



Açoriano

Director: Mario Carvalho

Antes morrer livres que em paz sujeitos

Vila de Rabo de Peixe

Vol.15 Nº2 NOVEMBRO DE 2009

Pintura de
Francisco Andrade

Maria Alice Macedo

Correctora de seguros de prejuízo de particulares
Conselheira em segurança financeira

Silva Langelier
& Pereira Inc.

Tel.: 514 745.0425
Tel.: 514 282.9976



O Açoriano

EDIÇÕES MAR

4231, Boul. St-Laurent
Montréal, Québec
H2W 1Z4
Tel.: (514) 284-1813
Fax: (514) 284-6150
Site Web: www.oacoriano.org
E-mail: info@oacoriano.org

PRESIDENTE:
Sandy Martins
VICE-PRESIDENTE:
Nancy Martins

DIRECTOR:
Mario Carvalho
DIRECTOR ADJUNTO:
Antero Branco

REDACÇÃO:
Sandy Martins

COLABORADORES:
Debby Martins
Maria Calisto
Natércia Rodrigues

CORRESPONDENTES:
Açores
Alamo Oliveira
Edite Miguel
Jorge Rocha
Roberto Medeiros

FOTOGRAFIA:
Anthony Nunes
Ricardo Santos
José Rodrigues

Açores
Humberto Tibúrcio

INFOGRAFIA:
Sylvio Martins

**Envie o seu
pedido para
Assinantes**

O Açoriano
4231-B, Boul. St-Laurent
Montréal, Québec
H2W 1Z4



Mês de homenagem aos mortos

Cá estamos de volta, para mais uma edição do vosso amigo O Açoriano, diz-se do mês de Novembro, aquele que em vários países com uma herança católica, o Dia de Todos os Santos e o Dia dos Fiéis Defuntos são dias onde as pessoas vão aos cemitérios com velas e flores.

Na Espanha, Portugal, Itália, Bélgica, Países Baixos, França e Irlanda, as pessoas trazem flores para as sepulturas dos parentes mortos e fazem orações pelos mesmos.

Nesta edição vamos dar a conhecer as novas instalações do salão funerário situado na rua Jean-Talon, propriedade da Agencia Funerária Alfred Dallaire Memoria. E porque falamos dela?

Porque é ela a quem a maioria dos portugueses recorrem aos seus serviços, para realizar os arranjos funerários, onde trabalha o nosso conterrâneo e amigo Eduino Martins.

E ao falar da morte, pus-me a reflectir ; nós Açorianos lidamos mal com a palavra morte, não gostamos de falar dela, não gostamos destas casas, sentimos um arrepio quando entramos no cemitério, quanto mais longe melhor, diz o povo. E portanto ao nascer é a única certeza que nos é destinada, a morte, é a única companheira fiel da vida, quando a vida acaba a morte começa, uma não existe sem a outra, passamos a vida inteira evitando que as duas se encontrem, ao contrário de outros povos, aceitam a morte de uma forma natural, entre o nascimento e a hora da morte reside em nós a vida. Vida que não apreciamos muitas vezes !

Pensando bem até nem somos tão ingratos como isso para com a morte, até agradecemos mais a morte do que o nascimento.

O nosso povo honra a morte, veste o seu corpo inanimado do bom e do melhor, expõe nos melhores salões, compra urna, dá-lhe flores, recebe a visita dos familiares e amigos, alguns tem direito a musica (banda) é transportado em limusina, tem missa privada, é sepultado em caixão impermeável ou em gaveta selada, decoram a sepultura, com flores e uma lapida em pedra lavrada aonde se regista o seu nome, data do nascimento e da sua morte, depois do funeral são convidados a virem comer e beber por alma do morto, faz-se

esmolas e reza-se missas pela sua intenção. Depois de tudo isto pergunto a mim mesmo, porque razão tem tanto medo da morte? É o momento em que somos mais honrados é na ocasião da nossa morte.

Em vida pouco nos dão, quando necessitamos da ajuda de um amigo não está disponível, nunca ninguém nos dá flores, quando morremos, atribuem-nos tudo isto e mais alguma coisa, até choram e falam bem de nós. Mas pensando bem nada disto é feito para o finado, ele já não tem olhos para ver, talvez tudo isto se faça para aliviar a nossa consciência.

Novembro também é por excelência o mês dedicado à prevenção da depressão, que é uma palavra frequentemente usada para descrever nossos sentimentos. Todos se sentem “para baixo” de vez em quando, ou de alto astral às vezes e tais sentimentos são normais. A depressão, enquanto evento psiquiátrico é algo bastante diferente: é uma doença como outra qualquer que exige tratamento. Muitas pessoas pensam estar ajudando um amigo deprimido ao incentivarem ou mesmo cobrarem tentativas de reagir, distrair-se, de se divertir para superar os sentimentos negativos vamos ajudar-nos uns aos outros para bem de todos nós.

E uma das formas de ultrapassar o medo da morte e a depressão é viver alegres e felizes, imitando o povo da Vila de Rabo de Peixe, cantando e bailando, por isso são todos convidados a visitar a parte menos conhecida e divulgada desta nobre freguesia, berço de digno e honroso povo Açoriano. No mar e na terra de Rabo de Peixe vivem e trabalham homens e mulheres, esperançados que no futuro não mais haverá diferenças na qualidade de vida entre os que vivem do mar e da terra, um só povo com um só destino, apagando as desigualdades no bater dos corações, calando os roncos das ondas do mar silenciados pelo ruído do arado que lavra a terra da abundância, terra de artistas e doutores, poetas e cantores, a fotografia da primeira pagina é uma homenagem ao artista plástico natural desta linda terra Rabo De Peixe Francisco Andrade, onde o azul do céu e do mar da sua terra estão pintados para sempre na sua memoria.

Boa Leitura Açoriano.

O Castanheira existe há 39 anos, sempre ao serviço da nossa comunidade portuguesa!

COCO RICO
O Castanheira

3907 BOUL. ST-LAURENT MONTREAL (ESQUINA NAPOLEON) TEL.: 514 849.5554

Haja Saúde Para Sonhar.



Mario Carvalho

Porquê Sonhar e com quem? Uma das grandes desgraças da humanidade tem sido o sonho maldoso que se tornou realidade.

Muitos sonham com o bem outros com o mal, são os sonhos do mal que na maior parte das vezes se tornam realidade, basta pensar em todas as guerras, elas são simplesmente sonhos de alguns governantes, foram os sonhos que alimentaram a vida dos ditadores.

O outro dia um aluno da universidade de Montreal perguntou-me numa entrevista: Porque razão emigrou para o Canada? Respondi, “vinho atrás de um sonho” que não conhecia mas que imaginava, deixei a minha terra, porque nela era proibido sonhar.

Sonhar em ser alguém na vida, estudar, sonhar com um mundo diferente, desempenhar uma outra profissão que não aquela do meu pai e da maioria das pessoas da aldeia, amar a mulher dos meus sonhos livremente e sem preconceitos das diferença sociais. Tudo isto me foi proibido, para não me chamarem louco e não ter olhos na cara, deixei de sonhar. Cresci, guardando em segredo dentro de mim os meus sonhos, os meus desejos com medo de ser julgado. Minha mãe era a minha confidente e o mesmo ela fazia comigo, quantas vezes choramos juntos, quantas vezes me revolttei contra ela, por me ter gerado, ser proibido sonhar com uma vida melhor do que aquela que tinha a minha família, fez de mim um homem ainda muito jovem.

O pobre, naquela altura era condenado ao nascer a o ser para toda a vida!

Foi este medo que me levou a partir, atrás do sonho proibido de realizar na sua terra natal, não foi a fome nem a guerra, muito menos a bravura do mar nem o tremer da terra, nem de um dia ser enterrado coberto de lava, que ameaça ser cuspidas a qualquer hora pelos vulcões adormecidos nas nossas ilhas. Foi o sonho proibido, adormecido em nós que nos fez chorar o adeus à nossa terra.

No estrangeiro, não é proibido sonhar acordado, os teus sonhos dependem da tua força de vontade em queres lhes tornar realidade, és livre de sonhar e de pensar, trabalha e luta por eles, só tu e mais ninguém pode realizar os teus sonhos, não necessitas ter mãe ou pai médico, advogado, engenheiro, piloto de avião, para vires a ser, tu também podes ser.

Se o teu sonho é conduzir um Mercedes, ter uma casa com piscina, trabalhar de fato e gravata, não precisas ser contabilista ou desempenhar outra profissão liberal, para conseguires, basta queres, mesmo se trabalhas na construção, numa fábrica ou nas limpezas, tudo depende de ti e não dos

teus pais, infelizmente muitos dos nossos conterrâneos não realizam os seus ideais para pagar os dos filhos, estuda e luta para executar os teus.

Por me ter sido proibido sonhar em criança, hoje tenho pesadelos porque deixei de saber sonhar, tudo o que consegui no Canada, ultrapassa todos os sonhos proibidos, sonhei na minha terra, realizei nesta terra gelada livre de pensar.

O apuramento da selecção portuguesa para o mundial da Africa do Sul deixou de ser um sonho, para se tornar realidade, chegou a ser um pesadelo, felizmente não passou disto. Porque razão nós portugueses somos obrigados a sofrer tanto para ver os nossos sonhos realizados? Será desgraça marcada pelo nosso fado? Tantas foram as vezes que ficamos tão longe quando estávamos tão perto, tudo não passou do imaginário ser campeão europeu em 2000, 2004 e 2008, e do mundo em 1966 e 2006. Será que este desejo de erguer a taça



de campeão vai ser possível em 2010 ? Daqui até lá podemos sonhar, mas há sempre alguém que nos proíbe de fazer, por modéstia ou falta de confiança na capacidade da sua gente, ainda nem comecei a sonhar, e já tenho um pesadelo a França. O carrasco de Portugal está apurado, injustamente e irregularmente com ajuda da mão de Thierry Henry.

A mão do Abel Xavier no Euro 2000 não valia um penalti! Foi ao minuto 117 do jogo França-Portugal naquela quarta-feira 28 de Junho do ano 2000 em Bruxelas, e o nosso sonho de ser campeão da Europa evaporou-se no tempo. A mão de Abel foi desgraça para Portugal, a do Thierry foi abençoada para a França e maléfica para a Irlanda, reparem bem, nos dois casos foram decididos pelos seres humanos (arbitragem) a favor do mais forte, dominador e rico.

Vamos todos sonhar com o Natal do menino Jesus, este repete-se todos os anos há mesma data, nascido numa manjedoura, rodeado de animais, com um só sonho ajudar a humanidade. Todos têm o direito de sonhar com uma vida melhor livremente do berço aonde foi embalado.

Haja Saúde, vamos fechar os olhos para sonhar com a felicidade e alegria de viver.

Vila de Rabo de Peixe

Rabo de Peixe é uma vila e do concelho da Ribeira Grande, com 16,98 km² de área e 7 407 habitantes (2001). Foi elevada à categoria de vila a 25 de Abril de 2004. Vive essencialmente da pesca e da agricultura, havendo indústrias de construção civil e de transformação de peixe como principais empregadores

Não se sabendo ao certo a data ou como teria sido povoada esta localidade, aponta-se que por volta do século XV Rabo de Peixe, conjuntamente com a Ribeira Grande, constituía freguesia.

A 25 de Abril de 2004, Rabo de Peixe foi elevada a Vila, alcançando, assim, uma das suas maiores pretensões. Esta localidade é assim chamada devido à semelhança que uma das suas pontas de terra tem com uma cauda de peixe, ou como diz Gaspar Frutuoso (cronista açoriano, século XVI), por em tempos ali ter sido encontrado o rabo de um grande peixe desconhecido.

Como nota de curiosidade, registre-se que o lugar de Santana, extensa planície, foi transformado em campo de aviação militar durante a segunda guerra mundial (1939/45), passando, em 1946, para a aeronáutica civil com a instalação do primeiro aeroporto da ilha de São Miguel. Rabo de Peixe é uma vila com fortes raízes na tradição da Ilha de São Miguel, possui uma cultura assente nas suas Festas Tradicionais, no seu Folclore, na sua Música e no seu vasto Património Arquitectónico.

As Festas Religiosas são extremamente valorizadas pela população local, e representativas da cultura desta vila, atraindo inúmeros visitantes não residentes na localidade. Estas iniciam-se logo no primeiro dia do ano, com a Festa do Senhor Bom Jesus, seu Santo Padroeiro. Tal como em

famosas “Despensas” e “Bailinhos”, duas danças oriundas de Rabo de Peixe. São seis as coroações em Rabo de Peixe, a de São Sebastião, a de São João, a de São Pedro, a dos Inocentes, a da Santíssima Trindade e a do Rosário. No primeiro domingo de Outubro, celebram-se as Festas de Nossa Senhora do Rosário. Essas têm o seu ponto forte no Domingo, com a realização da procissão. Na segunda-feira também se realiza uma procissão que percorre quase todas as ruas de Rabo de Peixe. Há quem diga que a procissão realizada no Domingo é a segunda maior, a seguir à procissão do Senhor Santo Cristo dos Milagres, em Ponta Delgada. Santa



Cecília e nossa Senhora da Conceição, padroeiras, das duas filarmónicas de Rabo de Peixe, são outras das festividades desta vila. Ao longo de todo ano vão se realizando outras procissões, como a procissão de São Sebastião, realizada no penúltimo Domingo do mês de Janeiro, a do Senhor dos Passos (via sacra pública), no terceiro Domingo anterior ao Domingo de Páscoa, a dos Ramos, no Domingo anterior ao Domingo de Páscoa, a do Senhor Morto, na Sexta-Feira Santa à noite, a do Senhor Ressuscitado, no Domingo de Páscoa, a dos Enfermos, no primeiro Domingo após a Páscoa e por fim a procissão de São Pedro Gonçalves, realizada no sexto Domingo a posterior ao Domingo de Páscoa.

As Festas alusivas ao Espírito Santo envolvem algumas danças tradicionais, denominadas “Despensas”, diferentes dos restantes “balhos” da ilha. Salientamos o Balho dos “Homens da Terra” e o Balho dos “Homens do Mar”, dançados apenas por homens, ao som de castanholas que manejam durante a actuação. No entanto, ao longo da dança as mulheres podem entrar se assim o desejarem, mas, nunca iniciam este típico ritual lado a lado com os homens.

As duas Filarmónicas de Rabo de Peixe têm mais de um século de existência. A Sociedade Filarmónica Lira do Norte, fundada em 1867, e a Filarmónica Progresso do Norte, fundada em 1888.

A Igreja do senhor Bom Jesus é um edifício que foi construído no século XVIII. Pensa-se que por volta de 1690 deu-se início à sua construção mas só ficou concluída em 1735 sendo uma igreja de estilo barroco.



toda a ilha de São Miguel, existe uma devoção especial pelo Divino Espírito Santo, sendo famosos os cortejos e carros alegóricos referentes a estas Festas. A Festa da Bandeiras é uma das mais expressivas manifestações destas comemorações. Esta celebração engloba duas formas, a Bandeira da Beneficência, ou as “Festas da Beneficência” e a Bandeira da Santíssima Trindade, designada pelo povo “Festas da Caridade”. Acompanhando estas duas Bandeiras, ocorrem as

Rabo de Peixe a força da sua gente

António Pedro Costa

A Junta de Freguesia de Rabo de Peixe decidiu registar em imagem um testemunho da mudança que se operou naquela Vila, com um DVD intitulado “Rabo de Peixe- A força da sua gente”.

Este vídeo retrata uma outra perspectiva de Rabo de Peixe, em que os estigmas são superados pela nova imagem que aquela Vila adquiriu, graças aos investimentos realizados com as verbas dos Fundos EFTA.



A criação de estruturas viradas para a valorização das pessoas, colocando à disposição da população instrumentos de aprendizagem e de valorização profissional foi uma peça fundamental para que Rabo de Peixe caminhe no rumo certo e encontre o desenvolvimento social, económico e cultural que tanto almeja.

É preciso que se registre para memória futura, que os Fundos EFTA foram aprovados, graças ao empenho que a Junta de Freguesia e a Câmara Municipal cuja gestão foi da res-

ponsabilidade do PSD, e com o compromisso de Victor Cruz e de Durão Barroso.

Foi a primeira vez que estes fundos de investimentos foram aprovados para Portugal, graças a uma candidatura social e eficazmente concebida e apresentada ao EFTA pelo governo português.

A semana passada estive no Canadá e tive a oportunidade de levar na minha bagagem um DVD para as nossas comunidades. Foram realizadas várias projecções do vídeo em que se mostra a força das gentes de Rabo de Peixe. A diáspora reagiu de forma emocionada e ficou orgulhosa com aquela imagem afirmativa que nele se mostra, pois aquela Vila não é apenas problemas, mas também muitas coisas positivas por lá se passam.



A cidade de Montreal foi, mais uma vez, palco de um grande encontro de emigrantes oriundos de Rabo de Peixe. Muitos dos nossos compatriotas que vivem em Ontário e nos Estados Unidos uniram-se à grandiosa festa e fizeram daquele encontro uma manifestação de açorianidade que ficará na memória de muitos.

Tive a felicidade de também estar presente àquele encontro, promovido pelo Circulo de Amigos de Rabo de Peixe do Quebec e encontrar gentes das mais variadas condições sociais que confraternizaram num ambiente de grande apego às raízes.

O famoso Salão Renaissance de Montreal encheu-se com perto de um milhão de rabopeixenses que se quiseram juntar ao convívio, tal foi o interesse que aquele encontro despertou nas pessoas oriundas de Rabo de Peixe que vivem na Província de Quebec.

De facto, Rabo de Peixe é uma presença incontornável na área metropolitana de Montreal, constituindo uma das mais importantes comunidades portuguesas que labutam naquela área.

Aquele velho estigma de Rabo de Peixe, na diáspora, há muito que já desapareceu. E por cá, quem nos ajuda?

Osteoporose



Debby Simões Martins, Dt.P., M.Sc.; Dietista-nutricionista

Com o envelhecimento da população, tem havido muitas discussões sobre a prevenção da osteoporose. Esta condição, prevenível, faz com que os ossos se tornam frágeis e esponjosos, quando deveriam ser robustos e densos. Claramente, a osteoporose aumenta os riscos de fractura. Além de obter raio-X para avaliar a densidade dos ossos, não existem sinais ou sintomas de desmineralização dos ossos.



Felizmente, pode remediar à situação, simplesmente melhorando a sua alimentação.

1-Coma alimentos ricos em cálcio todos os dias

O cálcio é um mineral que ajuda à formação e ao mantimento dos ossos e dos dentes. Toma de 1000 a 1500mg de cálcio por dia. As melhores fontes de cálcio são o leite e os produtos do leite (iogurte, queijo). Outras fontes de cálcio incluem certas leguminosas (leite de soja enriquecido, tofu) e certos legumes e frutos (brócolos, repolho, sumo enriquecido). Se resolver tomar um suplemento de cálcio, escolha um suplemento à base de gluconato de cálcio, mais fácil de absorver que o citrato de cálcio.

2-Coma alimentos ricos em vitami-

na D todos os dias

A vitamina D ajuda o corpo a absorver o cálcio e a mobilizá-lo dentre dos ossos. Toma 1000UI por dia. As melhores fontes de vitamina D são o leite, o leite de soja enriquecido, e os peixes gordos tais como o salmão, as sardinhas e o atum. Para satisfazer as necessidades, pode ser vantajoso tomar um suplemento de 400UI de vitamina D₃ por dia, especialmente durante o inverno, quando os raios do sol não são suficientes para suportar a síntese natural de vitamina D pela pele.

3-Coma legumes e frutos todos os dias

Os legumes e os frutos fornecem nutrientes tais como potássio, magnésio e vitamina K, os quais são essências para a saúde dos ossos. Refere-se ao Guia



Alimentar Canadano para as porções de frutos e legumes que deve comer.

4-Coma alimentos ricos em proteína todos os dias, evitando os excessos

Sendo implicadas em numerosos processos metabólicos, as proteínas são fundamentais para a saúde, incluindo

a saúde dos ossos. Porém, um excesso de proteína aumenta a eliminação de cálcio, o que pode precipitar o desenvolvimento de osteoporose. Refere-se ao Guia Alimentar Canadano para as porções de carnes e substitutos que deve comer.

5-Tome café com moderação

Em excesso, a cafeína impede a retenção de cálcio pelo corpo. É recomendado tomar um máximo de 400mg de cafeína por dia, o que corresponde a quatro taças (250ml) de café. Na realidade, isto não é pouco...

6-Aproveite o seu chazinho

Os chás verdes e pretos contêm um elemento das plantas, os polifenóis. Estes parecem ser benéficos para a densidade dos ossos, especialmente após a menopausa.

7-Pratique actividades físicas regularmente

Uma vida activa ajuda ao mantimento de ossos fortes. Uma alimentação sã e uma vida activa ambos são essenciais para a prevenção da osteoporose.





CENTRE DE MÉCANIQUE EDMOND

PROP. EDMOND MONIZ

- MECÂNICA GERAL
- INJEÇÃO, REVISÃO, TRAVÕES
- ANTIFERRUGEM A ÓLEO
- REBOCAGEM
- MOTOR DE ARRANQUE À DISTÂNCIA

200 BOUL. DES LAURENTIDES (ESQUINA TOURANGEAU)
EM LAVAL TEL.: 450 663.8527

Noël environnemental

Natal Ambiental



Nancy Martins

- Pensez bien avant d'acheter vos cadeaux ; n'offrez pas simplement pour offrir et optez pour des produits utiles : il est important de privilégier les produits qui en seront pas immédiatement placés sur une tablette ou oubliés dans le grenier ;

- Achetez des produits durables et réparables : un des principaux problèmes de beaucoup de produits que nous consommons de nos jours est qu'ils sont jetables ;

- Privilégiez les produits éducatifs : principalement pour les plus petits, cherchez à offrir des produits qui stimulent intelligence, la créativité, le respect entre les peuples et pour l'environnement ;

- Si vous offrez à vos enfants des jouets électroniques, achetez d'abord un chargeur pour les piles afin que ceux-ci puissent fonctionner avec des piles rechargeables qui sont moins chères que les piles jetables et plus respectueuses de l'environnement ;

- Cherchez des produits qui n'intègrent pas dans leur composition des éléments dangereux ;

- Choisissez des produits moins complexes, qui possèdent moins de petit matériels mélangés et qui sont donc plus faciles de recycler et réparer ;

- Envoyez des cartes de Noël électroniques ; elles sont bien moins cher, ne consomment pas de papier et ne créent pas de déchets. Si cela n'est possible, soyez plus judicieux dans l'envoi de vos cartes et n'utilisez que du papier recyclé et des enveloppes réutilisées.

- Réutilisez le papier d'emballage des années précédentes ou les boîtes d'autres produits pour emballer vos cadeaux ; ceci augmente la surprise, diminue les dépenses et l'impact sur l'environnement ;

- Utilisez les transports publics pour aller faire vos achats de Noël, ou alors faites du covoiturage avec des parents ou amis ;

- Privilégiez les produits nationaux, leur qualité varie moins et l'impact environnemental associé au transport est moindre ;

- N'utilisez pas pour vos fêtes de Noël des assiettes ou des verres jetables ni des serviettes en papier. Ceux-ci sont moins jolis et produisent beaucoup de déchets ;

- Faites attention aux emballages ; malgré qu'ils soient nécessaires, évitez au maximum l'excès d'emballage et privilégiez des emballages moins complexes (qui ne mélangent pas de petits matériaux - papier, plastique, métal), ils seront plus facilement recyclables.



- Pensez bien antes de comprar as suas prendas; não ofereça só por oferecer e opte por produtos úteis: é importante privilegiar a oferta de prendas que não sejam colocadas imediatamente na prateleira ou em qualquer baú esquecido no sótão;

- Compre produtos duráveis e reparáveis: hoje em dia um dos principais problemas de muitos dos produtos que consumimos prende-se com a sua ideia de base de usar e deitar fora;

- Adquira produtos educativos: sempre que possível, principalmente se estivermos a falar de prendas para os mais pequenos, procure oferecer produtos que estimulem a inteligência, a criatividade, o respeito entre os povos e pelo ambiente;

- Se oferecer aos seus filhos brinquedos electrónicos adquira primeiro um recarregador de pilhas para que possam funcionar com pilhas recarregáveis que se tornam mais baratas do que as descartáveis e são mais amigas do ambiente;

- Procure produtos que não integrem na sua composição elementos perigosos;

- Escolha produtos menos complexos, que possuam menos materiais misturados pois estes são, habitualmente, mais fáceis de reciclar e reparar;

- Envie cartões de Natal por correio electrónico; é mais barato, não consome papel e não faz lixo. Se isso não for possível, seja mais criterioso no envio dos cartões e utilize sempre papel reciclado e envelopes reutilizados.

- Reutilize papéis de embrulho de anos anteriores ou pequenas caixas de outros produtos para acondicionar as prendas; aumenta a surpresa, diminui as despesas e o impacto ambiental das suas compras. Sempre que tal não for possível, adquira papel reciclado para fazer os seus embrulhos;

- Utilize os transportes públicos nas suas deslocções às compras, ou então, junte-se com amigos ou familiares num mesmo veículo e vão às compras conjuntamente, fica mais barato e sempre pode dispor de outras opiniões quando estiver indeciso;

- Adquira produtos nacionais, pois não só a qualidade não varia como o impacto ambiental associado ao transporte dos produtos será menor;

- Não use na sua festa de Natal pratos ou copos descartáveis (em plástico ou cartão) nem guardanapos ou toalhas de papel. Não são agradáveis e dão origem a muito lixo;

- Tenha atenção à própria embalagem do produto; ainda que seja necessária, pode assumir um grande peso no preço final, pelo que evite ao máximo o excesso de embalagem e privilegie embalagens menos complexas (que misturem menos materiais - papel, plástico, metal) porque serão mais facilmente recicláveis.

Convívio de Rabo de Peixe pesqueiro da amizade



No passado dia 17 de Outubro o Circulo dos Amigos de Rabo de Peixe, formado pela dinâmica equipa de rabopeixenses que é presidida por Francisca Reis, e do qual faz parte o artista pintor Francisco Andrade, Lourenço Bruno, Carlos Pereira e a agente imobiliária Olívia Paiva organizaram o já tradicional convívio dos amigos de Rabo de Peixe e como já vem sendo habito, o evento teve lugar na luxuosa sala de banquetes Renaissance.

A sala estava repleta de amigos de Rabo de Peixe, para além dos residentes locais ainda contaram com a vinda em autocarros de excursão Os grupos de amigos de Rabo de Peixe de Toronto e da nova Inglaterra presididos respectivamente por Durval Ferreira e José Hermano Andrade, directamente de Rabo de Peixe, marcaram presença muitas pessoas entre eles os convidados de honra o deputado regional António Pedro Costa, antigo colaborador do jornal A Voz de Portugal, e o jovem Padre Jason Reis Gouveia, assim como o seu pai José Maria Gouveia, de destacar ainda a presença do director do BANIF em Toronto José Faria e do presidente da casa dos Açores no Quebeque Damião Sousa e respectiva esposa Maria de Jesus. Francisca Reis que foi a mestra de cerimónia, deu as boas vindas a todos, aclamando “Viva Rabo de Peixe” seguido do Hino do Bom Jesus.

Fizeram uso da palavra os presidentes dos outros grupos de amigos de Toronto e Estados Unidos o padre Jason que nasceu em Montreal mas ainda muito jovem foi com os pais viver para São Miguel aonde estudou para padre e foi ordenado no dia da festa Do Bom Jesus em Rabo de Peixe, falou e relembrou com muito orgulho os avos Mariano e António



Reis de seguida foi o deputado regional e que foi durante três mandatos o presidente da Câmara da Cidade da Ribeira Grande António Pedro Costa também ele um ex emigrante aqui em Montreal razão pela qual sente-se como peixe na agua quando fala do viver do emigrante das suas preocupações, em manter vivas as nossas raízes, responsabilizando os pais e avos de serem eles os grandes culpados quando os filhos não sabem falar português, não devemos deixar morrer a nossa cultura e o amor a nossa terra de origem, disse ainda “estes convívios são primordiais para manter viva a nossa paixão pela nossa terra Natal” sabe o que é a saudade, todos os intervenientes foram muito aplaudidos com vivas a Rabo de Peixe.

Antes de servir o jantar o padre Jason abençoou em nome de Jesus Cristo o alimento que nos iria ser servido. No decorrer do jantar foram animando o serão os artistas convidados, ao som da discoteca do DJ Jeff Gouveia, vindas de Toronto as irmãs Lucy e Bela, Duarte Froias de Montreal, e



Arlindo Andrade dos Estados Unidos e também a actuação do tão afamado bailinho dos pescadores de Rabo de Peixe com cantigas ao improviso, para agrado e alegria de toda gente. De salientar ainda a oferta de uma obra-prima um lindo quadro de Nossa Senhora do Rosário doada por António Serafim Moniz.

Estou convicto de que o convívio do Circulo de amigos de Rabo de Peixe em Montreal tem uma particularidade consegue ano após ano reunir na mesma sala rabopeixenses a residirem em outros lugares como Toronto, Nova Inglaterra e em São Miguel Açores e naturalmente da província do Quebeque, encurtando a distância, aproximando as pessoas, recordando os tempos que já lá vão, projectando os que aí vem, comendo e bebendo as saudades da sua terra.

Longe da Terra Natal o Rabopeixense da diáspora, soube vencer, e é com muito orgulho que diz:

VIVA A VILA DE RABO DE PEIXE.

A Festa para os músicos da Banda



Mario Carvalho

A direcção da Banda Nossa Senhora dos Milagres organizou no passado dia 14 de Novembro um jantar baile na sala da Associação Portuguesa do Espírito Santo situada no 6024 Hochelaga em Montreal.

Com um gesto de reconhecimento e de agradecimento pelo desempenho e colaboração para com a filarmónica todos os músicos e familiares foram convidados pela direcção da banda presidida por José Cordeiro, a um jantar gracioso da banda e assim confraternizarem uns com os outros.

Certamente para muitos não é surpresa, saberem quanto é o meu reconhecimento pelas bandas de musica, tenho sempre dito que as bandas de musica são as organizações que mais bem representam a nossa cultura açoriana, é nelas que os jovens mais se revejam, participam e colaboram, seja ela a banda de Montreal, Laval ou Nossa Senhora dos Milagres é delicioso ver quanto esforço e sacrifício os músicos fazem para irem aos ensaios, tocarem nas festas, procissões e arraiais, haja frio, chuva, vento ou sol, lá estão eles e na maioria são jovens.



A festa teve início com uma homenagem ao antigo presidente desta banda o falecido Duarte Faria, e foi ao som do Hino tocado pela banda que os membros da direcção entraram na sala com uma fotografia dele, acompanhado pela imagem de Nossa Senhora das Estrelas de quem ele era muito devoto. O Jantar foi de óptima qualidade e a animação da noite como já é habito da parte do Jeff Gouveia foi muito alegre e divertida. Gostaria de realçar o grande profissionalismo deste Açoriano, tenho participado em varias festas aonde os seus serviços têm sido preferidos pelas demais variadas organizações sejam elas grandes ou pequenas, da parte do animador o seu contributo é sempre de grande relevo, fazendo com que as pessoas, dancem e divirtem-se para valer.

A família do Duarte Faria estava presente, a esposa as filhas e o filho Rui, assim como outros familiares, entre os sobrinhos esteve o cantor Jimmy Faria que cantou e fez uma



homenagem ao tio cantando a canção do Jorge Ferreira Pai, aonde as filhas foram para o meio da pista abraçando a fotografia regando o retrato do pai de Amor, foi um momento de muita emoção.

Certamente que a alma do Faria, jubilou de alegria ao ouvir o hino de Nossa Senhora da Estrela e o som do trompete tocado pelo filho Rui, assim como um dos sobrinhos que toca na banda de Montreal, sei o quanto orgulho ele tinha no filho e nos sobrinhos que são grandes músicos, seguindo os seus passos porque ele também foi um grande trompetista.

A sala estava cheia, estão todos de parabéns, de salientar a fraca aderência dos Terceirenses á festa da sua banda, se esta é a vossa banda, a vossa presença é necessária para encorajar e apoiar o seu crescimento.

Enquanto houver bandas em Montreal, haverá festas e procissões, à moda da nossa terra, toca a banda, o povo está convosco, batem palmas com fartura a esta mocidade de origem Açoriana.



Complexo Funerário Alfred Dallaire / MEMORIA renovando e inovando

O dia 11 de Novembro é dedicado em memória dos antigos combatentes Canadianos, que fizeram e fazem parte das forças armadas canadianas, soldados que morreram no combate e que continuam a deixar a sua vida como é o caso da Guerra do Afeganistão.



Após vários meses de inatividade para renovações o salão funerário da Empresa Alfred Dallaire | MEMORIA situado no 1120, rua Jean Talon Este que faz canto com a rua Christophe-Colomb, aproveitou o dia dedicado a memória dos antigos combatentes para fazer a inauguração oficial das suas novas instalações convidando os órgãos de comunicação social do Quebec incluindo O Açoriano para dar a conhecer o que de muito bom foi feito para receber dignamente os seus clientes familiares e amigos na hora do adeus dos seus ante queridos.



Esta empresa funerária é aquela a quem os portugueses mais recorrem para fazer os arranjos funerários, dos seus familiares, e a preferência dos portugueses por esta empresa é muito por culpa do profissionalismo, honestidade e respeito do conselheiro Eduino Martins que desde 1993 trabalha arduamente para bem servir a comunidade.

Para a empresa MEMORIA, cada vida é uma história que deve ser contada, celebrada, jamais esquecida. Que se com-

promete a honrar dignamente a memória dos que vão para a eternidade e acompanhando as famílias com respeito, compaixão e criatividade.

Os novos espaços da rua Jean Talon, estão divididos por 3 andares, reagrupando salões, capelas e salas de recepção.

Para além de ser um espaço funerário é também um lugar aonde acolhe exposições, conferências, sobre o luto. Uma pequena biblioteca consagrada a obras literárias especializadas na morte e no luto, está instalada no subsolo. Psicologia, filosofia, literatura, Juventude, espiritualidade etc.

São vários os elementos de reflexão que serve de ajuda para

não nos sentir, sós num momento tão difícil que é a morte.



Depois da bênção do salão pelo padre Raymond Gravel, e a leitura de textos pelos actores Rita Lafontaine, Isabelle Vincent, e Catherine Colvey, ainda podemos assistir a actuação das cantoras Florence K e Nathalie Choquette, usou da



palavra a presidente Jocelyne e o seu pai Paul-Émile Légaré que também marcou presença na cerimónia de inauguração.

Os presentes foram convidados a visitar os novos espaços



através de uma visita guiada e a visualizar um pouco da história desta empresa familiar o fundador desta empresa Alfred Dallaire nasceu em 1893 em Saint-Narcise-de-Beaurivage. Foi barbeiro, sapateiro e condutor de táxi no bairro Hoche-laga em Montreal. Em 1931, quando uma jovem Ucraniana sem um cêntimo, morreu atropelada por um comboio e que nenhuma empresa funerária não quis expor o corpo da jovem, foi então que Alfred e sua esposa Aline fizeram da sua barbearia um salão mortuário. Quatro gerações mais tarde, a empresa Memoria presidida pela neta Jocelyne Dallaire Legaré continua a servir as famílias com compaixão e criatividade.



Quando a maior parte dos convidados haviam deixado as instalações, tive o privilegio de trocar algumas impressões com alguns funcionários da empresa entre eles a dinâmica e simpático mulher de negócios, advogada de formação, Jocelyne Dallaire Legaré, falou da admiração que tem pela família e o quanto se orgulha do seu pai Paul-Emile Legaré, que deu continuidade e com muito sucesso ao trabalho começado pelo sogro, Alfred Dallaire, diz que o pai é um homem com muita visão.



Contou-me com muita afirmação que uma das grandes contratações do pai foi sem duvida o Açoriano Eduino Martins, descobri no restaurante Latino, aonde era cliente assíduo e preferia ser servido pelo Eduino ao ponto de deixar o nosso compatriota escolher o menu o vinho sobremesa, tanto era a



confiança que depositava nele. Um dia convidou o Eduino a mudar de profissão e vir trabalhar para a agência funerária, prontamente recusou por ter medo dos mortos e dos salões fúnebres.

Até que um dia o Eduino aceitou o convite, não falava quase nada em francês Paul-Émile pagou-lhe um curso de francês na universidade de Montreal durante um ano.

No momento de ser contratado a Jocelyne, entrevistou o Eduino e não era de acordo com o salário que o pai queria dar ao novo empregado.



O pai convicto, não recuou na contratação do nosso compatriota, e tinha razão diz Jocelyne, olhando nos olhos do Eduino disse : Ele é o nosso melhor conselheiro” ao que foi-me possível descobrir tem sido o conselheiro da empresa que nos últimos 8 anos mais vendido e serviços tem feito dentro da empresa. Gostei de ouvir da boca de tão grande senhora, os elogios que ela fez ao nosso Açoriano Eduino Martins.

Não é fácil, conviver com a dor e o luto, nem mesmo dos outros, porque cada vida é uma Memoria. É nos momentos difíceis que recorremos ao serviço da agência funerarias, e dos seus conselheiros, depositamos nas suas mãos os corpos daqueles que tanto amamos uma vida inteira.

Apresentação da Associação Mosaico Cultural e Solidária nos EUA



Roberto Medeiros

A Mosaico Cultural e Solidária de Lagoa é uma associação que tem como principais objectivos promover, criar e divulgar actividades culturais, foi formalmente constituída no passado mês de Outubro e tem como Presidente Roberto Medeiros.

No âmbito do plano de actividades da Associação destacam-se actividades de intercâmbio entre os Açores, EUA e Canada, neste sentido os responsáveis da Associação, nomeadamente o seu Presidente e a Secretária da Direcção, respectivamente Roberto Medeiros e Andrea Afonso estiveram nos EUA, acompanhados de Mário Nelson, repórter de imagem do programa “Bom Dia” da RTP Açores, com o intuito de proceder à apresentação da Associação, convidar as entidades locais a colaborar, juntando instituições e patrocinadores. No âmbito desta viagem foram, também, assinados 44 Protocolos de Cooperação com várias Instituições e Personalidades do Estado de Massachusetts e de Rhode Island, destacando-se o Xerife do Condado de Bristol, Thomas Hogdson, Sam Sutter, o Mayor da Cidade de New Bedford, Scott Lang, o Administrador da Vila de Mattapoiset, Michael Gagné, o Presidente Casa dos Açores da Nova Inglaterra, João Pacheco, o Presidente do Museu da Baleia, James Russel, o Director de Turismo da NE, Arthur Mota, os Deputados Estaduais Tony Cabral e Michael Rodrigues, a Associação Amigos de Lagoa e Agua de



Pau e Fernando Garcia, Presidente da Comissão das Grandes Festas do Espírito Santo de Fall River. Alguns dos protocolos ainda a serem assinados, incluem a Roosevelt Middle School em New Bedford, a Portsmouth Middle School, a Dartmouth Middle School e Dartmouth High School. A

assinatura destes protocolos irá permitir a realização de várias iniciativas nos EUA, estando já agendadas uma Exposição de Presépios Tradicionais da Lagoa, com o Presépio Bíblico do artesão de bonecos de Presépio Lagoense, António Morais, no Santuário de LaSalette em Attleboro, a partir de 27 de Novembro, e nas instalações dos Arquivos Luso-Americanos Ferreira Mendes da UMass Dartmouth, em Dezembro. Está

também agendado um intercâmbio entre o Grupo Som do Vento dos Açores e o Grupo Dance Motion de New Bedford. Projectos solidários incluíram a assinatura de um Protocolo com o Southeast Center for Independent Living, onde a lagoense Filomena Tripp trabalha com pessoas deficientes.

Nesta viagem aos EUA destaque ainda para um encontro com William Flanagan o recente Mayor eleito para a cidade de Fall River Mass., que confirmou o seu apoio e manifestou contentamento por saber que a Associação Mosaico Cultural e Solidária, tem sede em Água de Pau, onde viveram os seus avós maternos, na Caloura. A associação procura sócios efectivos, honorários e beneméritos. As pessoas interessadas deverão enviar um email para mosaicocs@gmail.com



Os Açorianos e as telecomunicações internacionais

Manuel Contente

Foi em 1893 que os Açores foram ligados por cabos submarinos, estabelecendo-se a primeira ligação entre Carcavelos-Ponta Delgada-Horta.

Seguidamente foram lançados outros cabos ligando as ilhas do Faial, Pico, S. Jorge, Graciosa e Terceira.

A partir de 1899 foram lançados vários cabos de companhias estrangeiras (Inglesa, Americanas e Alemã) sendo a Horta o ponto central dos cabos internacionais unindo o velho ao novo mundo; a Horta chegou a ter 16 cabos submarinos.

O constante avanço da tecnologia na fabricação de cabos resultou na modernização duma rede mundial da qual a Horta foi o fulcro principal.

Durante a primeira e a segunda guerra mundial, a Horta teve um papel preponderante assegurando as importantes ligações entre a Europa e a América., embora entre 1914 e 1916 um cabo alemão e outro americano foram cortados perto dos Açores, resultando em diversas mudanças nas rotas desses cabos. Com o advento dos modernos cabos coaxiais, a partir de 1950, os cabos amarrados na Horta começaram a ser afectados e as companhias estrangeiras optaram por outras rotas mais modernas beneficiando dos avanços tecnológicos na área das telecomunicações.



A Horta ficou assim privada, durante alguns anos, de usufruir dos benefícios dos direitos de amarração, de que se diga em abono da verdade que essas importantes somas eram canalizadas para Lisboa e que a Horta nunca recebeu um escudo, somente beneficiando da estadia dos estrangeiros que muito beneficiavam à economia do Faial.

Actualmente as ilhas dos Açores estão interligadas por modernos cabos de fibras ópticas, com excepção das Flores e do Corvo que muito em breve serão ligadas ao Faial.

Na cidade de Ponta Delgada, existe presentemente um cabo de fibras ópticas ligando Ponta Delgada aos Estados Unidos e à Europa. Quando as companhias estrangeiras começaram a terminar as suas operações no Faial, ofereceram transferências aos técnicos Faialenses para o estrangeiro e alguns deles vieram para o Canada onde obtiveram emprego imediato devido ao seu “savoir-faire” de muitos anos de prática no domínio das telecomunicações.

A vida de cada um



A vida traz a cada um a sua tarefa e, seja qual for a ocupação escolhida, álgebra, pintura, arquitectura, poesia, comércio, política — todas estão ao nosso alcance, até mesmo na realização de miraculosos triunfos, tudo na dependência da selecção daquilo

para que temos aptidão: comece pelo começo, prossiga na ordem certa, passo a passo.

É tão fácil retorcer âncoras de ferro e talhar canhões como entrelaçar palha, tão fácil ferver granito como ferver água, se você fizer tudo na ordem correcta.

Onde quer que haja insucesso é porque houve titubeio, houve alguma superstição sobre a sorte, algum passo omitido, que a natureza jamais perdoa.

Condições felizes de vida podem ser obtidas nos mesmos termos.

A atracção que elas suscitam é a promessa de que estão ao nosso alcance. As nossas preces são profetas.

É preciso fidelidade; é preciso adesão firme. Quão respeitável é a vida que se aferra aos seus objectivos!

As aspirações juvenis são coisas belas, as suas teorias e planos de vida são legítimos e recomendáveis: mas você será fiel a eles?

Nem um homem sequer, receio eu, naquele pátio repleto de gente, ou não mais que um em mil.

E, se tentar cobrar deles a traição cometida, e os faz lembrar de suas altas resoluções, eles já não se recordam dos votos que fizeram.

A corrida é longa, e o ideal, legítimo, mas os homens são inconstantes e incertos.

O herói é aquele imovelmente centrado. A principal diferença entre as pessoas parece ser a de que um homem é capaz de se sujeitar a obrigações das quais podemos depender — é obrigável; e outro não é. Como não tem a lei dentro de si, não há nada que o prenda.

O que pensas que foi a vida dos homens que se conseguiram erguer acima do comum?

Um combate contínuo.

Se, se tratar de um escritor, para escrever, uma luta contra a preguiça (que ele sente tanto como o homem comum): e isto porque o seu génio quer manifestar-se - e ele não obedece apenas ao desejo vão de se tornar célebre, mas ao apelo da sua consciência.

Calem-se portanto os que trabalham com frieza: poder-se-á imaginar o que é trabalhar sob a influência da inspiração?

Que medo, que hesitação sentimos em despertar esse leão adormecido, cujos rugidos fazem estremecer todo o nosso ser!

Mas, voltando atrás: ser firme, simples e verdadeiro — eis o útil ensinamento de todos os momentos

Joseph Oliveira
 514-236-6998

Olivia Palva
 514-707-8877

www.oliviapalva.com

Laval-des-rapides
 Bungalow com 3+1 qts, 2 casa de banho, quarto frio, cave terminada, Lareira, garage Com 7500,00 de terreno

<p>Plateau - Jeanne Mance</p>  <p>Perto da Villeneuve 3X51/2 com grande quintal \$629.000</p>	<p>Rua St-Hubert - Montreal</p>  <p>Triples com comércio no rés-de-châss, com dois apartamentos BOM PREÇO 359 000\$</p>
<p>Duvernay - Laval</p>  <p>VENDIDO</p> <p>Bungalow com 3+1 quartos e cave acabada e garagem. \$234 000</p>	<p>Rua Berri - Ahuntsic</p>  <p>1X61/2+2x41/2 renovado, cave terminada BOA CASA</p>
<p>St-Leonard</p>  <p>VENDIDO</p>	<p>Villeray - Montreal</p>  <p>4X41/2+comércio e com garagem</p>
<p>Rosemont - Montreal</p>  <p>VENDIDO</p> <p>Splex 1X 61/2+4X41/2 Bem situado \$449 000</p>	<p>PARA MAIS INFORMAÇÕES POR FAVOR NOS CONTACTAR 514.236.6998 ou 514.707.8877</p>

Bacalhau com Broa e Migas

Ingredientes para 4 pessoas :

1 broa de milho; 600 g de bacalhau demolhado em postas altas; 2 dl de azeite virgem extra; 4 a 6 dentes de alho; 700 g de batatinhas novas; sal grosso



Para as migas:

± 300 g de broa de milho; água; 1 molho de nabiças; 100 g de manteiga; 2 a 3 dentes de alho; pimenta

Preparação: Ligue o forno e regule-o para os 200 ° C. Corte cerca de metade da broa em fatias com aproximadamente 1 dedo de espessura e disponha-as no fundo de um tabuleiro de forno, em barro, de preferência. Por cima coloque as postas de bacalhau e os dentes de alho esborrachados e regue com o azeite. Cubra tudo com a restante broa bem esfarelada e leve ao forno durante cerca de 30 minutos. Ao mesmo tempo ponha também a assar noutra tabuleiro as batatinhas lavadas e polvilhadas com sal grosso. Enquanto o bacalhau está no forno aproveite para preparar as migas. Esfarele a broa e regue com água na quantidade necessária para a ensopar. Escolha as folhas de nabiças, lave, escorra bem e corte em tiras como para caldo verde. Leve a manteiga ao lume com os dentes de alho descascados e bem picados. Junte as nabiças e deixe saltar. Regue com cerca de um copo de água e deixe cozer um pouco as nabiças. Adicione a broa demolhada e misture bem deixando cozinhar até as migas estarem na consistência de que gosta. Tempere com um pouco de pimenta e rectifique o sal, se achar necessário. Sirva a acompanhar o bacalhau.

Legumes gratinados

Ingredientes para 4 a 6 pessoas:

1 cebola; 1 alho francês; 100 g de manteiga; 3 batatas; 2 cenouras; 150 g de ervilhas tortas; 200 g de cogumelos pleurotos; 40 g de farinha; 3,5 dl de leite; sal; pimenta de moinho; noz moscada; 2 colheres de sopa de maionese; queijo parmesão ralado



Preparação:

Descasque a cebola e pique-a finamente. Corte o alho francês em rodela, lave em água corrente e escorra bem. Derreta metade da manteiga num tacho junte-lhe a cebola picada e as rodela de alho francês, tape e deixe estufar sobre lume brando. Pele as batatas e as cenouras, corte-as em dados e junte aos legumes que estão no tacho. Volte a tapar. Lave as ervilhas tire-lhes as pontas e o fio e adicione-as aos restantes legumes. Lave os cogumelos escorra bem e rasgue-os em pedaços para dentro do tacho. Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar sobre lume muito brando até os legumes estarem macios. Entretanto, ligue o grelhador do forno e derreta a restante manteiga noutra tacho. Junte a farinha, mexa até absorver completamente a gordura. Regue com o leite e mexa com uma vara de arames até dissolver a farinha. Tempere com sal, pimenta e noz moscada e deixe engrossar, mexendo de vez em quando. Transfira os legumes para um tabuleiro de forno. Junte a maionese ao molho preparado, adicione queijo ralado a gosto e espalhe sobre os legumes.

Impact de Montreal



Maria Calista

Foi no passado dia 17 de Outubro no estádio Saputo que a equipa de futebol de Montreal, o Impact de Montreal, ganhou pela terceira vez o campeonato da liga USL com três golos contra um. O que parecia impossível devido a todos os problemas da equipa resultou num sonho. Embora o futebol não tenha a mesma importância na América do Norte como tem na Europa, devemos pelo menos reconhecer que esta linda vitória foi graças a um treinador português, Marc Dos Santos. O Marc passou a ser treinador da equipa em Maio, altura em que até o presidente, o Senhor Joey Saputo, nem acreditava na própria equipa. Passaram momentos difíceis, mas com um treinador que tem confiança nos seus jogadores, obtiveram resultado. Certos jornalistas canadianos contam que o Marc pedia aos seus jogadores, antes de cada jogo, para jogarem como se fosse a última vez e que jogassem para a pessoa de quem mais gostavam. Não sei se é verdade o mentira, o que importa é que este jovem treinador de 32 anos conseguiu trazer mais um campeonato para Montreal e dá à comunidade portuguesa ainda mais visibilidade em Montreal. Com esta vitória, Marc Dos Santos obteve um

contrato de dois anos com o Impact. Parabéns Marc! Por ter visto o jogo final na televisão, posso dizer que foi um jogo muito intenso do princípio ao fim e que este jovem treinador ficou sempre bastante calmo. Finalmente, no último apito, o Marc festejou no terreno junto com os seus jogadores diante de milhares de pessoas levando a bandeira portuguesa ao ar. Apesar desta vitória, o Senhor Dos Santos quis mostrar as suas cores e foi um gesto de muita altivez, sinceramente senti-me orgulhosa neste jovem treinador da comunidade portuguesa. Ele não somente conseguiu levar os seus jogadores até ao fim e trazer mais um campeonato para Montreal, mas também mostrou a todos que ele é um jovem imigrante português. Mais uma vez, parabéns ao Senhor Dos Santos. Este jovem treinador português é muito bem criticado pelos jornalistas do Quebec, não somente pela vitória, mas também pela sua maneira de ser e de se comportar, pela sua filosofia, pela sua maneira de ser com seus jogadores e pela sua simplicidade. Será que um dia veremos o Marc Dos Santos como treinador da equipa de Portugal na copa do mundo ou na copa da Europa? Com a capacidade do Marc Dos Santos e com o seu talento de treinador, nada e impossível. Se com tantos problemas e derrotas o Marc conseguiu levar sua equipa a ser



campeã, eu acredito em tudo para este jovem treinador que ainda nos dará reserva muitas e muitas mais surpresas. Não esquecendo que à uns tempos atrás o nosso amigo António Ribeiro jogava para esta equipa. Infelizmente, ele foi jogar para outra equipa doutra divisão, mas felizmente para ele está conhecendo muito sucesso na equipa de San José. Será que vamos ter outros jogadores portugueses na equipa? Tudo indica que sim. O Marc Dos Santos e o director da equipa, Nick de Santis, chegaram há pouco tempo de uma viagem de 10 dias a Portugal, onde visitaram alguns clubes de bola e avaliaram alguns jogadores. Tudo é possível e agora só falta esperar para o começo do ano de futebol para vermos se há novos jogadores e se algum é português. Como a nossa comunidade está sendo cada vez mais apreciada e mais vista na cidade de Montreal e também nas outras cidades em que jogam. Viva Portugal, com os portugueses sabem jogar à bola e, claro, ao hóquei. Até à próxima Açoriano e parabéns a Marc Dos Santos e boa continuação a toda a equipa.



Agência de Viagens portuguesa

AGENCE DE VOYAGES ALGARVE

681, JARRY ESTE, H2P 1W1





Temos ao vosso dispôr:

- Viagens para todo o mundo
- Especiais para as Caraibas
- Cruzeiros a partir de 799⁰⁰+tx
- Hotéis e pensões em Portugal a partir de 49⁰⁰ por noite
- Aluguer de carros a partir de 159⁰⁰ / semana
- Serviço de impostos
- Envio de contentores, barris e o nosso popular Cabaz de Natal

Uma força no comunidade - TEL.: 514 273.9638 OU 514 277.1934



Quem são eles?

Marché **sa** Et Fils Inc.

MERCEARIA PORTUGUESA Desde 1975 TEL.: 514 842-3373

Especiais em vigor até 16 de Dezembro de 2009

- Prosciutto "Johnny" **12.99** Kg
- Queijo Flamengo "Serrinha Bola" **7.99** lb
- Costeletas de porco **1.49** lb
- BONO CALAMAN DE CALIFORNIA
- Lulas congeladas **2.99** cada
- Rissóis caseiros congelados **5.99** dúzia
- Bacalhau Canadiao e da Noruega a bons preços
- Azeite Lavrador **4.99** 1L

4701 RUA ST-URBAIN, MONTREAL, QC.