira da Fonseca**

Reconhecida do mundo pelas suas qualidades únicas e naturais enquanto “Região Vinhateira”, o Douro caracteriza-se por uma impressionante e deslumbrante paisagem, construída pelo braço do homem, em que a cultura da vinha se distribui por escarpadas encostas ao longo do rio e seus afluentes.

“Melhor não poderemos descrever esta região montanhosa e agreste, onde o homem, a golpes de energia e tenacidade, esmigalhou e transformou em terra os “altivos pendores da cordilheira de bronze” e nela fez erguer altares onde a cepa “come pedra e bebe sol” -

**Boletim da Casa do Douro.**



**Fonte:** cellartours.com

O Alto Douro tem uma história milenar. Existem inúmeros vestígios arqueológicos reveladores de uma intensa ocupação humana desde tempos pré-históricos.



Anta da Fonte Coberta – Vila Chã - Alijó.

**Fonte:** [www.igogo.pt/anta-da-fonte-coberta/](http://www.igogo.pt/anta-da-fonte-coberta/)

Prova disso são as pinturas e gravuras rupestres, algumas paleolíticas, como as de Foz Côa e Mazouco (a primeira estação de arte rupestre paleolítica ao ar livre a ser descoberta em Portugal), e múltiplas antas, menires neolíticos, castros pré-romanos e estações romanas que se podem encontrar por toda a região.



Gravuras rupestres de Vila Nova de Foz Côa.

**Fonte:** [www.soltropico.pt/images/stories/](http://www.soltropico.pt/images/stories/)

Com a romanização, iniciada no Sec. I, foi reordenada a ocupação do território, foram construídas estradas e pontes e foi introduzida ou fomentada a cultura da vinha, da oliveira e dos cereais.



Após os romanos, a região foi sucessivamente ocupada por suevos (Sec. V), visigodos (Sec. VI) e muçulmanos (Sec. VIII-IX).

A Reconquista Cristã não fez abrandar o forte povoamento nos principais centros castrejo-romanos, que se intensificou após a origem da nacionalidade, no Sec. XII, como o crescimento das cidades, do comércio e da produção agrícola.

**Desde meados desse século fixam-se na região várias comunidades religiosas, de onde se destaca a Ordem de Cister pelo importantíssimo papel que teve em termos económicos e culturais.**

Os Monges de Cister, que construíram Mosteiros em Salzedas, S. João de Tarouca e S. Pedro das Águias, fundaram diversas quintas de grande dimensão nas encostas do Douro, muitas delas famosas e ainda existentes e tiveram uma enorme importância no aperfeiçoamento das técnicas de cultivo da vinha e da produção de vinhos, muitas delas introduzidas já na época da ocupação romana.



Ruínas do antigo Convento de S. Pedro das Águias – Tabuaço . **Fonte:** [www.tabuaco-digital.com](http://www.tabuaco-digital.com)

Eram já famosos no Sec. XVI os vinhos aromáticos de Lamego também conhecidos como “vinhos de pé”.

No Sec. XVII prossegue a expansão vitícola da região e os vinhos finos do Douro começavam a ser designados por vinhos do Porto (tomando o nome da cidade que os exportava).

Em 1756, por Alvará Régio de 10 de Setembro, o Rei D. José I e o seu Secretário de Estado dos Negócios do Reino, Sebastião José de Carvalho e Melo – Marquês de Pombal, é criada a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, e inicia-se a primeira delimitação de uma região feita no Mundo, conhecida hoje como Região Demarcada do Douro.

Toda a região produtora de vinhos foi então demarcada com grandes marcos de pedra granítica, em forma de paralelepípedos, de remate plano ou circular, que ostentavam na face voltada para o caminho a designação “FEITORIA” e a data de colocação (1756 na sua maioria e, mais raramente, 1761).



Marco pombalino (Casa do Douro)

**Fonte:** [www.dourofotos.blogspot.com](http://www.dourofotos.blogspot.com)

# Região Do Douro

A demarcação da Região foi sucessivamente actualizada em 1788-1793 , 1907-1908 e 1921, data a partir da qual a Região Demarcada do Douro ficou com a configuração geográfica que ainda hoje apresenta.

Feita esta brevíssima apresentação da Região Demarcada do Douro, cabe dizer que não é possível mostrar aqui todos os locais, monumentos e instalações turísticas que vale a pena visitar no Douro. Ficam portanto apenas algumas (muito poucas) sugestões, esperando que estes exemplos agucem o apetite de visitar esta Região única.

O que há de verdadeiramente excepcional no Douro é a sua paisagem, feita de vinhedos cultivados em terrenos inclinados, designados por “geios”, amparados por paredes feitas em pedra de xisto sobreposta, autênticos monumentos levados a cabo por durienses e galegos há mais de quatrocentos anos.



**Fonte:** [www.dourofotos.blogspot.com](http://www.dourofotos.blogspot.com)

Vemos montes repletos de vinhas com oliveiras em bordadura que se assemelham a uma manta feita de retalhos, os

geios nas encostas que formam uma escadaria própria para gigantes. As amendoeiras e restantes árvores de fruto confundem-se com o paraíso celestial. O rio Douro é um mar de calma, reformado, já que foi estrada do Vinho do Porto durante séculos; é um rio que pacifica as paisagens agrestes e inóspitas.



**Fonte:** [www.limajunior.net](http://www.limajunior.net)

Entrando no Região pelo lado ocidental, temos em Mesao Frio uma imponente pousada – o Solar da Rede.



**Fonte:** [www.pousadas.pt/historic-hotels.../pt/.../solar-da-rede](http://www.pousadas.pt/historic-hotels.../pt/.../solar-da-rede)



Situada no meio de uma propriedade com mais de 40 hectares, esta quinta do século XVIII permite ao visitante por-se em contacto com a realidade vinícola da região e recordar os tempos da aristocracia da indústria do vinho do Porto.

Chegamos depois ao Peso da Régua, cidade Capital da Vinha e do Vinho, ponto nevrálgico do trânsito do Vinho do Porto para Gaia, agora menos que antigamente, quando os barcos rabelos enchiam o Rio Douro carregados de pipas.



**Fonte:** [www.eb1-peso-regua-n2.rcts.pt](http://www.eb1-peso-regua-n2.rcts.pt)

Aí podemos visitar a Casa do Douro, fundada em 19 de Novembro de 1932, através da publicação do Decreto-Lei nº 21883, com o intuito de salvaguardar os interesses dos vitivinicultores e da região em geral, numa fase em que esta passava por momentos de crise com a queda constante dos preços dos vinhos. Desde então a Casa do Douro foi o centro nevrálgico de todas as actividades relacionadas com a produção dos vinhos e, em parte, com a sua comercialização.



Sede da Casa do Douro

O edifício sede da Casa do Douro, imponente edifício em mármore e granito polido, possui no seu interior um maravilhoso vitral do pintor Lino António, concluído em 1945. Esta obra de arte, trabalhada com pedaços de vidro e chumbo maleável, sintetiza de uma forma simbólica a realidade da cultura Duriense.



**Fonte:** [www.qtastaeufemia.com](http://www.qtastaeufemia.com)

**Texto:** Isabel Mamede

Para: Atelier das Artes

## TURISMO DE NATUREZA

A Região duriense é o cenário perfeito para os amantes da natureza em estado puro. Repleta de veredas e recantos, esta Região atrai os que simplesmente apreciam passear, caminhar, andar de bicicleta e os mais aventureiros, em busca de precipícios, gargantas e falésias para as actividades mais radicais como rapel ou escalada.

O rio Douro possui as condições ideais para a prática de desportos náuticos, tendo já recebido importantes regatas internacionais como a que opôs as Universidades inglesas de Cambridge e Oxford. Os rios Balsemão, Bestança, Paiva, Távora e Varosa são os mais visitados para a prática de canoagem, hidrospeed, rafting, cannoying, remo, vela e pesca desportiva.

Nas encostas dos concelhos circundantes, montes acima e por caminhos de terra batida encontram-se locais excelentes para passeios BTT e Todo-o-Terreno. No monte de Santa Helena, em Tarouca, os aficionados do parapente encontram um dos locais favoritos de toda a região norte para os seus voos com a belíssima paisagem do Vale de Cister no horizonte.

As condições climatéricas desta região são propícias à vida ao ar livre nos meses da Primavera e do Verão. Nestas épocas do ano as temperaturas altas convidam a desfrutar dos espaços verdes e da frescura das águas. Nos meses mais frios e chuvosos os rios transformam-se em aliciantes percursos que desafiam os mais aventureiros.

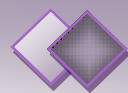
Longe da poluição e do bulício das grandes cidades, a região oferece o sossego e a tranquilidade do reencontro com a natureza no que de mais autêntico e singular ela tem. Montes e vales de

vegetação densa, caminhos surpreendentes e quase inexplorados, recantos para repouso e miradouros de beleza ímpar proporcionam momentos únicos de contacto com a natureza. As paisagens do Douro Sul também são famosas pela sua dimensão humana. Grandes extensões de socacos descem até ao leito dos rios compondo cenários de uma grandiosidade singular. Aldeias típicas, erguidas em xisto e granito, guardam em si influências do Douro e da Beira Alta que se misturam em quadros pitorescos. Gente hospitaleira abre as portas aos visitantes com um sorriso e recebe-os com o melhor e mais genuíno da gastronomia regional. O Douro Sul é ainda um verdadeiro museu a céu aberto. É história, é arquitectura e é arte, que nos surpreendem a cada momento. E é o artesanato nas mãos do povo sábio, são as festas populares e a tranquilidade dos que vivem devagar.

A região do Douro Sul é um verdadeiro paraíso para os amantes dos desportos de aventura e outras actividades ao ar livre. Terrenos montanhosos a perder de vista, surpreendentes percursos fluviais e grandes extensões de natureza virgem compõem o quadro ideal para quem gosta de aventura.



**Fonte:** <http://www.douro-turismo.pt>



## TURISMO DE NATUREZA — ÁGUA

Os rios Balsemão, Bestança, Paiva e Távora e Varosa possuem condições excelentes para a prática de diversas modalidades. Os adeptos de canoagem, hidrospeed, rafting, canyonning, remo, vela e pesca desportiva encontram aqui os locais adequados para dar largas a emoções fortes, num desafio permanente.

### **Balsemão.**

O rio Balsemão nasce na Serra de Montemuro. Durante séculos, este rio foi um importante suporte da economia nesta região em que a agricultura, a agropecuária e a transformação de cereais foram, as principais formas de subsistência. O percurso do Balsemão, desde que nasce até desaguar no Varosa, é embelezado por velhos moinhos, a maior parte deles abandonados. Durante o Verão, o canyonning é a única modalidade que é possível praticar devido ao baixo caudal do rio nesta época do ano.

Entre os meses de Novembro e Maio, a canoagem de águas calmas tem aqui um percurso ideal para viver agradáveis momentos de lazer e aventura.

### **Bestança.**

O rio Bestança nasce na Serra de Montemuro, perto das famosas portas de Montemuro. Em época de cheias este

rio atinge o máximo da sua agressividade, por isso é aconselhado aos desportistas mais corajosos e com experiência. Os meses de Novembro a Maio são os ideais para a prática de canoagem de águas bravas.

De Maio a Outubro este é um verdadeiro paraíso para os adeptos de canyonning.

### **Paiva.**

O rio Paiva tem apenas um troço integrado nesta região, indicado para a prática de canoagem entre os meses de Novembro e Maio.

### **Távora.**

O rio Távora nasce na Beira Alta e faz um fabuloso percurso em que se destaca a Albufeira do Vilar, um dos maiores e mais belos espelhos de água de toda a região. Descer este rio é desfrutar de toda a beleza das paisagens e aromas do Douro Sul. Tem condições ideais para a canoagem de águas calmas, vela e remo durante todo o ano.

### **Barragem do Vilar**

Este lago artificial do rio Távora encontra-se a 550 metros de altitude. As suas características são propícias à prática de inúmeros desportos náuticos sem motor, como vela, canoagem, remo e pesca desportiva.

As margens deste espelho de água são também um verdadeiro palco de aventura para quem prefere caminhadas, BTT, rappel, slide e escalada.

## Foz do Távora

Este troço tem rápidos suaves e quedas fáceis de transpor. Por isso, é aconselhado para os principiantes de canoagem. Os dois últimos quilómetros são particularmente calmos, devido à proximidade da foz com o rio Douro, onde se encontra uma praia fluvial com equipamentos de lazer e ancoradouro

## Varosa

O rio Varosa é um dos mais belos percursos da região. Atravessa os municípios de Tarouca e Lamego e desagua do rio Douro. Durante o seu percurso, o Varosa oferece cenários paradisíacos. As pontes romanas, os moinhos, as casas rústicas e a vegetação selvagem fazem deste itinerário um passeio deslumbrante.

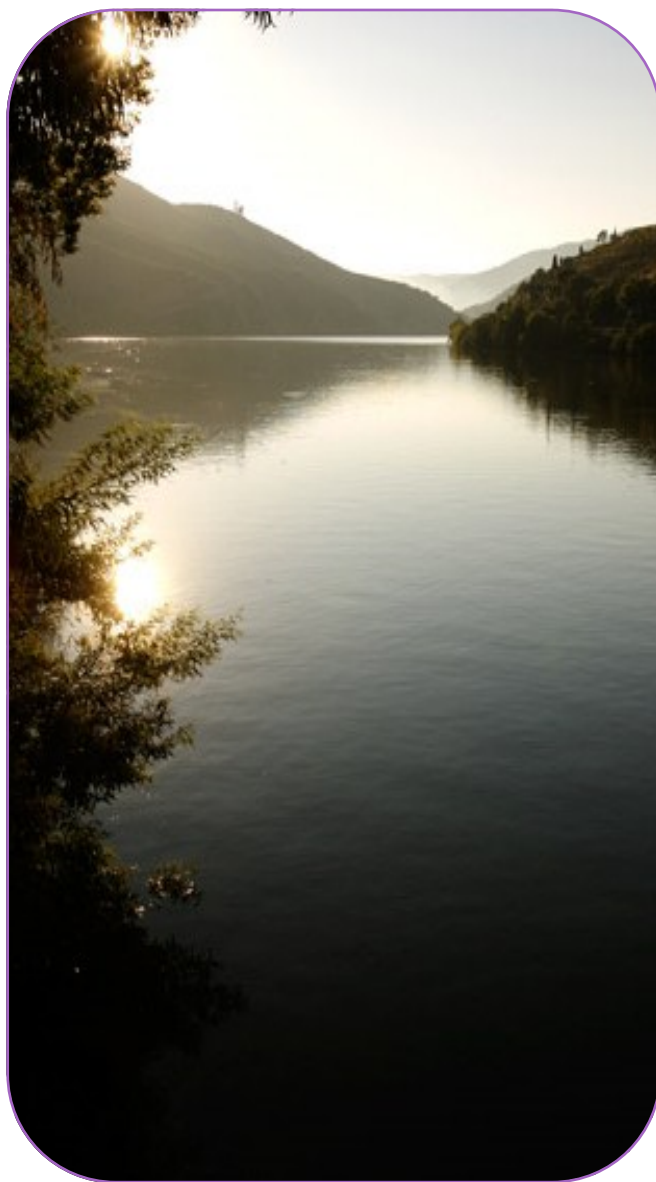
Este rio tem inúmeros rápidos e quedas de água que se intensificam nos meses de Inverno. Entre Novembro e Maio, o caudal possibilita a prática de canoagem de águas bravas e hidrospeed. Nas épocas de cheia, quando os rios correm a toda a força, os amantes do rafting encontram as condições ideais para a diversão e a aventura. No Verão, apenas é possível a prática de canyoning devido aos baixos valores de pluviosidade que se registam.

## TURISMO DE NATUREZA - AR

### Serra de Santa Helena

A Serra de Santa Helena, em Tarouca, é um palco de aventura para os adeptos do parapente.

O local de descolagem oferece um belíssimo panorama sobre a região que proporciona aos desportistas um voo único. Para os acompanhantes, é um passeio surpreendente pelo coração das montanhas e uma oportunidade de descobrir os segredos e as maravilhas da paisagem.



**Fonte:** <http://www.douro-turismo.pt/desafio->



Fonte : <http://www.douro-turismo.pt/desafio->

- Local de descolagem junto à torre de vigia, a 1090 metros de altitude
- Local de aterragem a cerca de 2 quilómetros da vila de Tarouca
- Desnível de 600 metros em relação ao local de descolagem.
- Ventos predominantes do quadrante Nordeste.
- Zona com boas condições para voo térmico durante a Primavera e o Verão
- O acesso aos locais de descolagem e de aterragem são fáceis, mas aconselha-se uma viatura todo-o-terreno.

A Cordilheira da Serra de Montemuro, em Resende, é o lugar ideal para os pilotos menos experientes terem as primeiras emoções

Lamego-Moimenta da Beira. Quando chegar a Castanheiro do Ouro, vire à direita e continue em direcção a Tarouca. Nesta vila, vai encontrar indicações relativas ao local.

## **TURISMO DE NATUREZA - TERRA**

A região do Douro Sul tem condições únicas para a prática de uma série de desportos em terra. As montanhas imponentes e agrestes, os caminhos quase virgens, os terrenos acidentados, compõem o cenário ideal para quem gosta de BTT, todo-o-terreno e caminhada. Para os amantes de escalada e rappel, é um cenário ímpar. Todas as vias de escalada estão equipadas com tops e preparadas para abrir.



**Fonte:** <http://www.douro-turismo.pt/desafio-terra.php>

## FESTAS E ROMARIAS

Festas e romarias são uma constante no Douro. Profundamente ligadas ao ciclo das culturas e ao ritmo das estações do ano, as celebrações tradicionais aliam o religioso à componente lúdica. Os santos populares, padroeiros de inúmeras vilas e aldeias, animam o início do Verão. O Carnaval comporta, na região, tradições imemorais, ligadas ao conceito de abundância e licenciosidade, como acontece em muitas aldeias de Trás-os-Montes e Douro. Um pouco por todo o lado, agradece-se as dádivas da natureza na Festa da Amendoeira, da Cerejeira em Flor, Festa das Vindimas e nas seculares romarias que refulgem ao ritmo do folclore tradicional como são exemplos a Senhora da Lapa ou a Senhora dos Remédios em Lamego.



As Vindimas, acontecimento que anima as cidades e vilas da Região, traz às quintas, todos os anos em Setembro e Outubro, uma nova dinâmica. Entre jantares típicos de vindima, lagaradas e provas de vinho, durante quase um mês, é possível ver exposições, comprar antigos vinhos em Leilão, combinar vinhos com doces e queijos em Laboratórios de Sabores, assistir a raids ou a regatas no rio, dançar em arraiais ou no Baile das Vindimas.

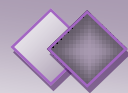
Por aldeias e vilas do Douro, os segredos e as tradições nunca acabam. Todas as vivências se confundem nos rituais das romarias à virgem e aos santos padroeiros ou nas festas pagãs como no Carnaval de Lazarim (Lamego), altura em que se misturam todos os usos e costumes. Do fabrico artesanal de pesadas máscaras de madeiras, passando pelas rimas de mal dizer, à confecção da melhor feijoada ou carne de porco tudo se congrega num clima de euforia onde não faltam ranchos, grupos de cantares e música tradicional.



**Fonte:** <http://www.douro-turismo.pt/festas-romarias.php>

**Texto:** Carolina e Hugo Tadeu

Para: Atelier das Artes



## ARTESANATO

"No Douro, as mulheres aprenderam a transformar a lã dos rebanhos em cobertores, meias, capuchas e tapetes. As suas mãos experientes, teciam, bordavam e moldavam cestos e chapéus de palha e vime. Aos homens estiveram sempre reservadas as tarefas mais duras, as matérias mais rudes.

A latoaria, a olaria, a tanoaria, a correa-ria, a tamancaria ocupavam as horas e os dias do homem do Douro ao mesmo tempo pastor e agricultor.

Nas aldeias e vilas, as casas, as pontes, as calçadas são feitas de granito e xisto moldado por gerações de habitantes que perpetuaram na história os seus saberes e artes.

Artes seculares que ainda hoje se podem encontrar em recantos quase inacessíveis nas encostas do Vale, mas também em cooperativas de artesanato e pequenas oficinas, onde novos artesãos preservam velhos ofícios ao mesmo tempo que recuperam antigos materiais e inventam novas formas e utilidades."

Com uma forte ligação à vinha e ao vinho, encontram-se no Douro várias artes ligadas a essa actividade.

Desde logo a **cestaria**, ligada à construção dos cestos que se utilizavam nas vindimas.

Havia (e ainda há, embora agora em termos residuais e folclóricos) os cestos de mão onde se colocavam as uvas enquanto se vindimava, e os cestos vindimos, que serviam, e ainda servem em muitas quintas, especialmente as de pequena dimensão, onde se colocavam as uvas dos cestos de mão, que depois eram carregados às costas pelos

homens, encosta acima, até ao meio de transporte que as iria levar ao largo.



### Cesto Vindimo

"Utilizando espécies arbóreas autóctones, a cestaria grossa encontra nesta região grande utilidade nas tarefas agrícolas, em particular, os cestos vindimos, feitos de resistente castanho."

**Fonte:** [www.cm-resende.pt](http://www.cm-resende.pt)

"Quando ainda se usavam estes "cestos vindimos", com cerca de 60 a 70 quilos de uvas aqueles homens faziam por dia, desta maneira, dezenas de quilómetros a subir ou descer encostas. Os cestos faziam parte do "típico" duriense, cantado e elogiado por escritores e turistas, que quase sempre esqueciam a dureza daquele trabalho. Hoje estão praticamente desaparecidos. Caixas de 20 a 25 quilos e outros contentores, além dos tractores e das camionetas, fazem esse trabalho."

**Fonte:** <http://www.douro-turismo.pt/>

«Os cestos vindimos eram altos, de fundo rectangular e estreito e de boca também rectangular mas larga. Tinham uma asa, reforçada por fitas que mergulhavam no tegume, em cada um dos remates das duas paredes mais pequenas e uma terceira, mais pequena, no terço superior duma das paredes mais largas.

Quando já havia tantos cestos quantos os homens, estes carregavam-nos às costas. Pesavam 60 a 70 kg. Os rapazes ajudavam-nos a erguer.

Os carregadores assentavam-nos em cima duma "trouxa", constituída por um rolo de pau enrodilhado numa pele de animal, ou empalhado, suspenso duma correia ou cinta de linhagem, que passava pela testa do carregador. O cesto era seguro por meio de um gancho de arame ou pau (garrancho), que prendia na pequena asa lateral. Por baixo da trouxa, os carregadores usavam uma saca de sarapilheira enfiada na cabeça, como capucha, para protegerem as costas e a nuca e para não se sujarem.»

Os cestos de vindima eram feitos em madeira de castanho. Muito típicos da região do Douro, foram usados durante décadas para o transporte das uvas, das encostas em socalcos, em terrenos acidentados e íngremes, dificuldades

entrepostas pela natureza aos vindimadores.

Com o progresso de novos métodos de trabalho levaram a que os cestos vindimos em madeira fossem substituídos pelos de plástico. Apesar de serem considerados importantes na conservação da qualidade das uvas, para a produção de um bom vinho, os cestos vindimos foram quase transformados em peças de museu.

Um vime para os cestos demora cerca de duas horas a fazer. A madeira é tratada e trabalhada duma maneira muito própria. Após ter sido cortada, tem de ser rachada e posta a secar. Depois, conforme vai sendo precisa, é mergulhada em água para humedecer e poder ser manobrada sem quebrar.

Actualmente, existem cestos de todos os tamanhos, podendo, por isso, sendo uma bonita recordação que o turista pode levar consigo, um testemunho da força e do espírito do sacrifício que a caracteriza.





“Quase desapareceu a arte de cestaria. Com o aparecimento do plástico, com o uso de baldes (ou gigos) ou mesmo sacos de plástico (baptizados como sacos para a vindima), a procura dos cestos desapareceu”.

Nos dias de hoje a produção de cestos vindimos é feita essencialmente para o turismo e eventos sociais, dedicando-se os cesteiros actuais à produção de peças para uso diário ou decoração.

Miniatura de cesto vindimo decorado com miniatura de garrafa de Vinho do Porto para ser utilizado como brinde em eventos sociais.



**Fonte:** [www.comunidade.sol.pt](http://www.comunidade.sol.pt)

Ainda fortemente ligada ao Douro Vinhateiro, temos uma outra arte secular – a Tanoaria.

“A preocupação do envasilhamento do vinho para efeitos de acomodação e conservação, é tarefa que vem desde os Fenícios e dos Romanos, os quais, durante o período que durou a romanização, foram espalhando a vinha e a conservação do líquido.

Da ânfora de barro ao uso da madeira, esta indústria construtiva teve sempre grande importância na arte mercantil e por conseguinte nas economias.

E Portugal, na sua epopeica aventura das Descobertas, contribuiu igualmente para mais difundir a cultura vinícola e a arte de tanoaria.

Particularmente no Douro, a partir do momento em que os Ingleses descobriram que ao vinho produzido, acrescentando aguardente produziram um outro vinho, “depois de tratado”, motivou que famílias de mestres taneiros se deslocassem de Gaia para aqui.

Teria de se criar condições para armazenamento e envelhecimento do tal “vinho tratado”.



**Foto:** [www.temmais.com](http://www.temmais.com)

## **Passos para obter um barril**

### 1. Fase de serração

1.1 A madeira (de castanho), que chega em toros é cortada em abas e, depois, em aduelas.

2. Secagem das aduelas. Durante cerca de meio ano, as aduelas vão permanecer em grades ou castelos para secar.

### 3. Destrinça.

Quando as aduelas "são chamadas" ao destino, procede-se à destrinça: as melhores, depois de aperfeiçoadas, são destinadas ao corpo dos barris; as outras servirão para os tampos; e um terceiro grupo das que têm nós ou estão rachadas fica de lado.

### 4 - Fase de tanoaria

#### 4.1 - Os tampos.

4.2 - Os tampos são feitos, unindo-se as aduelas de madeira fraca por intermédio de pregos de duas pontas. Em cada junção é colocada "palha de tá-bua", para vedar bem.

5. Seguem-se duas fases de aperfeiçoamento:

5.1 - Arredondamento do tampo, um trabalho a que um compasso de ferro dá as coordenadas;

5.2 - Fundagem.

### 6. Os arcos

6. 1 - São feitos em ferro importado da Alemanha.

Cortam-se na medida exacta e unem-se as extremidades com cravos.

### 7. O corpo do barril.

7. 1 - As aduelas utilizadas para este efeito - as mais perfeitas - são cortadas nas medidas exactas e "isquiadas" e enlombadas.

### 8. A montagem

8. 1 - O barril é montado, não com os arcos definitivos, mas sim com os chamados "arcos de bastião", que se caracterizam por uma maior resistência, necessária para aguentar as pancadas com o malho.

### 9. - Os cucos.

9.1 - Num desses cucos, encaixa-se o "moço" (faz o lugar de um homem) e a ele se irão encostar as aduelas.

### 10. - A pareia.

10.1 - É com a "pareia" que se calcula o número de aduelas suficientes para um barril de dada dimensão.

11. Fechado o círculo, prendem-se as aduelas com outro arco de bastião.

12. Segue-se o espargimento (os barris vão ao fogareiro para apertar os arcos).

13. Trocam-se os arcos de bastião pelos definitivos, mas antes da colocação dos últimos.

14. Aplicam-se os tampos, com a ajuda de um "alheta".

15. Veda-se o barril com parafina e barro.



Uma outra actividade artesanal, desde sempre ligada à vida quotidiana, é a **Olaria**.

«A olaria [de Trás-os-Montes], arte incomparável, dotada de memória admirável, que mantém sem estampas, sem guia, vivendo ao desamparo, com uma simples iniciação patriarcal na família, as mais puras tradições de uma arte ancestral que enfeitiça e seduz o crítico mais exigente». Joaquim de Vasconcelos, 1908.



“A olaria de Bisalhães é um dos ex-libris de Vila Real, pela sua tradição secular que se prolonga até aos nossos dias”. O barro é picado até se desfazer em pó, as impurezas são removidas, a mistura com a água cria a matéria-prima. Em seguida, o oleiro dá-lhe forma na roda e, antes que a peça seque, desenham-se flores e outros ornatos. A cozedura faz-se num forno aberto no chão. Colocadas as peças, cobrem-se com rama de pinheiro verde, a que se ateia o fogo. O fogo é abafado com caruma, musgo e terra, para que se não libertem fumos e seja obtida a cor negra característica.

Na Festa de S. Pedro é tradição fazer-se a Feira dos Pucarinhos, onde os oleiros de Bisalhães vendem as peças que fabricam. A peça de barro mais procurada é a Bilha dos Segredos.



Para além de peças decorativas, o barro negro de Bisalhães produz também peças de utilização comum, nomeadamente ligadas à gastronomia, como assadeiras e potes para o arroz e bilhas para a água.

Encontram-se também no Douro oleiros já voltados para a arte urbana, produzindo peças estilizadas que têm tido boa aceitação no mercado e conseguido prémios em feiras e eventos relacionados com o artesanato.



**Fonte:** [www.turmadosdesdentados3.blogspot.com](http://www.turmadosdesdentados3.blogspot.com)

## GASTRONOMIA

Terras de planaltos xistosos e de encostas graníticas por onde serpenteiam correntes de águas límpidas, a Região do Douro é um paraíso de caça do monte e de peixes do rio. A sua famosa gastronomia típica é uma centelha de boa e variada comida: o pão regional da Lapa (Sernancelhe) acompanha os enchidos caseiros; o cabrito assado em antigos fornos de lenha, orgulho de Armamar e de toda a Região é uma alternativa às trutas do Varosa, do Balsemão e do Vilar. Os torresmos à moda de Cinfães, os milhos da Meda, o coelho bravo com mísscaros dos prados de Moimenta da Beira, o bazulaque de carnes de Tarouca e as divinais bôlas de Lamego completam a boa mesa duriense.



Mas tudo estaria incompleto sem a doçaria regional. As receitas conventuais dos antigos conventos e mosteiros, os doces de amêndoa de São João da Pesqueira, as cavacas de Resende e o bolo-rei de Tabuaço, fazem as delícias do paladar e enchem o olhar. Depois as sumarentas frutas. Maçãs, pêras, laranjas e extensos pomares; cerejas e muitas e saborosas castanhas dos soutos de Penedono.

Fonte : <http://www.douro-turismo.pt/gastronomia.php>

**"São estes segredos de paladares imemoráveis, uma paleta de aromas e sabores, que perpetuados de geração em geração conferem hoje, vida ao património gastronómico do Douro."**





## Ingredientes

### Cabrito assado no forno

(Para 10 pessoas)

- 1 cabrito com cerca de 5 kg
- 12 dentes de alho
- Sal q.b.
- Pimenta q. b.
- Azeite q.b.
- Colorau q.b.
- Vinho branco q.b.
- 1 folha de louro
- 3 kg batatas pequenas
- 5 cebolas grandes



Fonte: [www.receitas-culinaria.co.cc](http://www.receitas-culinaria.co.cc)

## Preparação

Corta-se o cabrito em pedaços pequenos e lava-se. Depois de lavado e escorrido tempera-se com vinho, alho, pimenta, louro, sal e azeite e colorau, esfregando bem todos os bocados. Deixa-se a marinar até o dia seguinte.

Numa assadeira colocam-se as cebolas às rodelas, por cima os bocados do cabrito e rega-se com a marinada. Tapa-se a assadeira com papel de alumínio e leva-se ao forno médio a assar cerca de duas horas.

Meia hora antes de servir, retira-se a prata e deixa-se alourar, aumentando o calor do forno.

Entretanto, para acompanhamento, preparam-se batatas assadas. Descascam-se as batatas e prepara-se uma assadeira com uma camada de cebola, alho, louro, azeite, sal, colorau e vinho. Colocam-se as batatas, mistura-se tudo e leva-se ao forno também tapado com papel de alumínio.

Vai à mesa em travessa, onde o cabrito é acompanhado pelas batatas assadas e decorado com grelos (cozidos ou salteados) e rodelas de laranja.

**Texto: Isabel Mamede**

Para: Atelier das Artes

## Ingredientes

### Arroz de forno

(Para 10 pessoas)

- 1 kg arroz
- 1 chouriço de carne
- 500 g de carne de vaca ou vitela
- 400 g de presunto com gordura
- 1 salpicão
- 1 frango ou ½ galinha
- 1 limão
- 1 colher sopa de azeite
- 1 cebola
- açafraão



**Fonte:** [www.lume-brando.blogspot.com](http://www.lume-brando.blogspot.com)

## Preparação

Cosem-se todas as carnes em água abundante. Quando estiverem bem cozidas cõa-se a calda.

Lava-se o arroz e depois de bem escorrido mede-se e deita-se num alguidar de barro. Junta-se a cebola cortada às rodelas e rega-se com o azeite e o sumo de limão.

À parte desfaz-se o açafraão num pouco da calda de cozer as carnes.

Mede-se a calda (duas vezes o volume do arroz), junta-se a calde de açafraão previamente coada e leva-se tudo ao lume a ferver.

Deita-se sobre o arroz e introduz-se imediatamente no forno bem quente.

Este arroz acompanha geralmente o cabrito assado com batatinhas assadas.

As carnes aproveitam-se para outras refeições.

**Texto: Isabel Mamede**

Para: Atelier das Artes



## Ingredientes

### Toucinho do Céu de Murça

- 500 g de açúcar
- 125 g de miolo de amêndo
- 125 g de doce de chila
- 20 gemas de ovos
- 2 colheres de sopa de farinha margarina e farinha



Fonte: [www.lifecooler.com](http://www.lifecooler.com)

## Preparação

Pele as amêndoas e rale-as.

Leve o açúcar ao lume com um copo de água. Deixe ferver até obter ponto de fio (103°C).

Junte o doce de chila e deixe ferver mais dois a três minutos.

Adicione as amêndoas raladas, que devem estar bem enxutas, e mantenha ao lume até a mistura atingir ponto de estrada muito fraco (o fundo do tacho deve ver-se rapidamente). Retire logo do lume e, depois de arrefecer um pouco, junte as gemas, que engrossarão um pouco sobre o lume, mas tendo o cuidado de não deixar ferver.

Deixe arrefecer ligeiramente.

Unte com margarina e polvilhe com farinha uma forma relativamente grande (cerca de 1,5 litros de capacidade).

Espalhe uma colher de farinha sobre o fundo da forma e deite lá dentro o preparado.

Polvilhe a superfície com outra colher de farinha e leve a cozer em forno bem quente (200 a 250 °C).

O toucinho do céu está pronto quando introduzir uma faca e esta sair quente e limpa (sem doce agarrado).

Desenforme e sacuda o excesso de farinha.

Polvilhe com açúcar ou, se quiser seguir a tradição, corte o doce em fatias, passe-as por açúcar e guarde-as numa caixa forrada com papel de seda recortado.

**Texto: Isabel Mamede**

Para: Atelier das Artes

## Ingredientes:

### Trutas com Presunto

- 4 trutas
- sal e pimenta q.b.
- 4 fatias de presunto
- 2 colheres (de sopa) de azeite
- 1 cebola
- 3 tomates
- 1 pimento, óleo q.b.



**Fonte:** [clubevinhosportugueses.files.wordpress.com/](http://clubevinhosportugueses.files.wordpress.com/)

## Preparação

Limpe e lave as trutas, enxugue-as com um pano e tempere de sal e pimenta. Abra-as cuidadosamente no sentido do comprimento, introduza dentro de cada peixe uma fatia de presunto e feche com um palito. Aqueça o azeite numa frigideira, acrescente a cebola picada e deixe alourar. Junte o tomate limpo de peles e grãos e esmagado, e refogue por cerca de 15 minutos. Retire, passe o molho por um passador e junte o pimento previamente assado, pelado e cortado em tiras. Leve novamente ao lume por apenas uns momentos e transfira para uma travessa de servir. À parte, frite as trutas em óleo bem quente, de ambos os lados. Coloque-as sobre o molho que preparou, decore a gosto e sirva.

## Sugestão:

Pique uma fatia de fiambre juntamente com uma colher (de sobremesa) de azeitonas pretas picadas finamente e outra de miolo de amêndoa ralada. Regue com um fio de azeite e amasse. Recheie a barriga dos peixes com este preparado.

**Texto:** Carolina e Hugo Tadeu

Para: Atelier das Artes

Vencedora Desafio  
Fuxicos de Natal (Pai Natal)



Trabalho Executado por Carolina Tadeu

Para: **Mimos da Carol**

**Visite:**

<http://mimosdecarol.blogspot.com>

email: [mimosdecarol@gmail.com](mailto:mimosdecarol@gmail.com)



<http://artesebijuxdadiana.blogspot.com/>

Telefone: 91 258 21 12

email: [diana1979@live.com.pt](mailto:diana1979@live.com.pt)



<http://artesdaana.blogspot.com>

E-mail: [asartesdaana@hotmail.com](mailto:asartesdaana@hotmail.com)



<http://bordadosc.blogspot.com/>

**Bijubitas**

**ANA E PAULA**  
**ARTESANATO**  
Trabalhamos em diversas áreas:

- Trapilho, Biscuit
- Croché, Cabedal
- Pinturas, Velas
- Reciclagem, Feltro.

**Entre outras mais:**  
**Venha visitar-nos**

<http://www.bijubitas.blogspot.com>  
<http://anaepaula2bijubitas.hi5.com>  
E-mail: [bijubitas@gmail.com](mailto:bijubitas@gmail.com)

<http://bijubitas.blogspot.com/>

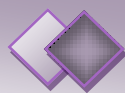
## Ingredientes:

- 1kg de farinha
- 1 chávena de café de azeite
- 12 ovos caseiro: o folar fica mais amarelinho.
- 40gr de fermento de padeiro
- 150gr de margarina
- Água morna quanto basta
- Linguiça quanto basta
- Presunto quanto basta
- Salpicão quanto basta
- Sal quanto basta



## Como Fazer

- 1- Deitar a farinha num recipiente e fazer um buraco no meio.
- 2- Deitar o fermento.
- 3- As gorduras.
- 4- Os ovos.
- 5- Junta-se tudo e amassa-se bem.
- 6- Bate-se até a massa começar a fazer bolhas.
- 7- Depois de bem amassada, faz-se uma cruz e polvilha-se com farinha por cima e por baixo.
- 8- Deixa-se descansar tapada com uns cobertores até duplicar de volume.
- 9- Quando tiver duplicado de volume, tire um pouco de massa e reserve. Estique bem a restante.
- 10- Comece a espalhar as carnes.
- 11- Divida bem as carnes e calque-as bem na massa.



- 12- Agora estique a massa que reservou e ponha por cima das carnes.
- 13 Vá puxando a massa de baixo e com os dedos calque bem em cima da outra.
- 14- Dobre a massa ao meio para lhe dar o feitio do folar.
- 15- Polvilhe com farinha nas pontas para não pegar ao cozer.
- 16- Polvilhe com farinha e ponha em cima de um pano até voltar a duplicar de volume, Tape com um pano e com cobertores.
- 17- Os cobertores aquecem o folar e ajudam a dobrar de volume.
- 18- Aqui já está ele prontinho a ir ao forno.
- 19- Coloque no tabuleiro do forno e leve a cozer, cerca de 40m a 1h dependendo dos fornos.
- 20- Eu cozo no forno a lenha e não leva tanto tempo, quem não tiver coze no forno normal.
- 21- Para saber se está cozido eu bato no fundo do folar se não soar a oco está cozido.
- 22- Aqui está ele prontinho a comer.



**Realizado  
por: Ana Nascimento  
Para: As Receitas da Ana**

Convívio  
Almoço de Natal 2010  
Atelier das Artes.



Raquel, Sol, Admin, KarolV9, SofiaArcoIris,  
Magia das Cores.



<http://susanagmes.blogspot.com/>

Telefone: 967418240

email: [susanagmes@hotmail.com](mailto:susanagmes@hotmail.com)



<http://mixturinhacriativa.blogspot.com/>

CriaTu - Materiais : <http://criatu-mixturinhacriativa.blogspot.com/>

CriaTu - Pré-Cortados : <http://criatuprecortados.blogspot.com/>



<http://crochedajulinha.blogspot.com/>

email: [julia.talita@gmail.com](mailto:julia.talita@gmail.com)



<http://astralhasdasol.blogspot.com/>



Os fóruns são espaços de troca de ideias, troca de conhecimentos mas também de discussão e de partilha.

Foi com este espírito que nasceu o Fórum – Atelier Das Artes, e ao longo destes quase 2 anos de existência temos sempre crescendo mantendo o mesmo espírito com que iniciamos.

Tem sido um trajecto muito compensador tendo em conta que nestes quase 2 anos fomos um dos fóruns (sobre Artesanato) que mais cresceu em número de temas discutidos e em membros participativos. Temos também um dos maiores, se não o maior, espólio de esquemas/Passo a Passo, tanto em quantidade quer como qualidade.

Como o principal objectivo do fórum é a partilha, nasceu a Revista – Atelier Das Artes que vai na 2ª Edição.

A Revista – Atelier Das Artes é a primeira Revista sobre Artesanato (ligada a um fórum) disponibilizada em formato digital que pode ser consultada online e com possibilidade de download em formato PDF. A nossa Revista tem o objectivo de partilhar e dar a conhecer o Artesanato e Artes Decorativas, mas também novas ideias e técnicas. Disponibilizamos em todas as edições esquemas e passo a passo, algumas dicas sobre como poupar no dia-a-dia, divulgamos inúmeros trabalhos dos membros do nosso fórum e, como somos um Fórum/Revista Português, não podíamos deixar de partilhar e dar a conhecer um pouco do nosso país e da nossa cultura.

Depois de tanto falar em partilha não podia deixar de partilhar com todos vós o enorme sucesso que foi a 1ª Edição da Revista – Atelier Das Artes.

Em apenas 3 meses a nossa revista foi lida por mais de 18.000 pessoas em mais de 25 países dos 4 continentes, ultrapassando todas as nossas melhores expectativas.

Por todos estes motivos só nos resta dizer:

**PARABÉNS A TODOS**

**Grupo AARTES.**

# Atelier

DAS ARTES

