



AUGACIAR

Publicação trimestral gratuita da Casa do Povo de Molelos. Ano I, nº 1, julho de 2014. Diretor: Luis Figueiredo

APRESENTAÇÃO

A Casa do Povo de Molelos é uma pessoa coletiva de utilidade pública, de base associativa, fundada em sete de fevereiro de mil novecentos e trinta e cinco, constituída por tempo indeterminado, com o objetivo de promover o desenvolvimento e bem-estar da comunidade local.

A Casa do Povo tem por finalidade desenvolver atividades de caráter social, cultural, desportivo, recreativo ou outras, com a participação dos interessados e em colaboração com o Estado, as Autarquias e outras entidades públicas e privadas, proporcionando-lhes o apoio que em cada caso se justifique, por forma a contribuir para a resolução de problemas da população.

A atual Direção da Casa do Povo de Molelos, que tomou posse em 15-03-2014, entendeu ser importante a criação de um jornal periódico, com distribuição gratuita em papel e pela internet.

Pretendemos que este jornal tenha **conteúdos informativos e formativos**, contribuindo assim para o desenvolvimento humano da nossa população.

Numa época em que assistimos ao crescente desenvolvimento dos meios de comunicação eletrónicos, verificamos também que uma grande maioria das pessoas da nossa freguesia, em especial os mais idosos, não utiliza a internet. É a pensar nessas pessoas que



decidimos fazer a edição em papel, com distribuição gratuita.

Não esquecemos também os nossos muitos emigrantes que, nas diversas paragens do mundo, labutam no seu dia-a-dia para conseguirem realizar os sonhos que no nosso país se tornaram impossíveis de realizar. Especialmente para eles teremos as versões na internet deste jornal, sendo que poderemos também equacionar o envio da versão em papel por correio para as moradas nos seus países de acolhimento.

Molelos é uma terra de coletividades. Estaremos permanentemente abertos à colaboração com todas as coletividades da nossa freguesia e esperamos que dessa colaboração possam resultar vantagens para todos os Molelenses.

É esta a nossa missão!

ESTATUTO EDITORIAL DO AUGACIAR

O AUGACIAR é um órgão de comunicação e informação geral, independente, de cariz local, com distribuição gratuita em papel e pela internet sendo propriedade da Casa do Povo de Molelos.

O AUGACIAR visa oferecer uma informação diversificada da freguesia de Molelos e do concelho de Tondela, procurando, pelo seu caráter informativo e formativo, contribuir para o desenvolvimento social e material da freguesia de Molelos e do concelho de Tondela.

O AUGACIAR é um órgão de informação concebido, escrito e produzido por um conjunto de pessoas que exercem esta atividade em regime de voluntariado e sem qualquer tipo de remuneração. Não obstante esta forma de voluntariado todos assumem o compromisso de respeitar os direitos e deveres previstos na Constituição da República, na Lei de Imprensa e no Código Deontológico dos Jornalistas.

O AUGACIAR tem uma periodicidade trimestral, podendo, em situações consideradas pertinentes e excecionais pela Direção da Casa de Povo de Molelos e pelo Diretor do AUGACIAR, alterar esta periodicidade.

Não obstante esta periodicidade reserva-se o direito e dever de publicar no site da internet, a qualquer momento, notícias ou artigos de opinião que possam vir mais tarde, em todo ou em parte, ser publicados na edição em papel.

O AUGACIAR distingue, muito claramente, a informação da opinião, reservando-se, todavia, o direito de relacionar, interpretar e emitir opinião sobre quaisquer factos ou acontecimentos, sempre no respeito integral da legislação em vigor.

O AUGACIAR respeitará sempre o sigilo das suas fontes de informação. Não será, por isso, aceite, em circunstância alguma fora do preceito legal, a quebra desse sigilo.

O AUGACIAR, como meio de comunicação destinado não só às pessoas residentes como aos emigrantes, privilegia o diálogo e colaboração de todos os seus leitores com o AUGACIAR. Reserva-se porém o direito de moderar essa participação, sempre que tal se pareça apropriado.

O AUGACIAR tem a sua sede de redação no domicílio sede da Casa do Povo de Molelos, rua do Vale da Pata, Molelos, 3460-264 Molelos.

CENTRO SOCIAL PAROQUIAL DE MOLELOS

LIGA DE AMIGOS DO CENTRO

Os Estatutos do Centro Social Paroquial de Molelos, no capítulo IV, propõem a criação de uma Liga de Amigos.

Esta Liga de Amigos do Centro é constituída por todas as pessoas que se proponham colaborar na prossecução das atividades do Centro, quer através da contribuição pecuniária, quer de trabalho voluntário, que, como tal, sejam admitidas pela Direção.

A Liga de Amigos constituiu-se como um grupo de pessoas congregado por um desejo comum de praticar a solidariedade social, usufruindo, simultaneamente, do convívio em atividades de caráter lúdico e cultural.

Sem prejuízo das funções que lhe sejam atribuídas, em regulamento próprio, compete à Assembleia da Liga dos Amigos pronunciar-se sobre todos os assuntos que a Direção submeta à sua apreciação.

O Centro Social Paroquial de Molelos é uma Instituição Particular de Solidariedade Social, sem fins lucrativos, criada por iniciativa da Igreja Paroquial de Molelos e ereta canonicamente pelo Bispo da Diocese de Viseu.

Tem como fim contribuir para a promoção integral dos paroquianos, num espírito de solidariedade humana, cristã e social.

Propõe-se manter, entre outras atividades e serviços, um centro de dia para pessoas idosas, o apoio domiciliário para as famílias dos idosos e doentes carenciados e atividades de tempos livres.

O Centro de dia proporciona aos seus utentes: refeições, espaço de convívio, conforto, amizade e atividades úteis.

O Apoio domiciliário às famílias de idosos e doentes proporciona: refeições, higiene pessoal e da casa, tratamento de roupas, apoio em consultas médicas e outros serviços necessários.

No exercício das suas atividades, o Centro tem sem-



pre presente o espírito de convivência e de solidariedade social, tendente à valorização integral dos indivíduos e das famílias e de toda a comunidade local.

É um serviço da paróquia, como comunidade cristã, que procura proporcionar a todos os utentes um pleno bem-estar físico, moral e espiritual, tendo sempre presente o respeito pela liberdade de consciência de cada um.

Passados mais de 18 anos depois que este Centro Social Paroquial entrou em pleno funcionamento, é chegada a hora de instituir a Liga de Amigos do Centro.

Esta Liga de Amigos do Centro ajudará:

- A uma maior intervenção de todos nas realizações de natureza social e cultural;
- A um maior incentivo ao voluntariado;
- A fomentar o relacionamento da comunidade com a Instituição;
- A uma maior abertura e colaboração com as diversas associações existentes na Freguesia;
- A divulgar as atividades da Instituição;
- A proporcionar a todos um melhor serviço e bem-estar.

A criação e manutenção de outras atividades do Centro deverão resultar do espírito de mútua ajuda de todos e do conhecimento das necessidades mais prementes da população. Assim, a colaboração de pessoas voluntárias tornar-se-á cada vez mais necessária e urgente.

Será estimulada, quanto possível, a admissão dos familiares dos utentes na Liga de Amigos. Mas é importante que o maior número de pessoas se associe a esta Liga de Amigos.

Padre Américo Cunha Duarte



Produção de vinhos pelos vitivinicultores

Alguns conselhos básicos para melhorar a elaboração dos vinhos, por Carlos Silva. Tlm: 966553802. carlos.wine@gmail.com

A elaboração de vinhos por parte dos viticultores, nas suas adegas particulares, é uma atividade importante pois representa, no fundo, o resultado do exercício vitivinícola de um ano de trabalho. Contudo constatam-se algumas fragilidades qualitativas de ordem sensorial nos vinhos assim produzidos. Na verdade o que acontece é que os viticultores conseguem efetuar a vinificação com algum sucesso mas, porém, têm grandes dificuldades na conservação desses vinhos.

Na qualidade de Enólogo, julgo que é aqui oportuno apresentar algumas ideias para que os viticultores possam aplicar novas diretrizes de trabalho nas suas adegas de modo a melhorar substancialmente a qualidade global dos seus vinhos.

Em primeiro lugar devo referir que a primeira grande regra em Enologia é a **qualidade da uva em termos de maturidade e de sanidade**. Ou seja deveremos procurar uvas sãs, vindimadas inteiras sem serem

“esmagadas” até à adega. A utilização de caixas de vindima é a melhor forma de respeitar a qualidade das uvas. Deveremos vindimar as uvas frescas e o transporte deve ser rápido. **Nunca vindimar uvas com podridão ou bagos verdes**. A segunda grande regra é a **higiene da adega**, designadamente todo o material que contacta com as massas vínicas e vinhos. É extremamente necessário **efetuar uma higienização profunda de todos os utensílios**, mangueiras, equipamentos, cubas, lagares, barricas, pipos, tonéis, etc. com a utilização de produtos de higienização próprios de uso enológico. De referir que é também primordial higienizar todas as superfícies da adega nomeadamente paredes, tecto e chão.

Em termos de vinificação de vinhos brancos, as uvas deverão ser desengaçadas e esmagadas com aplicação de solução sulfurosa na quantidade de 1L de solução sulfurosa a 6% por cada 1000 Kg de uva. As massas deverão ser imediatamente prensadas e deve-se recolher o mosto de lágrima e o de prensa (só o obtido a baixa pressão). O mosto assim adquirido deverá decantar durante 24 a 48 horas a uma temperatura de 10°C. Após este período de tempo deveremos efetuar trasfega do mosto limpo para uma cuba onde irá ocorrer a fermentação vinária (alcoólica). Nessa trasfega deveremos aplicar cerca de 0,6g/L de ácido tartárico. A fermentação deverá ocorrer com temperatura controlada entre os 12° e os 14°C e vai decorrer durante 1 a duas semanas normalmente. Logo que seja atingido o ponto de fim de fermentação, ou seja quando o vinho apresentar densidade de 994 g/L de massa volúmica (medido por um mostímetro que pode ser adquirido nas lojas do agricultor) deveremos efetuar trasfega para uma cuba limpa e atestar sem tampar. Só quando o vinho deixar de libertar gás carbónico é necessário atestar bem e tampar.

Relativamente à vinificação de tintos deveremos efetuar desengace total e **esmagamento suave dos bagos**. Na entrada das massas para o lagar ou cuba de fermentação é necessá-

rio aplicar 1L de solução sulfurosa a 6% por cada 1000 Kg de uva e 500g de ácido tartárico por cada 1000 Kg. **A adição destes dois produtos deverá ser de forma faseada, com a entrada das massas e nunca em simultâneo**. A fermentação vinária deverá decorrer durante 4 a 5 dias a uma temperatura de 22° a 26 °C. Durante esta fermentação é necessário proceder ao abaixamento da manta com recurso a pisa a pé/corte no início e depois com recurso a calcamento ou remontagem das massas com bombagem de líquido sobre as massas. Em termos gerais deveremos fazer **4 remontagens por dia de forma delicada e de modo a não dilacerar muito as películas**. A quantidade de remontagens, a sua intensidade e duração deve diminuir à medida que o mosto apresente menor atividade fermentativa. Quando o mosto/vinho apresentar uma densidade entre os 1020 e os 1010 (medido por mostímetro) deveremos efetuar trasfega do líquido para as cubas ou barricas. As massas que ficam no lagar deverão ser prensadas imediatamente com recolha apenas do vinho obtido das pressões de prensagem mais baixas, pois as seguintes **originam vinhos rudes e agressivos**. O vinho que é transferido para as cubas ainda se encontra em fim de fermentação e por tal razão deveremos atestar praticamente a cuba mas não se deve fechar. É necessário acompanhar este fim de fermentação com análise diária da densidade até se atingir os 0,996g/L. Logo que se verifique a não libertação de gás carbónico poderemos então atestar totalmente e fechar a cuba.

Depois dos vinhos brancos e tintos elaborados, trasfegados, acondicionados, atestados e fechados é muito

aconselhável **efetuar uma análise sumária** com determinação do título alcoométrico, acidez total, acidez volátil, ácido málico (para tintos) e pH. A partir desses valores o laboratório poderá prescrever com melhor exatidão as quantidade de ácido tartárico e de solução sulfurosa que o vinho possa eventualmente necessitar. Na figura n.º1 apresentamos um exemplar de um boletim analítico enológico. Os vinhos assim corrigidos, brancos e tintos, deverão efetuar estágio em cuba ou barricas durante todo o Inverno, efetuando análises de acompanhamento de dois em dois meses. No início da Primavera deveremos efetuar a trasfega dos vinhos e respectivos atestos. Os vinhos depois de se tornarem totalmente estáveis em limpeza, demonstrarem segurança microbiológica e demonstrarem melhoria sensorial poderão ser engarrafados engarrafamento/acondicionamento após conselho enológico.

Como ideias chave considero importante ter boa matéria-prima, sanidade, muita higiene, cubas e barricas sempre atestadas, análises e correções sempre em dia de acordo com os conselhos técnicos.

Votos de bons vinhos.

Carlos Silva, Enólogo, Molelinhos

Cliente _____	Data: ____/____/____	
Morada _____	V. D. nº _____	
Análise do seu vinho _____	Vasilhame nº _____	
Volume de Vinho _____		
Resultado dos Ensaios		
<input type="checkbox"/> Massa volúmica a 20°C _____	<input type="checkbox"/> Ac. Fixa (gl. ác. tart.) _____	<input type="checkbox"/> Pesquisa de casses _____
<input type="checkbox"/> Densidade a 20°C/20°C _____	<input type="checkbox"/> pH _____	<input type="checkbox"/> Cloretos (g NaCl/l) _____
<input type="checkbox"/> Teor alcoólico (% v/v) _____	<input type="checkbox"/> SO ₂ livre (mg/l) _____	<input type="checkbox"/> Sulfatos (g K ₂ SO ₄ /l) _____
<input type="checkbox"/> Extracto Seco (gl) _____	<input type="checkbox"/> SO ₂ total (mg/l) _____	<input type="checkbox"/> Intensidade corante _____
<input type="checkbox"/> Ac. Volátil (gl. ác. act.) _____	<input type="checkbox"/> Açúcares residuais (gl) _____	<input type="checkbox"/> Nuance _____
<input type="checkbox"/> Ac. Total (gl. ác. tart.) _____	<input type="checkbox"/> Pesquisa de f. maloláctica _____	<input type="checkbox"/> Índice de Polifenóis _____
<input type="checkbox"/> Análise Simples _____		
Prova organoléptica _____		
Conselho Técnico		
<input type="checkbox"/>	Aplicar _____ ml de solução sulfurosa a 6% por hectolitro ou _____ g de metabisulfito de potássio por hectolitro	
<input type="checkbox"/>	Após 3 dias da aplicação aconselhada, deverá efectuar trasfega do vinho para uma vasilha limpa e atestá-la bem.	
<input type="checkbox"/>	Aplicar _____ g de ácido tartárico por hectolitro	
Pedido nova análise _____		
Analisou, _____	<input type="checkbox"/> Técnico _____	

Figura 1: Exemplo de boletim de análise

OS MEUS AVÓS

Desafiámos os alunos do 4º ano do 1º CEB da escola de Molelos a fazerem um trabalho sob o tema "Os meus avós". Entendemos que a união de todos, e em especial a união entre gerações diferentes, é um sinal de harmonioso desenvolvimento social.

Publicamos aqui um dos trabalhos feitos pelos alunos da escola de Molelos, mas agradecemos a colaboração de todos os que participaram neste desafio.

Deixamos igualmente um agradecimento à professora do 4º ano, à coordenadora da escola de Molelos e aos responsáveis do agrupamento que desde a primeira hora apoiaram esta iniciativa. Os nossos parabéns à Alexandra e aos seus avós

Paisagens naturais de MOLELOS

Desafio para o próximo número do AUGACIAR

Naturalmente temos tendência para não valorizar aquilo com que lidamos no nosso dia-a-dia. A saudade, sentimento tipicamente português, começa a sentir-se com o afastamento dos lugares e pessoas de quem mais gostamos. Quem é emigrante ou imigrante acaba por dar outro valor às pessoas e às paisagens que nos rodeiam.

O desafio que lançamos a todos é a "descoberta" de paisagens naturais de Molelos que deverão ser fotografadas e acompanhadas de um texto sobre as mesmas e enviadas para o AUGACIAR. No próximo número faremos a publicação do melhor trabalho que recebermos, contribuindo assim para a divulgação do que de bonito há em Molelos.

Os meus avós são pessoas muito importantes, como se fossem os meus segundos pais.

Os meus avós, dão-me muitos miminhos, compram coisas para mim e por vezes fazem-me as vontades todas.

Quando os meus pais não podem estar presentes, porque estão ambos a trabalhar, os meus avós cuidam de mim.

Eu tenho muita sorte em ainda ter os meus quatro avós, muito saudosos.

A minha avó materna, costuma ir sempre para o quintal trabalhar na terra, ela é uma pessoa muito trabalhadora.

O meu avô materno, para mim é um fofo, pois faz poemas tão bonitos, mas mesmo tanto, que às vezes até fazem puxar a lágrima pelo rosto.

Os meus avós paternos, também são trabalhadores.

A minha avó trabalha no quintal e o meu avô gosta muito dos passarinhos, que lá tem em casa.

Os meus avós dão-me dinheiro todos os anos, quer seja na Páscoa, no Natal e até quando não há nenhum acontecimento especial.

Eles são muito queridos comigo, melhor que os meus avós não há.

E já agora, esqueci-me de dizer uma coisa muito importante à minha avó materna, para mim é uma grande cozinheira, quando ela morrer ainda gostaria de saber quem é que me vai fazer aquela comida deliciosa, porque ninguém consegue chegar àquele ponto.

Os meus avós são os melhores do mundo!

Alexandra Matos Rebelo

05/06/2014



ATIVIDADES DA CASA DO POVO DE MOLELOS

FEIRA DE VELHARIAS

24 de agosto de 2014

Vende o que não precisas



CASA DO POVO DE MOLELOS

Reserva o teu lugar

casadopovomolelos@gmail.com tel: 961717232

No âmbito do seu plano de atividades para 2014, a Casa do Povo de Molelos irá organizar uma **FEIRA DE VELHARIAS** que se realizará no dia 24 de agosto, a partir das 14:00 horas, nas instalações da Casa do Povo de Molelos.

Apelamos a todas as pessoas que tenham em sua casa qualquer tipo de objetos que já não precisem, que os tragam a esta

feira e os procurem vender, obtendo assim um rendimento extra.

Todos os interessados deverão contactar a Casa do Povo de Molelos para reservar o seu lugar

Ainda no âmbito do plano de atividades da Casa do Povo de Molelos, estão abertas inscrições para crianças a partir dos 12 anos de idade, jovens, adultos e seniores, que desejem aprender a construir e programar um robô.

Esperamos, com esta iniciativa inovadora na nossa região, poder contribuir para a transmissão de conhecimentos técnicos e científicos que possam vir a ser úteis para todos, em especial para os jovens da nossa região.

Inscrições pelo mail casadopovomolelos@gmail.com ou pelo telefone 918721737

CLUBE DE ROBÓTICA

Queres aprender a construir e programar um Robô?

Desafia a tua imaginação!

INSCREVE-TE



A BALADA DA NEVE de Augusto Gil

Augusto Gil, autor da *Balada da Neve*, nasceu a 31 de Julho de 1873 no Porto e faleceu a 26 de Fevereiro de 1929, na Guarda.

Passou grande parte da sua vida na cidade da Guarda. Estudou advocacia na universidade de Coimbra e exerceu em Lisboa, onde chegou a ser diretor-geral das Belas artes. Colaborou e dirigiu, ainda, alguns jornais locais da Guarda. Hoje é recordado nessa cidade de várias formas, entre as quais, dando o nome a uma associação de beneficência e a uma escola.

Augusto Gil escreveu este poema em 1907, ainda no tempo da monarquia. Apesar de terem passado mais de 100 anos, verifica-se que este poema continua a ter uma mensagem muito atual. Ao retratar a sofrimento **“da pobre gente que avança”** nas dificuldades da vida, mas dando um particular destaque a uma **criança inocente**, Augusto Gil retrata o sofrimento do dia-a-dia das pessoas que não têm condições económicas para se “resguardar” da neve das suas vidas.

Escolhi esta imagem por mostrar a **neve atual na vida das pessoas**, o desemprego, que tem sido a principal causa das dificuldades da vida e que em muito afeta as crianças, já que estas acabam, muitas vezes, por apenas comer as refeições cedidas nas escolas.

A neve que cai no coração de Augusto Gil é a mesma que cai no coração de todas as pessoas que no seu dia-a-dia contribuem para a melhoria da qualidade de vida de todos os que sofrem.

Andreia Figueiredo, 10º ano

Nota da redação

O AUGACIAR estimula as crianças e jovens da nossa freguesia a enviarem trabalhos que efetuem no âmbito das suas atividades escolares que, pelo seu interesse e atualidade, possam ser publicados no AUGACIAR.

Batem leve, levemente,
como quem chama por mim.
Será chuva? Será gente?
Gente não é, certamente
e a chuva não bate assim.

É talvez a ventania:
mas há pouco, há pouquinho,
nem uma agulha bulia
na quieta melancolia
dos pinheiros do caminho

Quem bate, assim, levemente,
com tão estranha leveza,
que mal se ouve, mal se sente?
Não é chuva, nem é gente,
nem é vento com certeza.

Fui ver. A neve caía
do azul cinzento do céu,
branca e leve, branca e fria
Há quanto tempo a não via!
E que saudades, Deus meu!

Olho-a através da vidraça.
Pôs tudo da cor do linho.
Passa gente e, quando passa,
os passos imprime e traça
na brancura do caminho

Fico olhando esses sinais
da pobre gente que avança,
e noto, por entre os mais,
os traços miniaturais
duns pezitos de criança

E descalçinhos, doridos
a neve deixa ainda vê-los,
primeiro, bem definidos,
depois, em sulcos compridos,
porque não podia erguê-los!

Que quem já é pecador
sofra tormentos, enfim!
Mas as crianças, Senhor,
porque lhes dais tanta dor?!
Porque padecem assim?!

E uma infinita tristeza,
uma funda turbação
entra em mim, fica em mim pre-
sa.

Cai neve na Natureza
e cai no meu coração.

Augusto Gil

(1907)



MUAP: Movimento de Utentes da Águas do Planalto

Porque pagamos a água mais cara do país, só ultrapassados por um condomínio de luxo em Troia?

O MUAP tem vindo a desenvolver um trabalho de pesquisa, de estudo, de informação à população, e de contestação, por todas as vias legais, da situação que nos leva, em 2014, a pagar por um consumo mensal de 10m³ de água um valor

Concelho	Preço 120m ³ em 2014
GRÂNDOLA-INFRASTRÓIA	252,16
TONDELA (Águas Planalto)	246,00
SANTO TIRSO	230,88
TROFA	230,88
PAÇOS DE FERREIRA	225,68
VILA DO CONDE	219,50
ESPOSENDE	198,96

de 20,50€, a que corresponde um valor anual de 246€.

Este custo que todos nós pagamos pelo bem de primeira necessidade que é a água que consumimos, coloca-nos, segundo os dados da ERSAR de 2012, a taxa de inflação de 2012 e 2013

e os preços da Águas do

Planalto em 2014, no topo nacional de todos os concelhos. Somos apenas ultrapassados por um condomínio de luxo pertencente ao concelho de Grândola, situado na Península de Troia.

O primeiro passo que nos levou a esta situação foi a privatização da nossa água feita em 1997, mas o que mais contribuiu para os preços atuais que todos pagamos foi uma adenda ao contrato de concessão assinada em 2007 entre a Associação de Municípios do Planalto Beirão, representada pelo então presidente da Câmara Municipal de Tondela, Carlos Marta, e a empresa Águas do Planalto.

O contrato inicial de concessão foi precedido de concurso público internacional, teve o visto do Tribunal de Contas e a aprovação das respetivas câmaras municipais e assembleias municipais.

A adenda assinada em 2007, não teve o visto do Tribunal de Contas, não foi aprovada nem discutida nas câmaras municipais nem nas assembleias municipais, não teve o parecer prévio do IRAR

(Instituto de Regulador da Água e Resíduos) e implicou um conjunto de alterações substanciais ao contrato inicial das quais se destacam:

- O prazo de concessão passou dos 15 anos iniciais para 30 anos, a que se somam mais 10 de renovações.
- As “cláusulas de rescisão” do contrato para que as câmaras pudessem retomar a gestão pública da água foram estabelecidas em valores extremamente elevados.
- Foi estabelecida uma garantia do equilíbrio económico-financeiro da empresa, fazendo com que esta não tivesse qualquer risco no seu negócio e tivesse sempre um elevado lucro garantido.
- Foi impedido o recurso aos tribunais comuns, como se os signatários desta adenda não estivessem inseridos num Estado de Direito.
- Os preços da água foram aumentados significativamente nesse ano e foram estabelecidos aumentos até 2013 significativamente superiores à inflação.

Sobre esta adenda o IRAR emitiu, em junho de 1998, já depois da sua assinatura, um parecer que termina com as seguintes conclusões:

- A celebração do aditamento ao contrato de concessão **deveria ter sido precedida da emissão do parecer do**

IRAR, o que não aconteceu no caso vertente.

- A preterição de uma formalidade essencial num procedimento administrativo **determina a sua anulabilidade**.
- Alguns pressupostos do modelo económico não se afiguram realistas.
- A prorrogação do prazo de concessão, **passando de um prazo de 15 anos para 30 anos, afigura-se indesejável** do ponto de vista da concorrência no sector das águas e não foi demonstrado pelas partes que tal prorrogação era indispensável face a outras alternativas de reposição do equilíbrio económico-financeiro da empresa.

As conclusões do parecer do IRAR mostram, de uma forma clara e objetiva, que a adenda foi feita de uma forma contrária à lei.

A tabela seguinte mostra o resumo do relatório de contas da Águas do Planalto de 2013, do qual se destacam os lucros nos últimos 3 anos sempre superiores a um milhão de euros e taxas de rentabilidade do capital social, que é o dinheiro efetivamente investido pelos seus sócios, que se aproxima dos 50%. Estes lucros, obtidos em apenas 3 anos, são mais que suficientes para pagar o custo da barragem do Paúl.

	2011	2012	2013
Capital Social	2.675.000	2.675.000	2.675.000
Volume de negócios	5.739.007	5.759.256	6.128.914
Clientes	35.011	35.012	34.708
Volume de água vendida	2.829	2.690	2.618
Lucros	1.088.589	1.078.463	1.238.245
Rentabilidade do capital social	40,70%	40,30%	46,30%

Na defesa dos interesses de todos nós cidadãos consumidores deste bem precioso, e porque defendemos que a água não deve ser fonte de lucros imorais de empresas privadas, fizemos participações às seguintes entidades:

- Tribunal de Contas
- Inspeção Geral de Finanças
- Provedor de Justiça
- Tribunal Administrativo e Fiscal de Viseu
- Procuradoria Geral da República.



O MUAP, pelo trabalho que tem vindo a fazer, foi o responsável por fazer com que estas entidades judiciais e administrativas analisem este escandaloso negócio que foi feito em 2007, e cujas consequências estamos todos a pagar não só no presente como **durante os próximos 23 anos, isto se não conseguirmos obter a declaração de nulidade da adenda**.

Solicitámos reuniões com todos os presidentes das câmaras envolvidas, e verificámos que os presidentes das câmaras de Santa Comba Dão e do Carregal foram solidários com a nossa luta.

Entendemos que temos a força da razão do nosso lado e que é possível vencermos esta difícil luta que **envolve muitos interesses e muitos, muitos milhões de euros**. Os exemplos de concelhos como Barcelos ou a Covilhã, ou mesmo o exemplo da cidade de Paris que voltou à gestão pública da água com uma grande redução de preços para os consumidores, mostra que a privatização da água não é um processo irreversível.

Contamos com a ajuda de todos para que todos sejamos vencedores nesta luta.

MUAP

<https://www.facebook.com/muapaguasplanalto>

<http://muapaguasplanalto.blogspot.pt/>