Vol.1 Nº1 29 DE OUTUBRO DE 2005

O Açoriano

Antes morrer livres que em paz sujeitos

Haja saúde, gente da nossa terra!

Mario Carvalho

No meio do mar estão plantadas as nove ilhas dos Açores. Os que as navegam sobre o mar contam os seus perigos e nós, ouvindo-os, admiramo-nos e no fim, concluímos que na memória desta gente se encontram grandes obras e maravilhas por contar; povo revestido de lava, adormecido no meio da bruma, na incerteza do dia de amanhã.

Em nome de Deus te saúde Açoriano, que o Divino Espírito Santo e o senhor Santo Cristo dos Milagres te protejam e te guardem, fiel ao nome que te deram, Açoriano, livre e orgulhoso das suas origens e tradições.

Vai percorrer o Mundo, pede licença para entrar na casa de quem necessita dos teus conhecimentos, informa-lhes com todo o respeito e humildade, não te preocupes em saber o seu nível de instrução porque só assim vais poder ser útil a ti próprio e a todos aqueles que irão te acolher nos seus lares.

Açoriano da décima ilha, filho da saudade, não és ilhéu por não teres nascido à beira mar, não serás açoriano de uma só ilha, mas de todas desde Santa Maria ao Corvo e em qualquer parte do mundo, aonde residir um homem ou uma mulher sem terra nem mar, mas com o coração repleto de amizade.

Abre a tua alma em a forma de um livro e deixa nela entrar crianças, adultos, homens e mulheres de boa vontade, não olhes para a sua classe social, sejas acessível ao pobre como ao rico, doutor, pescador, camponês ou lavrador,

Continuação na página 2

Com a colaboração de
INTELLIGENCE HYPOTHÉCAIRE
Courtier immobilier agréé

Acesso a mais de 20 instituições financeiras para vos conseguir:
* Os melhores juros
* Os melhores conselhos no mercado

Produtos Exclusivos:
* Hipotecas sem provas de revenidos para Trabalhadores Autónomos até 4plex
* 100% financiamento, com devolvimento de dinheiro, até 4plex
* Garantia de juros até 6 mêses antes de renovar a sua hipotéca
* Hipotécas residências e comerciais

Hélio Pereira
Correctore relativo a empréstimos garantidos por hipotecas imobiliarios
T.Mov.: 514.497.3896

Haja saúde, gente da nossa terra!

Continuação da página 1

deputada ou doméstica, trata todos da mesma maneira. Irás servir aqueles que um dia ou outro venham a sentir o desejo de se exprimir, de contar as suas historias, vividas aqui ou além, por vezes vais ser desfolhado e lido com amor e respeito, guardado como peça de colecção e de informação, por outros, nem por isso, mas nunca te deixes abalar nem intimidar por aqueles que não compreendem a tua razão de existir. Não irás ocupar o lugar de ninguém, muito menos derrubar ou ofuscar aqueles que já existem! Tu és diferente por te chamares Açoriano. Navega à procura dos cinco continentes, cruza os oceanos, voa entre vales e montes, cidades e aldeias, para informar aquele que está carente de notícias da sua terra, evita as colinas, precipícios e mares com baixios encobertos pela maré-cheia. Navega na certeza do rumo certo. Fala dos seus antepassados, do presente e do futuro, fala da terra aonde nasceu e daqueles que andaram descalços e que nunca foram à escola, mas que souberam honrar o nome dos seus pais, fala do filho da terra que um dia deixou a ilha e o mar que o embalou com destino à ilha da saudade. A partir de hoje, irás ser uma janela virada para o mar azul das nove ilhas dos Açores, vais ser uma vitrina no meio desta comunidade para poder expor a tua história, gastronomia e cultura.

Podes contar com a colaboração e desempenho dos teus conterrâneos, amigos colaboradores e comerciantes que têm orgulho em te ajudar a crescer e preencher o vazio que perdura muito na alma dos Açorianos. Vi-te conceber, gerar e nascer, mas não quero te ver morrer, e por me ter sido solicitado, eu te apadrinho com muita amizade e humildade, enaltecendo esta alegria de ser quem sou : Açoriano de raiz portuguesa, para sempre. Obrigado a todos os meus familiares e amigos e, em especial, aos meus amigos do Açoriano pela confiança.

Haja saúde Açoriano e até à próxima, 26 de Novembro de 2005.

EQUIPA DA VILLE D'ANJOU

A Câmara Municipal no concelho de Ville d'Anjou conta de novo com um português, oriundo dos Açores. Luís Miranda é cabeça de cartaz e um líder decidido e de grande firmeza. A equipa do Açoriano deseja muito êxitos a este homem de sangue lusitano. E como é um português coeso e determinado esperamos que a comunidade portuguesa a residir no seu círculo eleitoral dê a Luís Miranda um bom voto de confiança no dia 6 de Novembro de 2005.

Vote em Luís Miranda e na sua Equipa. Aceite o desafio. O passado da equipa de Ville d'Anjou é uma garantia para o futuro. Cheio de novas ideias, Miranda parte à conquista dos novos desafios: **PENSA. CONSTRÓI. AVANÇA.**

Governo investe 6,3 milhões...

O Governo Regional adjudicou, por 6,3 milhões de euros, a instalação, no prazo de três anos, de um serviço de comunicações de dados e de voz alargado a todas as dependências do executivo. O empreendimento, entregue ao consórcio "PT Comunicações, SA" & " PT Prime - Soluções Empresariais, SA", será financiado de forma repartida pelos próximos três anos, com parcelas anuais de 2,08 milhões de euros.

Governo Regional cria sociedade anónima para investimentos nas Ilhas da Coesão

O presidente do Governo Regional anunciou, segunda-feira, em Vila do Porto, a criação de uma sociedade anónima de capitais públicos destinada a promover o desenvolvimento das "Ilhas da Coesão", em articulação com a Direcção Regional de Apoio à Coesão Económica.

EDITOR: AS EDIÇÕES MAR
PRESIDENTE: Sandy Martins
VICE-PRESIDENTE: Nancy Martins
DIRECTOR: Mario Carvalho
DIRECTOR ADJUNTO: Antero Branco
REDACÇÃO: Kevin Martins
INFOGRAFIA: Sylvio Martins

COLABORADORES: Maria Calisto, Jorge da Rocha (Açores), Damião de Sousa, Pe. José Vieira Arruda, Jeremias Martins (Porto), Guilhermo Cabral, Alamo de Oliveira (Açores)

FOTOGRAFIA: Michael Estrela, Ricardo Santos

Sismo sentido em São Miguel

Um sismo com intensidade máxima de grau IV na escala Mercalli Modificada foi sentido terça-feira, ao fim da tarde, em várias localidades da ilha de S. Miguel. O sismo, associado à crise que se regista na região do Congro-Fogo desde Maio, foi sentido, também, no Porto Formoso, Lomba da Maia e Água d'Alto, com intensidade III, e II/III na Ribeira Grande.

Face ao novo evento, a Protecção Civil reiterou as recomendações, dirigidas aos residentes nas freguesias da costa Sul, entre Lagoa e Ponta Garça, e da costa Norte, entre Ribeira Grande e Maia, para evitarem permanecer em habitações que não ofereçam resistência à acção sísmica, nem circulem em estradas ou caminhos junto a taludes ou falésias instáveis.

Santa Maria com poucos casos de abusos sobre menores

A Comissão de Protecção de Crianças e Jovens em Risco de Santa Maria registou, em 2004, 14 casos de atentados aos direitos de menores, número que é considerado baixo, comparativamente a outros concelhos da Região e do País. Desse número, a maior parte tem a ver com o absentismo escolar, uma consequência da não valorização da escola pela família, conforme disse aos jornalistas Isabel Almeida Rodrigues, assessora do presidente do Governo e representante da Região na Comissão Nacional de Protecção de Crianças e Jovens em Perigo. Isabel Rodrigues reuniu terça-feira à tarde com a Comissão mariense, encontro em que participaram, também, os secretários regionais da Educação e Ciência e dos Assuntos Sociais, departamentos governamentais cujos serviços participam na referida comissão.

Nova Junta nas Calhetas e nova Sede de Escoteiros para o Pico da Pedra

A candidatura de António Pedro Costa acompanhada pelos elementos que integram a lista às Assembleias de Freguesia do Pico da Pedra e das Calhetas, realizou esta passada quinta-feira naquelas freguesias mais uma acção de campanha porta a porta, onde apresentou propostas aos populares de ambas as freguesias.No Pico da Pedra, António Pedro Costa, comprometeu-se na abertura da Rua Capitão Cordeiro, novo arruamento que agora está em condições de avançar uma vez que a aprovação do PDM permitirá a expropriação dos terrenos onde nascerá a nova via.

instituto açoriano de cultura — 50 anos iac — www.iac-azores.org

José Nuno da Câmara Pereira

DVD com exposição virtual, documentário e entrevista

No âmbito da execução do PAAD-Projecto Atlântico de Arte Digital, o IAC-Instituto Açoriano de Cultura vai levar a efeito um projecto de divulgação da obra de José Nuno da Câmara Pereira, um dos principais criadores açorianos contemporâneos. Este projecto – em cuja execução o IAC-Instituto Açoriano de Cultura envolve um considerável conjunto de recursos –, compreende a produção de três conteúdos: uma exposição virtual, um documentário sobre a obra do artista e uma entrevista, cujo produto final será disponibilizado num DVD. A exposição virtual é comissariada por José Luís Porfírio, crítico de arte, antigo director do Museu Nacional de arte Antiga e profundo conhecedor da obra do Pintor José Nuno da Câmara Pereira. Esta exposição permitirá uma viagem virtual ao universo da obra do pintor, onde será apresentada uma selecção das suas criações, desde o início da sua actividade nos finais dos anos 60 até à actualidade.

Por sua vez, o documentário sobre a obra de José Nuno da Câmara Pereira parte de um guião elaborado por José Luís Porfírio e é realizado por Marcus Robbin, jovem realizador alemão, nascido em Berlim, e actualmente residente na ilha do Pico. Neste momento decorrem filmagens na ilha Terceira, depois de já terem decorrido em São Miguel, Faial e Pico. No próximo mês de Novembro decorrerão em Lisboa. Em resultado destas filmagens, será produzido o documentário de 45 minutos que aborda a obra do pintor, as suas vivências, os seus espaços, etc.

Finalmente, será também efectuada e gravada uma entrevista ao Pintor José Nuno da Câmara Pereira, conduzida por José Luís Porfírio. Será um documento revelador, que permitirá conhecer e descobrir melhor a génese criativa do artista, as determinantes que influenciaram a sua obra, os vários ambientes onde a sua actividade se desenvolveu, etc.

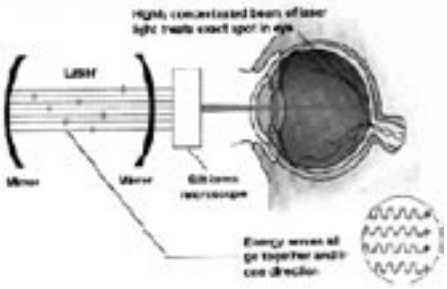
Angra do Heroísmo, 26 de Outubro de 2005

O Presidente da Direcção do Instituto Açoriano de Cultura

Jorge Augusto Paulus Bruno

Laser e oftamologia

O raio Laser é o resultado da transformação da energia luminosa concentrada em um raio único. A palavra LASER corresponde à sigla: luz amplificada



pela emissão estimulada de radiação (do inglês: light amplification by stimulated emission of radiation).

Os instrumentos a laser constituem-se basicamente de uma potente corrente elétrica que produz um único e poderoso feixe de luz de energia concentrada ao atravessar um tubo contendo gases especiais como o Argônio, Kriptônio, YAG, etc. A duração, o poder e o tamanho do feixe de luz podem ser totalmente controlados pelo cirurgião dependendo da necessidade do mesmo, de modo a melhor tratar a região afetada do olho.

Dentro da oftalmologia, o Laser veio para auxiliar, facilitar e melhor tratar um grande número de patologias oculares, prevenindo em muitos casos os defeitos visuais e corrigindo-os em outros. Existe um grande número de patologias nas quais o Laser tem sua indicação, entre elas poderíamos citar o glaucoma, a catarata, a diabetes, a degeneração macular senil, as roturas retinianas, as oclusões vasculares da retina e os defeitos de refração como a miopia, a hipermetropia e o astigmatismo. O tratamento via Laser geralmente é ambulatorial, não necessitando internação, e também é indolor, sendo necessários apenas anestesia tópica com colírio. Isto propicia ao paciente um retorno às suas atividades normais o mais breve possível.

Ainda mais, ao contrário das cirurgias convencionais não há risco de infecção no ato operatório, uma vez que o laser é totalmente asséptico e auto-esterilizante.

As Doenças em que o LASER tem sua aplicação:

1. Retinopatia Diabética

A retinopatia diabética é ainda hoje uma das maiores causas de cegueira no mundo. Fazendo parte ao lado da retinopatia, vasculopatia e neuropatia, do conjunto de complicações mais freqüentes dos pacientes com diabetes mellitus. O controle metabólico adequado tende a retardar o aparecimento e diminuir a gravidade das alterações fundoscópicas, porém, quando estas já existem não há modificação significativa com a normalização da glicemia.

A retinopatia diabética pode ser de três tipos:

1) Simples - caracterizada pela presença de microaneurismas, hemorragias superficiais ou profundas, edema de retina e precipitados lipídicos;

2) Pré-proliferativa - caracterizada pela presença de exsudatos moles e zonas de não perfusão capilar;

3) Proliferativa - caracterizada por proliferação fibrovascular, neovascularização da papila, retina e/ou vítreo. Não há evidências de nenhuma ação eficaz de qualquer tratamento clínico com qualquer droga, sendo que apenas a fotocoagulação ou a pan-fotocoagulação com laser de argônio tem mostrado bons resultados na prevenção de alterações retinianas. Fig.2a. A fotocoagulação age transformando tecido com hipóxia, capaz de liberar substâncias formadoras de neovasos, em zonas de anóxia cicatricial incapaz de produzir fatores angiogênicos. Fig.2b. A laserterapia leva à proliferação do epitélio pigmentar, que quando renovado reduz a quantidade de líquido tecidual extracelular, eliminando a origem do edema tecidual.

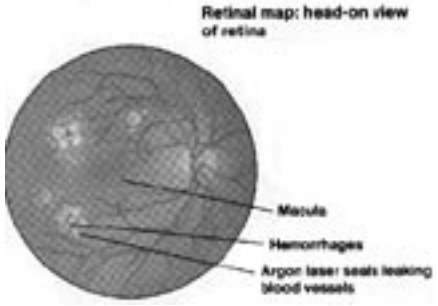


Fig.2a

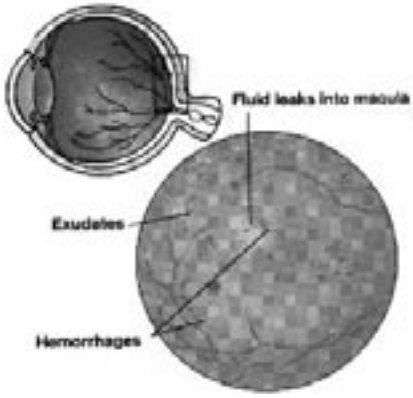


Fig.2b

As principais indicações de fotocoagulação com raio laser de argônio são as relacionadas ao edema de mácula que leva à degeneração cistóide e buraco foveal; à zona de não perfusão capilar que leva à neovascularização, e à proliferação fibrovascular que leva à hemorragia e tração vitreoretiniana.

Muitas vezes, devido ao adiantado do

SÁ &Fils
BOUCHERIE ÉPICERIE
• Queijo importado
• Charcuteria fina
• Frutas e legumes
• Carne à escolha
• Especializado em produtos portugueses
4701, rua St-Urbain, Montreal Tél.: 842-3373

BOULANGERIE PÂTISSERIE
AÇORIANNA
Pão fresco à todos os dias
padaria françesa e portuguesa
8351 BOUL. ST-MICHEL
MONTRÉAL, QC H1Z 3E4
TÉL.: (514) 376-4124
Prop.: Jessica Dias Guedes

Bem viver

Laser e oftamologia

quadro, com hemorragias vítreas persistentes e/ou organizadas, ou quando há descolamento retiniano instalado, faz-se necessária a intervenção cirúrgica convencional associada, através da vitrectomia.

2. Glaucoma:

O glaucoma é outra importante causa de cegueira e pode ser definido como uma condição onde a pressão intra-ocular (PIO) encontra-se em níveis intoleráveis à papila óptica, acarretando lesões atróficas de suas fibras nervosas e, conseqüentemente, perda de campo visual.

A razão pela qual ocorre aumento da PIO é uma dificuldade de drenagem do humor aquoso (que é constantemente produzido pelos processo ciliares) do interior do olho.

O glaucoma pode ser dividido em 3 tipos principais: primários, secundários e do desenvolvimento. Os primários, podem se subdividir em primário de ângulo aberto ou crônico e primário de ângulo fechado ou agudo, e a alteração ocular básica pode ser atribuída a uma diminuição na drenagem do aquoso. Os glaucomas secundários são conseqüência de uma patologia ocular adquirida de origem traumática, inflamatória, etc. Os glaucomas do desenvolvimento são aqueles em que há malformação congênita das estruturas oculares.

Todas as formas de glaucoma geram cegueira em sua fase final. O seu tratamento visa basicamente conter a progressão da doença pela redução da PIO.

Quando o tratamento clínico através de colírios ou medicação via oral já não alcançam o efeito desejado, devemos lançar mão de outros métodos como o cirúrgico que pode ser dividido em invásico (trabeculectomia simples) ou não-invásico (com o uso da laserterapia).Através do método Laser, podemos utilizar o laser de argônio, útil na realização de trabeculoplastias, métodos pelo qual a partir de uma fotocoagulação da região trabecular, seria gerada uma retração cicatricial deste tecido, a qual causaria um aumento da drenagem líquida, restituindo-se a PIO a níveis normais em até 80% dos pacientes. Além do laser de argônio, o YAG-LASER tem também sua indicação no glaucoma. Com ele, são feitas as chamadas iridectomias, que nada mais são do que a realização de pequenas aberturas na íris, que tem a função de aumentar a drenagem do líquido represado, reduzindo por conseguinte a PIO. Cabe resaltar que a melhor forma de prevenir-se o glaucoma é através do exame oftalmológico da retina, pelo menos a cada 3 anos entre 20 e 40 anos de idade e a cada 2 anos após os 40 anos.

3. Catarata

A catarata nada mais é do que a perda da transparência do cristalino, que dependendo da sua intensidade pode gerar desde uma discreta diminuição da acuidade visual, atá a visão apenas da projeção da luz.

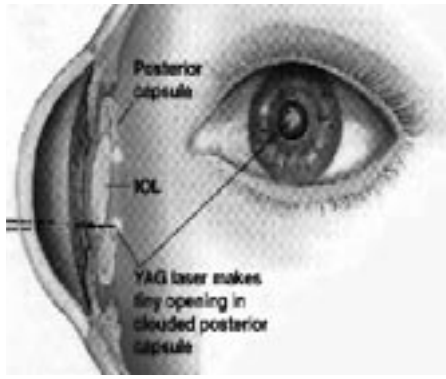
A catarata pode ser uni ou bilateral e, dependendo do local mais acometido, ser descrita como incipiente, madura, hipermadura e subcapsular, e também cortical ou nuclear.

Os tipos de catarata são: congênito, senil, juvenil, traumáticas e se relacionadas a doenças sistêmicas ou substâncias tóxicas.

Fig. 4.

O tratamento da catarata é sempre cirúrgico, através de duas técnicas consagradas denominadas: extracapsular e facoemulsificação, que retiram o cristalino preservando sua cápsula posterior e introduzem implante de lente intraocular de câmara posterior.

Atualmente, tem-se iniciado o uso do chamado Erbium Laser neste tipo de cirurgia, que fragmentaria o cristalino e teria como principal vantagem teórica, o fato de ser menor traumático para o olho. No entanto, este tipo de utilização do Laser ainda encontra-se em evolução. Como foi descrito, a cápsula posterior do cristalino é sempre preservada para servir de apoio para a introdução da lente intraocular. Com o tempo, ela pode opacificar-se gerando novamente prejuízo visual (recebe o nome de catarata subcapsular posterior). O uso do YAG-LASER vem no auxílio deste problema evitando a necessidade de novo procedimento cirúrgico. É realizado uma abertura nesta cápsula posterior opacificada com aplicações sob anestesia tópica, e sem necessidade de internação, restituindo a visão ao paciente. Fig. 4.



Após uma checagem da PIO, que eleva-se discretamente durante a aplicação, o paciente é liberado para suas atividades normais, podendo ler ou assistir televisão, tão logo se sinta confortável para tal.

VOYAGE algarve
681, Jarry Este, Montreal
Tel.: (514) 273-9638 / 277-1934
Uma força na comunidade
Super Especiais
Novembro/Dezembro
partidas de Toronto
Lisboa a partir de 499$+TX
Porto a partir de 499$+TX
P. Delgada a partir de 499$+TX
Informe-se dos nossos especiais de aluguer de carros, hotéis, e mais..!

Região Autónoma dos Açores

Aspectos geográficos

O arquipélago dos Açores é formado por nove ilhas e alguns ilhéus inabitados (as Formigas). Ao Ao Grupo Oriental pertencem Santa Maria e São Miguel, ao Grupo Central, a Terceira, a Graciosa, São Jorge, o Pico e o Faial; e ao Grupo Ocidental pertencem as Flores e o Corvo. O arquipélago situa-se no Atlântico Norte, a 1500 km a oeste de Lisboa e a 3400 km a leste de Nova Iorque.

O interior das ilhas é extremamente acidentado, registando a montanha do Pico (2351 m), na ilha do Pico, a maior altitude de todo o território nacional.Todas as ilhas são de origem vulcânica, conhecendo-se erupções históricas nas ilhas de S. Miguel, Terceira, São Jorge, Pico e Faial. O vulcanismo mantém-se activo em várias ilhas, sendo aproveitado como fonte de energia geotérmica. No fundo de algumas crateras de vulcões extintos, encontram-se lagoas, sendo a mais famosa a Lagoa das Sete Cidades, na ilha de S. Miguel. Os Açores situam-se numa zona de forte actividade sísmica, tendo já sofrido vários abalos, destacando-se o sismo mais recente ocorrido em 9 de Julho de 1998, sentido em seis das ilhas, que atingiu a magnitude de 5,8 da escala de Richter. O clima do arquipélago é temperado marítimo, oscilando a temperatura média entre cerca de 14ºC no Inverno e 22ºC no Verão, e atingindo a pluviosidade média anual valores superiores a 1000 mm. Sobretudo a partir dos anos 60, a população mais jovem dos Açores, em busca de melhores condições de vida, partiu, em forte fluxo migratório, para Portugal Continental e para os Estados Unidos da América, Canadá e Brasil. Em consequência, verificou-se um decréscimo da população, bem como o seu envelhecimento.

Angra vista da Fortaleza de São João Baptista

História e monumentos

As primeiras referências às ilhas dos Açores aparecem em documentos portugueses da primeira metade do século XV. O povoamento destas ilhas terá começado por esta altura, não só com portugueses, oriundos principalmente do Algarve e do Alentejo, mas também com flamengos. Os Açores tiveram um papel de destaque em vários momentos da nossa história, como é o facto de no final do século XVI ter sido o último ponto de Portugal a ser dominado pelas forças filipinas. A sua importância estratégica manteve-se até ao século actual, tendo-se instalado no arquipélago, durante a Segunda Guerra Mundial, bases dos aliados, continuando hoje os EUA a usufruir desta localização. Encontram-se nos Açores inúmeras casas brasonadas, igrejas e vários fortes.

Tradições, lendas e curiosidades

As festas açorianas caracterizam-se pelo seu carácter fortemente religioso, destacando-se as Festas do Espírito Santo que se estendem a todas as ilhas. Em São Miguel, realizam-se as Festas do Senhor Santo Cristo do Milagres que têm lugar na Igreja do Convento de Nossa Senhora da Esperança, no quinto domingo a seguir à Páscoa. O seu ponto alto é a procissão em que se transporta a imagem do Senhor Santo Cristo, num andor decorado com flores. As ruas são também atapetadas com flores e as janelas e varandas enfeitadas. Também merecem referência as Festas São Joaninas, durante as quais se pode assistir a touradas à corda e a esperas de gado. Na cidade da Horta (Faial), têm lugar as Festas do Mar.O folclore açoriano inclui alguns elementos característicos como a viola de arame, os ferrinhos e os tambores. Na tradição musical, destaca-se a lira, canção que se pode ouvir nas ilhas Terceira, São Jorge, Faial e Flores.A forte emigração para os Estados Unidos da América deu origem aos calafonas ou emigrantes que, devido às suas visitas ou até mesmo ao seu regresso, deram origem a certos hábitos linguísticos que se espalharam pela população. Repare-se, a título de exemplo, que "beibi" significa criança de colo ou bébé e terá origem no termo inglês baby ou então "apesteres", o andar superior, que terá origem em upstairs.

Chez le Portugais
Café • Bar • Petiscos
Nova Época - Nova Ementa
A partir de agora pode encontrar no *Le Portugais* uma Nova Ementa - Sempre para servir melhor os nossos clientes!
PETISCOS DA TERRA - o Sabor dos nossos costumes!
PETISCOS DO MAR - o Regalo dos nossos mariscos!
4134 boul. St-Laurent, Montreal Tel.: (514) 849-0550

Homens da terra

Vitorino nemésio

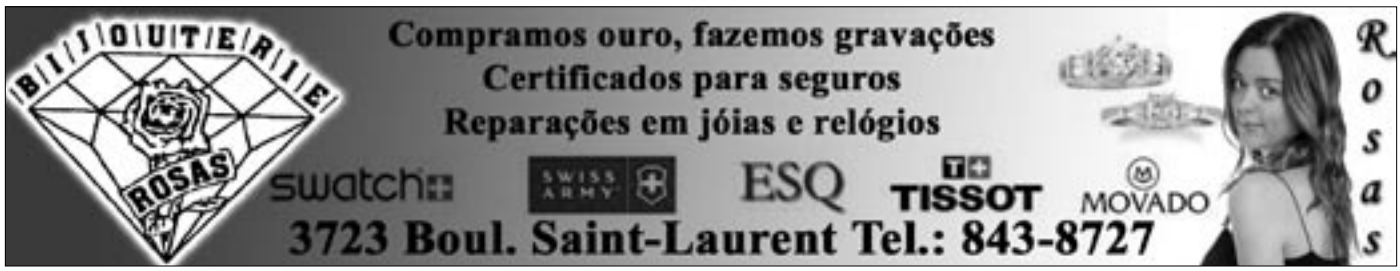
Nemésio (1901-2001): um ilhéu do mundo

"Dou a minha última lição de professor na efectividade e em exercício, segundo a lei. Claro que a lei só tira o exercício ao funcionário: o homem exerce enquanto vive." Com estas palavras, Vitorino Nemésio iniciou a sua última lição, proferida na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa em 9 de Dezembro de 1971. Palavras sábias e certeiras, já que este açoriano de 13 gerações, poeta, ficcionista, professor, ensaísta e homem de afectos conturbados continuou a exercer a arte de comunicar até à sua morte, em 20 de Fevereiro de 1978. Nome maior das letras portuguesas, autor deste "monumento" que é o romance Mau Tempo no Canal, impõe-se celebração condigna ao assinalarmos o centenário do seu nascimento. Assim, de hoje até quarta-feira, 19, o Diário de Notícias recordará Vitorino Nemésio nas suas páginas. E os laços do poeta a esta casa não são pequenos. A amizade com Augusto de Castro nasceu quando ambos viviam em Bruxelas, um, a exercer o cargo de embaixador, o outro de professor. No DN dos anos quarenta publicou Nemésio artigos vários, colaboração essa reforçada nos anos sessenta, no suplemento de Artes e Letras que então fazia parte do jornal. Prova desta ligação é o facto de ter sido o próprio Augusto de Castro a fazer-lhe o elogio quando Nemésio ocupou a cadeira de sócio efectivo da Academia das Ciências. Homem das sete partidas, este ilhéu obcecado pelo mar fez-se ao mundo na vida e na arte. Correu terras enquanto homem, fez-se universal enquanto poeta. "Quando penso no mar, o mar regressa / A linha do horizonte é um fio de asas / E o corpo das águas é luar; // De puro esforço, as velas são memória / E o porto e as casas / Uma ruga de areia transitória." Assim escreveu Nemésio num poema de O Bicho Harmonioso, intitulado "Correspondência ao Mar". E mais adianta acrescenta: "A certa forma que só teve em mim / Que onde ele acaba, o coração começa." A identificação entre o coração e a ilha não pode ser mais clara. Pouco antes de morrer, Nemésio pediu ao filho para ser sepultado no cemitério de Santo António dos Olivais em Coimbra. Mas pediu mais: que os sinos tocassem o Aleluia em vez do dobre a finados. O seu pedido foi respeitado. Nós atrevemo-nos a outro pedido. A melhor maneira de celebrar Nemésio é lê-lo. E é aqui que começam os escolhos. Percorram-se as livrarias e procurem-se os seus livros.

Humberto Victor Cabral Moura

Nasceu a 26 de Agosto de 1934 em S. Roque, subúrbios da cidade de Ponta Delgada, ilha de S. Miguel. Frequentou a então Escola de Aplicação Anexa à do Magistério Primário, até 1944.Concluiu o Curso Complementar de Comércio e a Secção Preparatória aos Institutos, em 1951. Foi empregado de escritório e guarda-livros, entre 1951 e 1953, data em que abandonou para se candidatar à Força Aérea, como voluntário. Em 1955 concorreu aos C.T.T. Entre 1955 e 1957 fez o

serviço militar obrigatório, parte em Tavira, parte em S. Miguel. Entrou para os Correios e Telecomunicações (Estação Telegráfica), como Operador de Reserva em 1958. Em 1960 transferiu-se para a ilha do Faial, após uma curta visita que o encantou. Casou-se em 1961 com uma faialense. Em 1962 nasce-lhe o único filho. É Avô de dois netos.Possui um Curso de Gestão do Instituto de Formação dos C.T.T., bem como um Curso de Relações Públicas. Recebeu vários primeiros prémios em concursos de Aptidão Profissional a nível nacional. Durante largos anos chefiou a Estação Telegráfica da Horta, aposentando-se em 1989. Há quarenta anos que colabora ininterruptamente na Imprensa diária faialense em temas de opinião, como colaborador permanente e colunista. Tem poesia publicada dispersa por jornais. Colaborou em 1970 na Revista "Correios e Telecomunicações", em temática de gestão. Integrado num grupo de acção cultural proferiu em 1969, uma conferência, subordinada ao tema "A Vida e Obra de Bocage". Foi Presidente da Assembleia Geral da Associação de Bombeiros Voluntários da Horta. Foi Vogal à Assembleia Municipal da Horta como independente. É Presidente da Assembleia de Freguesia da Freguesia das Angústias. É sócio fundador da" Associação Amigos do Faial"-. É sócio fundador da Associação dos Amigos dos Animais.



Ilha de Santa Maria

Santa Maria foi a primeira ilha do Arquipélago dos Açores a ser oficialmente descoberta e povoada. Foi Diogo de Silves quem a descobriu, aquando de uma viagem de regresso da Madeira, decorria o ano de 1427. Esta ilha tem uma superfície de 97.5 km2 e uma população de 6 500 habitantes. A capital da ilha, Vila do Porto é a mais antiga das vilas açorianas, onde se podem ainda observar vestígios de velhas casas, que pertenciam ao Capitão Donatário com janelas do século XV. Santa Maria, é a única ilha dos Açores com grandes proporções de terra de origem sedimentar, onde se podem encontrar fosseis marinhos.

Ilha de São Miguel

São Miguel, a maior das ilhas dos Açores, é também a mais importante. Com uma superfície de 746,82 km2, mede 90 km de comprimento e 8-15 km de largura e conta com uma população de aproximadamente 140 000 habitantes. É composta pelos concelhos de Lagoa, Nordeste, Ponta Delgada, Povoação, Ribeira Grande e Vila Franca do Campo.
São Miguel é também conhecida como ilha Verde, devido às suas pastagens infinitas.

Ilha Terceira

Como indica o seu nome, foi a terceira ilha do Arquipélago dos Açores a ser descoberta, depois de Santa Maria e de São Miguel. A ilha Terceira tem aproximadamente 29 km de comprimento e 18 km de largura, medindo o seu perímetro 90 km e tem uma área de 396,75 Km2. A sua população é de 59 000 habitantes. O ponto mais alto da ilha é de 1022 m e situa-se na Serra de Santa Bárbara, no lado Oeste. A Terceira é atravessada pelo Rifte da Terceira, uma estrutura geológica associada à junção tripla entre as placas tectónicas Euro-asiática, Africana e Americana.

Ilha Graciosa

A Ilha Graciosa pertence ao Grupo Central do Arquipélago dos Açores. Tem uma área de 60,84 km2 e uma população de 5500 habitantes. Mede 10 km de comprimento e 7 km de largura. A paisagem da Graciosa é muito bela, onde se mistura o verde das árvores com o branco das casas isoladas e das aldeias. O ex-libris da Graciosa é uma formação rochosa de grandes dimensões existente perto da Vila de Santa Cruz, com uma configuração muito parecida com uma baleia. De origem vulcânica, a Ilha Graciosa tem um relevo muito acentuado na parte meridional, onde se situa o pico da Caldeira com 402 m. Na linha da costa, acidentada, abrem-se duas baías onde se situam o porto de Vila da Praia e Santa Cruz da Graciosa.

Ilha de São Jorge

A Ilha de São Jorge, situa-se no centro do Grupo Central do Arquipélago dos Açores, separada da Ilha do Pico por um estreito de 15 km - o Canal de Sao Jorge. A ilha tem 53 km de comprimento e 8 km de largura, sendo a sua superfície total de 237,59 km² com uma população de 10 500 habitantes (2001).

Administrativamente, a ilha é constituída pelos concelhos da Calheta, com 5 freguesias, e Velas, com 6 freguesias. Possuí 3 vilas: das Velas, da Calheta e do Topo.

Restaurant Adega
Grelhados tradicionais em carvão
★ Peixe
★ Mariscos
★ Aves
3124, Beaubien Este, Montreal (Qc)
Tel.: (514) 725-6285

Introdução e cores das ilhas

Ilha do Pico

A Ilha do Pico é a 2.ª maior ilha do Arquipélago dos Açores, e dista da Ilha do Faial 8,3 km e da Ilha de São Jorge dista 15 km. Tem uma superficie de 433,30 km2; e conta com uma população residente de 15 500 habitantes (em 2001). Mede 90 km de comprimento e 20 km de largura.

Ilha do Faial

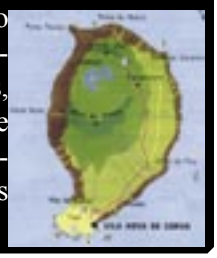
Em 1924, Raúl Brandão chamou-a de "Ilha Azul" devido à grande quantidade de hortênsias (localmente chamados de novelos) que florescem ao longo das estradas, nos meses de Verão. Dispõe de um moderno Aeroporto Internacional, com ligações aérias regulares inter-ilhas e directas com Lisboa, bem como de diversas ligações maritímas inter-ilhas.

Ilha das Flores

Foi descoberta em 1452 por Diogo de Teive e seu filho João de Teive. O inicio do seu povoamento, deu-se no reinado de D. Manuel I, no ano de 1510, com povos vindos de várias regiões do continente, principalmente do norte do pais. A ilha das Flores é uma das mais belas dos Açores. No Verão é coberta por milhares de hortênsias de cor azul, que divide os campos ao longo das estradas, nas margens das ribeiras e lagoas.

Ilha das Corvo

A Ilha do Corvo é a mais pequena ilha do Arquipélago dos Açores, Região Autónoma dos Açores, localizando-se no Grupo Ocidental, a Norte da Ilha das Flores. O Corvo é o único dos concelhos da República Portuguesa que não tem qualquer freguesia, já que, nos termos do Art.º 86 do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma dos Açores, este nível de divisão territorial não existe na ilha. As funções dos órgãos de freguesia são assumidos pelos correspondentes órgãos municipais.



Crédito Habitação
Super Tranquilo

Se as taxas subirem a sua vida não dá uma reviravolta.

Prestação desde 13,5€ Não sobe durante 5 anos

Quem é simpático, quem é?

Quem quer um banco, vai ao totta.

totta

totta
BUREAU REPRESENTATIVE A MONTREAL
Rui António
Representante adjunto
Banco Santander Totta SA
4245 boul. St-Laurent, Mtl, Qc. H2W 1Z4
Tel.: (514) 281-0702 1-800-606-4666
Fax: (514) 281-2006

LES IMMEUBLES PREDIAL inc.
VENDA * COMPRA
"COURTIER IMMOBILIER AGREE"
MANUEL A. VIEIRA
CARLOS MORENTO
JOSE VIEIRA
FRANCISCO KATAKIS
WESLEY OLIVEIRA
GUILLERME CABRAL TEL:(450) 663-9127
"SOMOS OS VOSSOS AGENTES"

"Para a compra ou a venda da sua propriedade somos os vossos agentes!"

Açores, descobrimento e navegação

A Oeste de Portugal continental, de sueste para noroeste, o arquipélago dos Açores é formado por nove ilhas de origem vulcânica organizadas em três grupos: um grupo oriental com as ilhas de S. Miguel e Sta. Maria; um grupo central com as ilhas Terceira, S. Jorge, Pico, Graciosa e Faial; e um grupo ocidental, composto pelas ilhas

das Flores e Corvo. A descoberta das ilhas dos Açores está envolta em muitas dúvidas e poucas certezas pois são praticamente inexistentes documentos régios que o comprovem ou assinalem as circunstâncias e as datas de cada descoberta. Mesmo a cartografia existente, pela sua diversidade, apenas contribui para aumentar a incerteza sobre este acontecimento.

Segundo Gaspar Frutuoso, cronista açoriano do século XVI, os Açores foram descobertos por Gonçalo Velho Cabral que, a mando do Infante D. Henrique, teria chegado à ilha de Sta. Maria em 1432 e a S. Miguel em 1444.

Durante o século XIX alguns estudiosos defenderam que este arquipélago já seria conhecido, tendo apenas os navegadores do Infante D. Henrique reencontrado estas ilhas. Estas conclusões baseavam-se na interpretação de alguns mapas de século XIV onde estão representadas várias ilhas a ocidente de Portugal e que só podiam ser os Açores.Teorias mais recentes refutam a ideia de os Açores já serem conhecidos nesta altura uma vez que as ilhas representadas nessess mapas estavam muito próximo de Portugal continental, muito mais do que realmente estão os Açores, e com uma

disposição geográfica distinta da deste arquipélago, não passando provavelmente de ilhas imaginárias. Aliada a esta interpretação, surge também a ideia de que no século XIV não haveria ainda conhecimentos técnicos para navegar até aos Açores. No entanto, segundo Verlinden, para se efectuar esta rota não seriam necessários instrumentos de navegação novos, bastando para tal apenas o conhecimento dos ventos conjugado com a navegação por estima e a navegação astronómica primitiva. Ora, atendendo a que a navegação para os Açores implicaria um afastamento da costa, a maioria dos estudiosos é da opinião que tal só terá ocorrido no século XV, com a ajuda das cartas de marear em conjunto com a bússola. A carta de 1439 do catalão Gabriel de Valsequa apresenta dados mais precisos sobre a descoberta do arquipélago açoreano uma vez que surge já, com algum rigor, a representação dos Açores, em cuja legenda se afirma que estas ilha teriam sido descobertas por um Diego de ?, não sendo possível identificar o segundo nome. De acordo com a leitura feita por Damião Peres, este Diego seria Diogo de Silves. Assim, e à falta de mais dados convincentes para a atribuição do descobridor dos Açores, crê-se que realmente estas ilhas

MEUBLES JEUNESSE
N. Miranda
MOBÍLIAS PARA CRIANÇAS
4089, BOUL. ST-LAURENT
T. 514 845-6028

GEORGE PRENDA, C.A.
Contabilista diplomado
Ajudando a comunidade portuguesa a desenvolver-se e prosperar, dando-lhe acesso a serviços profissionais.
Tel: (514) 232-3095 Fax: (514) 842-9153
4157, boul. St-Laurent (esq. Rachel)
Montréal, QC H2W 1Y7
Membre de l'Ordre des Comptables Agréés du Québec

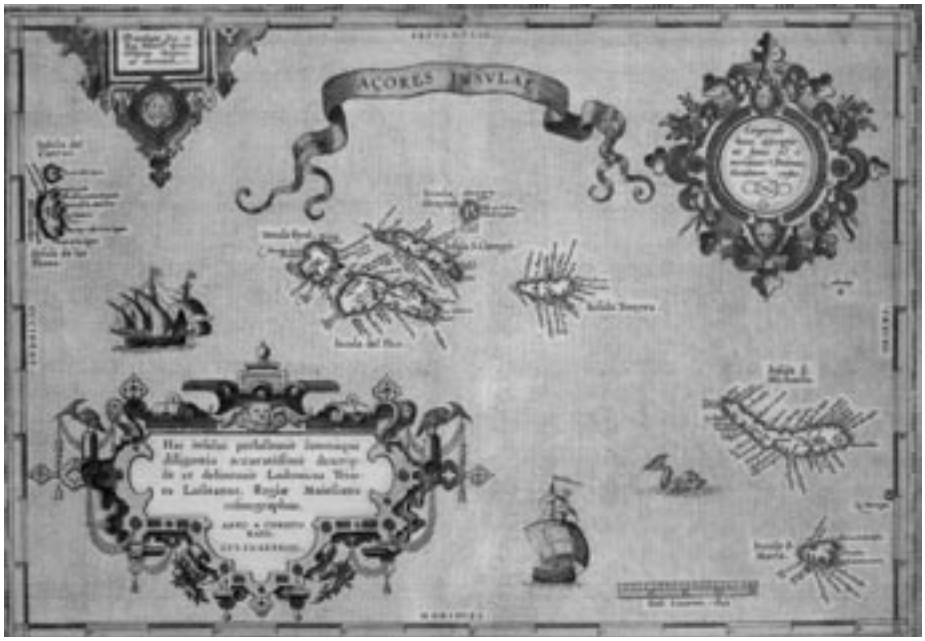
As descobertas

Açores, descobrimento e navegação

teriam sido descobertas por Diogo de Silves, marinheiro do Infante D. Henrique, no ano de 1427.

As circunstâncias que possibilitaram a descoberta dos Açores continuam no entanto por clarificar. Alguns estudiosos admitem que a sua primeira abordagem por marinheiros do Infante D. Henrique terá sido casual, na sequência das viagens de regresso da costa africana no séc. XV, onde se desenvolve a navegação que tira partido dos ventos dominantes e das correntes favoráveis

No mais antigo documento régio referente aos Açores, que data de 2 de Julho de 1439, é dada permissão ao Infante D. Henrique para mandar povoar e lançar ovelhas nas sete ilhas dos Açores, pressupondo que, apesar de as viagens entre o continente e as ilhas terem ocorrido desde 1427 até 1439 com Gonçalo Velho, o povoamento só se terá iniciado em 1439. Neste documento apenas são referidas sete das nove ilhas dos Açores uma vez que as Flores e o Corvo só terão sido descobertas por Diogo de Teive e seu filho João de Teive no ano de 1452.



A carta régia de 5 de Abril de 1443 atesta o desenvolvimento registado nos primeiros anos de povoamento dos Açores. Nesta carta o regente D. Pedro isenta os seus habitantes por cinco anos do pagamento da dízima e portagem dos géneros vindos do arquipélago para o Reino. Quatro anos depois os moradores de S. Miguel são dispensados do pagamento de direitos do pão, vinho, pescado, madeira, legumes e outros produtos que exportassem para o continente. Assim não restam dúvidas de que em 1443 a colonização já havia feito progressos na ilha de Sta. Maria e com certeza na ilha de S. Miguel. No entanto, a colonização das restantes ilhas era ainda bastante lenta e cheia de dificuldades, só mais tarde vindo a usufruir do benefícios das cartas de privilégios de 1443, 1444 e 1447.

A Gonçalo Velho terá sido delegada pelo Infante D. Henrique a função de dirigir os trabalhos de povoamento da ilha de Sta. Maria, em conjunto com dois sobrinhos, Nuno Velho e Pedro Velho, e um grupo de colonos.

Muitas dúvidas pairam sobre o povoamento da Ilha Terceira, no entanto está comprovado que o flamengo Jácome de Bruges foi nomeado capitão desta ilha, por doação do infante D. Henrique, em 1450, tendo encetado uma acção pioneira incentivando o seu povoamento.

Mais tarde passam a existir duas capitanias na ilha Terceira, a de Angra e da Praia, ficando Jácome de Bruges na capitania de Angra e Álvaro Martins na capitania da Praia. A capitania de S. Jorge foi doada em 1483 a João Vaz Corte Real, acreditando-se no entanto que em data anterior a esta já existisse população nesta ilha. Este povoamento deverá ter-se seguido ao povoamento da ilha Terceira, uma vez que a localidade das Velas já era referida em 1460 no testamento do Infante D. Henrique. Do mesmo modo a doação da capitania da Graciosa terá sido precedida do seu povoamento. O povoamento das restantes ilhas ter-se-à feito com lentidão num processo moroso e difícil, não tendo sido fácil aliciar gente de condição ou mesmo do povo a fixar-se numa ilha distante, desconhecida e deserta, onde a incerteza pairava sobre tudo o que pudesse constituir atractivo para mudança.

FADAROSA
Contrução e Renovações
Comercial - Industrial e Residencial
Tel.: 514 354-0836 - Fax: 514 354-4002 - Cell.: 514 994-2385
FADAROSA

Vinhos açorianos

O vinho mais conhecido dos Açores é o verdelho da Ilha do Pico. Para além de ser o de maior fama encontra-se disponível no mercado quer como vinho aperitivo, quer como digestivo. Este vinho chegou a ter fama nas Cortes Imperiais da Rússia. Existem também os vinhos das Ilhas Graciosa, Terceira, Terceira (Biscoitos), Santa Maria (São Lourenço) e de São Miguel, sendo os mais conhecidos o da Caloira e o Vinho de Cheiro Morangueiro. Existem muitos outros óptimos vinhos tintos e brancos da Região, embora grande parte produzidos para consumo próprio. São também produzidos um tipo de brandy - Aguardente da Terra - feito a partir da borra do vinho e o Vinho Abafado em São Miguel. São ainda produzidos, em moldes industriais, diversos licores como por exemplo de ananás, maracujá entre muitos outros. Devido à óptima qualidade das suas águas, também são produzidas na Região cervejas, sumos, refrigerantes e engarrafadas excelentes águas minerais de mesa e medicinais.

Licores

Marca	Produtor
Licor de Maracujá Açor	Amaral, Filhos & Cia, Lda.
Licor de Ananás Açor	Amaral, Filhos & Cia, Lda.
Licor Maracujá de S. Amaro	J.Gonçalves C. Leonardo e Fos. Lda.
Licor de Aniz de S.Amaro	J. Gonçalves C. Leonardo e Fos. Lda.

Aguardentes e Aperitivos

Marca	Produtor
Aguardente Terra do Conde	Raul Machado da Costa
Aperitivo Terra do Conde	Raul Machado da Costa
Aguardente da Graciosa	Coop. da Graciosa
Aperitivo da Graciosa	Coop. da Graciosa
Aguardente Picaroto	Coop. Vitivinícola da Ilha do Pico
Aguardente Chamarita	Coop. Vitivinícola da Ilha do Pico

Vinhos Brancos

Marca	Produtor
Terra do Conde	Raul Machado da Costa
Vinho Branco da Graciosa	Coop. da Graciosa

Vinhos Tintos

Marca	Produtor
Vinho Tinto Graciosa	Coop. da Graciosa
Vinho Tinto Cavaco	Coop. Vitivinícola da Ilha do Pico

Nota: Esta selecção não pretende ser uma lista exaustiva dos vinhos regionais. Representa apenas as preferências pessoais do autor.

Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos

Propósitos: Valorização, divulgação e promoção do vinho Verdelho, e todo o vinho de qualidade da Região Autónoma dos Açores.

Insígnia: Armas da Região Autónoma dos Açores, carregado de história, representativo da vontade dos Açoreanos e da sua Cultura.

A tamboladeira que é suspensa por fita larga de cor ouro, foi inspirada na "Taladeira" de barro, típica da Ilha de S. Terceira, usada na prova do vinho novo.

Publicações - Actividades Culturais: Revista "Verdelho".

- Cursos de iniciação à prova de vinho para enófilos, técnicos, profissionais de hotelaria e estudantes.

Direcção:

Grão Mestre: Eng. Miguel Borges da Silveira Amorim
Vice-Grão Mestre: Jácome de Bruges Bettencourt
Grão Chanceler: Eng. Luís Carreira Mendes
Grão Camareiro: Maria Irene Ventura Quartilho de Ataíde
Grão Tesoureiro: Eng. Jorge Henrique Costa Belerique
Grão Escanção: Prof. Doutora Maria Teresa Ribeiro de Lima
Mestre dos Ritos e Cerimónias: Canas Mendes
Museu do Vinho - Canado do Caldeiro - 9760 Biscoitos
Terceira - Açores

PATISSERIE LAJEUNESSE
Prestígio e qualidade em padaria e pastelaria

Faça já a sua encomenda, visitando-nos no 533 Gounod, em Montreal

Tel.: (514)272-0362

Receitas da minha avó

Comer e beber bem

Carne

Nos Açores produz-se carne de excelente qualidade, com predominância nas Ilhas de São Miguel, Terceira e Pico. Esta qualidade advém, em parte, da componente alimentar dos animais que é grandemente feita à base de erva de muito boa qualidade, que se produz

durante todo o ano na Região, atendendo às condições climatéricas amenas que aqui se verificam. A produção de carne de porco tem também um grande potencial, não só pela sua qualidade mas também por se encontrar quase "naturalmente" protegida das grandes epidemias que se verificam nos continentes, nomeadamente a peste suína africana, entre outras.

Peixe, mariscos e moluscos

Com uma zona económica exclusiva

(ZEE) de 1 milhão de metros quadrados, devido à dispersão das 9 ilhas, e pela riqueza dos seus bancos de pesca, a região apresenta uma grande variedade de espécies piscículas de grande qualidade. Entre esta encontram-se os tunídeos que são laborados em grande quantidade por unidades industrias sediadas na Região. Relativamente a mariscos o mais típico na Região é a "lapa", servida de diversas formas mas que, apenas grelhada, é um prato delicioso.Também muito conhecido é o "cavaco", marisco da família da lagosta, a "santola", o garanguejo e ainda os búzios.

Queijos

Na Região existe uma boa variedade de queijos de grande qualidade. O mais conhecido é talvez o queijo de São Jorge, com fama internacional. O queijo da ilha é também muito conhecido e apreciado. Existem ainda outros queijos muito saborosos e típicos como é o caso do queijo do Pico, produzido na Ilha do mesmo nome.

Polvo guisado

Ingredientes:

1 Kg de polvo
1/2 copo de azeite
1 cebola
salsa
2 - 3 copos de vinho tinto
600 grs. de batatas
calda de pimenta vermelha
sal

Bate-se bem o polvo, corta-se em bocados e escalda-se; refoga-se então uma cebola quando estiver meia refogada põe-se na panela o polvo com cebola a acabar de refogar. Depois deita-se água e sal (se precisar), pimenta preta, pimenta, alho, um gole de vinagre, e quando estiver perto de se tirar junta-se um copo de vinho.

Horticultura

Especialidade	Ilha
Ananás	São Miguel
Maracujá	São Miguel
Banana	Todas as Ilhas
Inhame	Todas as Ilhas
Anonas	Todas as Ilhas
Batatas	Todas as Ilhas

Doces Típicos

Especialidade	Ilha
Fofas	Faial
Massa sovada	Pico
Rosquilhas	Pico
Vésperas	Pico
Arroz doce	Pico
Filhoses	Pico
Coscorões	Pico
Sonhos	Pico
Rosquilhas de aguardente	São Jorge
Espécies	S.Jorge
Bolo de véspera	S.Jorge
Cavacas	S.Jorge
Bolo de coalhada	S.Jorge
Doce branco	S.Jorge
Encharcadas de ovos	Graciosa
Capuchas	Graciosa
Barrigas	Graciosa
Pastéis de arroz	Graciosa
Donas Amélias	Terceira
Coscorões	Terceira
Queijadas da Vila	São Miguel
Barriga-de-Freira	São Miguel
Bolo de Lêvedo	São Miguel
Bichos de amêndoa	São Miguel
Suspiros	Santa Maria
Biscoitos estalados	Santa Maria

O Açoriano
Antes morrer livres que em paz sujeitos

RESTAURANTE
Estrela do Oceano
101 rue Rachel E. Montreal
Para reservas e informações contactar 514.844.4588

Ribeiro a le dernier mot

Le deuxième but du match de Mike Ribeiro, inscrit à 2:28 de la prolongation, a procuré un gain de 3-2 au Canadien sur les Flyers de Philadelphie, mardi soir au Centre Bell. Ribeiro a surpris Robert Esche d'un tir du poignet précis dans le haut du filet pour permettre aux hommes de Claude Julien de signer un deuxième gain en prolongation cette saison. Michael Ryder avait permis au Tricolore de vaincre les Rangers de New York 4-3 lors du deuxième match de la saison. Cette troisième victoire de suite permet au Canadien de se hisser seul au sommet de l'Association Est avec un total de 14 points. Il s'agit également du premier triomphe du Tricolore face aux Flyers au Centre Bell depuis le 5 avril 2001.

Beaucoup d'avantages numériques

Ribeiro avait d'abord créé l'égalité lors d'un des cinq supériorités numériques que le Canadien a eu au troisième engagement. Le numéro 71 a déjoué Esche, qui avait mal redirigé la longue remise d'Andrei Markov, sur une magnifique feinte du revers. En plus de Markov, José Thédore a obtenu une aide sur la séquence. Au total dans la rencontre, le CH a obtenu de 10 avantages numériques, comparativement à huit pour les Flyers.

Punitions coûteuses

C'est grâce à leur avantage numérique si les Flyers ont pris les commandes au deuxième vingt. Alors que Jan Bulis se trouvait au cachot, Mike Richards, avec son troisième filet de la campagne, a d'abord créé l'égalité après avoir accepté une magnifique passe de Michal Handzus. Richards et Handzus se sont par la suite faits complices sur le premier but de la saison de Brian Savage, filet qui a été réussi avec l'avantage de deux hommes. Ribeiro avait écopé d'un quatre minutes pour bâton élevé. Puis, alors que les deux premières minutes de la pénalité à Ribeiro étaient écoulées, Alex Kovalev a été puni pour avoir lancé la rondelle dans les gradins.

Notes:

En plus de Ribeiro, Tomas Plekanec a récolté deux points.

Le Canadien a réussi à blanchir Peter Forsberg et Simon Gagné. Ils avaient récolté au moins un point dans chaque match cette saison.

Donald Brashear a disputé son 700e match dans la LNH. Il a livré un combat à Mike Komisarek peu de temps après le but de Pierre Dagenais en première période. *(Fonte RDS)*

National.
Para aluguer de - CARROS
- CARRINHAS
- CAMIÕES
A CHAVE de UMA
Boa Viagem
Gerente: Kevin Carvalho
33 rua Mozart E., H2S 1B1
Tel (514) 273-4284 Fax (514) 273-9722
carvalhok@nationalcar.com

Resultados da IV eliminatória da Taça de Portugal

A Taça de Portugal começa a ter os primeiros apurados para a V eliminatória. Conheça os resultados dos jogos desta quarta-feira.

Fafe (II) - **Vit. Setúbal** (L), 0-1
Vizela (LH) - Santa Clara (LH), 3-1
V. Meã (III) - Mirandela (III), 2-1 (a.p.)
U. Oliveirense (II) - U. Lamas (III), 2-0
Sp. Covilhã (LH) - Lousada (II), 2-0
Lixa (II) - Penafiel (L), 4-0
Louletano (II) - Atlético (III), 1-0
E. Amadora (L) - Micaelense (II), 2-0
Lagoa (III) - Ovarense (LH), 1-0
Sporting (L) - Varzim (LH), 2-0
Aljustrelense(III) - Olhanense(LH), 3-0
Abrantes (II) - Maria Fonte (III), 3-0
Académica(L)-G.Vicente (L),3-2 (a.p.)
Oeiras (III) - **Boavista** (L), 1-3
Portomosense(II)-Barreirense(LH), 1-1
Camacha(II) - **E. Praia**(LH),0-1 (a.p.)
Sp. Braga(L) - U. Leiria(L), 1-0 (a.p)
Feirense (LH) - **Pinhalnovense** (II), 1-1
Caniçal (III) - **Fátima** (II), 0-1
Portimonense(LH)-**Souropires**(III),0-0(4-5)
D. Aves (LH) - Belenenses (L), 1-0
Rio Ave (L) - **Ribeirão** (II), 0-0 (3-4)
Leixões (LH) - **Benfica** (L), 1-2
I.Albufeira(II)-**Nacional**(L),1-1(6-7g.p.)
Marítimo (L) - Tirsense (III), 2-0
FC Porto (L) - Marco (LH), 1-0
Paredes(II)-Nelas(II), adiado para 30-10
P.Ferreira(L)-Tourizense(II),adiado para 12-11
Naval(L)-Pontassolense(II), adiado para 13-11
Isento: Vitória Guimarães

Futebol Internacional

Taça francesa: Pauleta bisa na vitória do Paris-Saint Germain

O internacional português foi a principal figura na vitória do PSG sobre o Troyes ao marcar dois dos quatro golos com que a equipa parisiense derrotou

quarta-feira o Troyes (4-1), em jogo para os 16 avos de final da Taça francesa. Nos restantes jogos os destaques vão para as vitórias Caen, da segunda divisão, sobre o Estrasburgo, por 1-0, do Montpellier, da segunda divisão, ante o Rennes, por 1-0, e do Sedan, da segunda divisão gaulesa, frente ao Metz, também por 1-0

Equipas açorianas dizem adeus à Taça de Portugal

O Santa Clara e o União Micaelense foram afastados, quarta-feira, da Taça de Portugal. Os "encarnados" perderam, em Vizela, frente à formação local, por três bolas a uma. Esta derrota acentua,

ainda mais, a crise da equipa de Mário Reis, que segue na 14ª posição da Liga de Honra, vendo-se agora afastada da segunda mais importante competição do futebol nacional. O União Micaelense foi, poder-se-á dizer, naturalmente afastado pelo Estrela da Amadora, equipa que milita no escalão principal do nosso desporto-rei. Os amadorenses venceram por duas bolas a zero e puseram fim ao sonho dos "pretos", que ambicionavam receber um dos "grandes" do futebol português em Ponta Delgada. (*Jornal Diário)*

III Divisão Série Açores 2005/2006

JORNADA 3			JORNADA 4			JORNADA 5		
Visitado		Visitante	Visitado		Visitante	Visitado		Visitante
Santiago	2-2	Santo António	**Velense**	1-0	Rabo de Peixe	Santiago	30/10	Vitória do Pico
Praiense	1-1	Angrense	Santo António	0-1	**Lusitânia**	Lusitânia	30/10	Angrense
Rabo de Peixe	0-0	Vitória do Pico	**Angrense**	1-0	Santiago	Velense	30/10	Marítimo - Açores
Boavista Fl.	0-4	**Velense**	Vitória do Pico	3-5	**Praiense**	Boavista Fl.	30/10	Santo António
Lusitânia	1-1	Marítimo - Açores	**Marítimo - Açores**	5-1	Boavista Fl.	Rabo de Peixe	30/10	Praiense

Classificação

		Total							Casa						Fora						
Pos.	Equipa	Pontos	J	V	E	D	GM	GS	J	V	E	D	GM	GS	J	V	E	D	GM	GS	
1	Lusitânia	**10**	4	3	1	0	7	1	2	1	1	0	5	1	2	2	0	0	2	0	Jogos
2	Angrense	**10**	4	3	1	0	8	4	2	2	0	0	4	2	2	1	1	0	4	2	Jogos
3	Praiense	**7**	4	2	1	1	7	5	2	1	1	0	2	1	2	1	0	1	5	4	Jogos
4	Velense	**6**	4	2	0	2	5	4	2	1	0	1	1	1	2	1	0	1	4	3	Jogos
5	Marítimo - Açores	**5**	4	1	2	1	8	5	2	1	1	0	7	3	2	0	1	1	1	2	Jogos
6	Santiago	**5**	4	1	2	1	7	5	2	1	1	0	5	2	2	0	1	1	2	3	Jogos
7	Santo António	**5**	4	1	2	1	4	4	2	1	0	1	1	1	2	0	2	0	3	3	Jogos
8	Vitória do Pico	**2**	4	0	2	2	6	9	2	0	1	1	4	6	2	0	1	1	2	3	Jogos
9	Rabo de Peixe	**2**	4	0	2	2	3	6	2	0	1	1	1	3	2	0	1	1	2	3	Jogos
10	Boavista Fl.	**1**	4	0	1	3	3	15	2	0	1	1	2	6	2	0	0	2	1	9	Jogos

Bandeira dos Açores

A Bandeira da Região Autónoma dos Açores foi aprovada pelo Decreto Regional n.º 4/79/A, de 10 de Abril, e regulamentada pelo Decreto Regulamentar Regional n.º 13/79/A, de 18 de Maio. Corresponde, com pequenas alterações de estilização e com a adição do escudete português no canto superior, à bandeira hasteada pela primeira vez na ilha de São Miguel, em 1893, durante a campanha autonomista do século XIX. As cores são as mesmas da bandeira da monarquia liberal portuguesa (aprovada por decreto de 18 de Outubro de 1830 assinado em Angra, e hasteada pela primeira vez no Castelo de São João Baptista do Monte Brasil em Angra do Heroísmo ainda nesse ano, e que se diz ter sido confeccionada pela rainha Maria II de Portugal).

A bandeira dos Açores foi oficialmente hasteada pela primeira vez a 12 de Abril de 1979 nas sedes dos departamentos da administração regional autónoma, havendo nessa tarde o encerramento de todos os serviços oficiais (Despacho Normativo n.º 21/79, de 12 de Abril; e Despacho Normativo n.º 22/79, de 12 de Abril).

A descrição completa da bandeira é a seguinte:

A bandeira tem a forma rectangular, sendo o seu comprimento uma vez e meia a altura. A bandeira é partida de azul escuro e branco. A divisão do lado da haste tem dois quintos do seu comprimento, tendo a outra divisão três quintos. Ao centro, sobre a linha divisória, tem um açor voante, de forma naturalista estilizada, de oiro. Por cima do açor, e em semi-círculo, tem nove estrelas iguais de oiro, com cinco raios. Junto da haste, no canto superior, tem o escudo nacional. Esta bandeira sofreu diversas alterações ao longo do tempo, mas manteve-se sempre bipartida de azul e branco e contendo um açor e/ou nove estrelas. É um símbolo já bem antigo dos desejos de autonomia açoreana, tendo sido usada pelo menos desde Outubro de 1897.

ARCA
ao vosso serviço desde 1964

Colecção Louis Philippe
~~Reg. 2895.00~~
$1298.00
7 peças

Casa de Móveis ARCA
4117 Boul. St-Laurent, Montreal tel.: (514) 842-0591