O Jornal Económico

ESPECIAL

NATAL



A FESTA DA FAMÍLIA EM TEMPOS DE PANDEMIA

A pandemia dificulta as reuniões familiares e os contactos pessoais, mas as novas tecnologias prometem ajudar-nos a manter vivos os laços com as pessoas de quem gostamos. Neste Especial, analisamos o impacto do estado de emergência no Natal dos portugueses, damos a conhecer as soluções tecnológicas que permitem superar a distância física e apresentamos as nossas sugestões para esta quadra festiva.

ANÁLISE

Portugal: Um Natal sem precedentes, em estado de emergência ● II

ENTREVISTA

Francisco Miranda Rodrigues
Bastonário da Ordem dos Psicólogos

Psicólogos do SNS24 atenderam 50 mil chamadas ● IV



ESCOLHAS

A equipa do Jornal Económico preparou um conjunto de sugestões ● VI

FÓRUM

Época festiva será seguramente diferente de todas as outras ● X

ESPECIAL NATAL

ANÁLISE

Um Natal sem precedentes, em estado de emergência

Apesar do 'e-commerce' ajudar os portugueses nas compras, o Natal não está salvo. Os sectores mais afetados vão continuar em crise e as famílias serão mais contidas nas despesas.

BIANCA MARQUES
bmarques@jornaleconomico.pt

O Natal este ano será diferente, algo que já todos esperávamos, mas ao contrário do que alguns esperavam as restrições não ajudaram a salvar o Natal e os sectores que até ao momento têm estado em crise assim vão continuar, como referem as fontes contactadas pelo Jornal Económico (JE).

"Embora esteja contra este aliviamento, penso que se vai pagar em termos de pandemia em janeiro. Em termos técnicos é que isto pode ser um desastre. As pessoas ligadas aos modelos de previsão dizem que isto pode ser uma calamidade", garantiu ao JE João Abel de Freitas, antigo Diretor do Gabinete de Estudos e Prospetiva do Ministério da Economia.

"Apertar para aliviar no Natal é desfavorecer a evolução económica", assegura João Abel de Freitas garantindo que o pequeno alívio de medidas nos dias de Natal "não vai trazer grandes benefícios, há restaurantes que no Natal nem vão abrir porque também há a tradição de não abrir no dia de Natal, porque também estão com a família".

"Em termos gerais, [o Natal não será] nada que se aproxime ao ano anterior", avaliou João Abel de Freitas que é da opinião que o final de dezembro ficará marcado por uma "miscelânea entre as zonas mais problemáticas, o norte, o sul. Vamos andar a transportar o vírus de um lado para o outro".

Para João Abel de Freitas, existirem mais ou menos restrições serve apenas para o Governo cumprir "objetivos que são mais sociais do que económicos".

"Apertou-se [quanto às medidas de restrição] sobretudo em cidades como Lisboa e Porto, complicou, digamos, enterrou ainda mais por exemplo o turismo e consegue-se pouco. Mesmo no Natal, algumas medidas se aliviaram, não vai trazer grandes benefícios", afirmou João Abel de Freitas.

Por sua vez, Pedro Viana, assessor da presidência do ISEG e consultor de prospetiva, referiu ao JE que, no Natal, "basicamente os sectores que vão ser afetados serão aqueles que têm sido afetados até agora com esta pandemia".

Acredita que a época natalícia "vai atenuar um pouco a crise económica ao nível do consumo e da procura interna e também das exportações", em sectores que têm sido bem-sucedidos como é o caso da produção de vinho, sublinhou Pedro Viana.

No entanto, Pedro Viana destaca que as restrições que permanecem vão "agravar a crise psicológica e emocional, porque [o Natal] é muito importante para nós, portugueses".

"Este Natal não há comparação possível [com o de anos anteriores], não vai ser salvo, mas vai ser um período um bocadinho melhor do que em meses anteriores", afirmou Pedro Viana destacando que "há a convicção de que o próximo Natal não será igual a este. É um alento bom para os portugueses. Pensar que é só uma vez é menos duro".

Cultura é um sector particularmente afetado

Dos vários sectores que vão continuar a sentir os efeitos da crise económica motivada pela Covid-19, alguns destacam-se. João Abel de Freitas mencionou o sector do turismo – "quer alojamento, quer hotéis, quer restauração, quer mesmo os outros serviços ligados ao turismo" – como um dos mais penalizados e lembrou que em "Portugal representava muito da economia".

Defende que no Natal poderão criar pacotes para as famílias que queiram passar alguns dias fora de casa. "Este ano, como as pessoas estão com vontade de ir, e irão quer à restauração, quer à hotelaria, e como há problemas de circulação, apesar de tudo, em certa hora, penso que algumas famílias vão optar por ir para os hotéis e fazem lá tudo pelo menos durante dois ou três dias", referiu João Abel de Freitas.

O Natal vai ajudar a atenuar os problemas económicos do país. No entanto, em termos gerais, as festas natalícias de 2020 não vão ser nada que se aproxime de anos anteriores e para alguns estebelecimentos nem vai compensar abrir

O mesmo não poderá ser feito na cultura cujos efeitos da crise têm resultado em manifestações e protestos. "A cultura é um sector que atravessa uma crise tão grande como o turismo, ou ainda maior e emprega muita gente", realçou João Abel de Freitas destacando que "as empresas de eventos, os espetáculos, o teatro, os festivais de música estão numa situação em que alguns [trabalhadores] passam fome. Estão a pedir dinheiro aos colegas para poderem sobreviver".

A perspetiva de que, este Natal, a cultura sai especialmente prejudicada é igualmente defendida por Pedro Viana. "As atividades circenses nesta altura conseguem mais afluência do que têm tido e de certeza que vão ser afetadas especialmente nesta data". "Há muitas famílias para quem a ida ao circo é uma constante anual", lembra Pedro Viana que acredita que este ano "é possível que nem tenhamos circos para isso".

Um Natal mais eletrónico

O outro lado da pandemia é que as pessoas até podem andar menos pela rua e mais pela internet. Algo que fez crescer alguns sectores ou subsectores da economia.

"Pontualmente, haverá bastantes vendas e não só nos centros comerciais, mas neste comércio de bairro e nessas lojas de maior dimensão", prevê João Abel de Freitas. Além das vendas pontuais, "uma coisa que está a acontecer e que também significa uma mudança de hábitos é que o comércio eletrónico está a aumentar, quer em quantidade de produtos comprados, quer em valor".

Uma mudança motivada pelas "pessoas que estão em casa" e que será uma mais-valia para as famílias que atualmente têm de passar



CONHEÇA AS REGRAS PARA A CIRCULAÇÃO NO NATAL E ANO NOVO

- De 23 a 26 de dezembro será permitida a circulação entre concelhos, algo que não acontecerá na passagem de ano.
- Nos dias 24 e 25 de dezembro só é permitida a circulação até às 02h00. No dia 26 é permitida a circulação até às 23h00. No fim de ano é permitida a circulação na via pública até às 02h00.
- Na noite de passagem de ano, a restauração poderá funcionar até às 01h00, e no dia 1 de janeiro, os restaurantes podem estar abertos até às 15h00.



Mário Cruz/Lusa

mais tempo nos seus lares devido ao recolher obrigatório.

Pedro Viana salienta que "as pessoas procuram mais conforto em casa por aí passarem muitas horas". Assim, "o comércio eletrónico é um daqueles impactos transversais a todos os sectores e veio para ficar". Já tinha um pequeno espaço e a tendência será a de continuar a crescer.

"As casas mudaram muito, neste momento a casa das pessoas é também escritório. Toda a gente começou a fazer as compras a partir de casa", ressalvou Pedro Viana salientando que "o tempo médio que uma pessoa passa em casa teve um aumento brutal".

O Natal ficará marcado também pelas "entregas de refeições ao domicílio, entrega de encomendas, serviços de *streaming*, tipo Netflix, mas também plataformas de videoconferência", formatos que têm sido populares durante toda a pandemia. "O número médio de horas que as pessoas estão online e a usar aparelhos eletrónicos tem aumentado".

A internet vai ajudar, mas, segundo Pedro Viana "com esta pandemia nada conseguirá salvar o Natal". Entre os artigos mais populares do *e-commerce*, Pedro Viana destacou os artigos de decoração, mas também roupa desportiva.

"Todas as crises trazem oportunidades e por isso há sempre empresas que saem a ganhar" referiu Pedro Viana que não deixou de lembrar que o impacto do *e-commerce* foi mais positivo para uns do que para outros.

Enquanto algumas empresas já utilizavam plataformas online, outras não estavam tão habituadas a fazê-lo. Assim, este último grupo sentiu os "impactos negativos" do *e-commerce,* como sublinhou Pedro Viana. "O investimento para estar no mercado do *e-commerce* foi enorme, pois não se cria um website ou plataforma de um dia para o outro".



JOÃO ABEL DE FREITAS
Ex-diretor do Gabinete e Estudos e Prospetiva do Ministério da Economia



PEDRO VIANA
ISEG

Portugueses mais poupados no Natal e durante toda a pandemia

Pedro Viana recorda os meses marcados pela pandemia e até o momento atual, que antecede as festas natalícias e enaltece os "níveis de poupança recorde. Os portugueses estão a poupar mais do que era normal e apresenta duas justificações. A primeira é involuntária, porque têm mesmo de poupar com o confinamento e as restrições do recolher obrigatório, A segunda deve-se a terem menos tempo para comprar da forma tradicional". Uma poupança que promete alargar-se ao Natal.

"Esta pandemia é tão nova e tão disruptiva que leva à poupança para fazer face à incerteza que encontramos neste momento", assegurou Pedro Viana, acreditando que a mudança de hábitos veio para ficar. "No período pós pandemia, as pessoas já têm consciência que podem viver com menos e que tanto o consumo como a produção deve ser feito de forma responsável".

"É preciso ver como se vai restruturar a economia, estou convencido que há poucos projetos", frisou João Abel de Freitas apontando que "o português não é uma pessoa muito planificadora, é uma pessoa do desenrasca e uma coisa destas não se faz com desenrascanço".

"É preciso ter um programa a prazo no mínimo de 10 anos e uma visão estratégica", realçou João Abel de Freitas. Destacou o trabalho realizado por António Costa Silva, um homem que descreveu como "culto", mas garante "que este não pode ser um teste para ficar na gaveta". ●

ENTREVISTA **FRANCISCO MIRANDA RODRIGUES** Bastonário da Ordem dos Psicólogos

Psicólogos do SNS24 atenderam 50 mil chamadas

O bastonário da Ordem dos Psicólogos diz que o "impacto crescente" da pandemia na saúde mental levou ao aumento da procura por estes serviços, inclusive nas empresas.

MARIANA BANDEIRA
mbandeira@jornaleconomico.pt



O bastonário da Ordem dos Psicólogos considera que as situações limite, de stresse pós-traumático, estão a aumentar em Portugal tanto nos profissionais de saúde como entre os restantes cidadãos, devido à crise sanitária e económica. Em entrevista ao Jornal Económico, Francisco Miranda Rodrigues refere ainda que há cada vez mais empresas a pagar pacotes de consultas aos funcionários em prol da sua saúde mental.

Confirma-se que a pandemia está a afetar negativamente os portugueses também a nível psicológico?
Há evidência de que sim. Os estudos que têm sido feitos apontam para um impacto psicológico crescente, com o passar do tempo, desta pandemia – seja da pandemia diretamente seja de aspetos que dela derivam, como consequências da situação socioeconómica, que também se têm agravado. Isso é verdade para Portugal e para outros países. O que se está a passar tem-se revelado muito impactante em termos psicológicos, não apenas desenvolvimento de perturbações mentais, mas – para um número maior de pessoas – o surgimento de reações adaptativas aos desafios que as pessoas têm sentido, que podem ser ansiedade mais aguda por exemplo, que causam mau estar, desconforto, problemas em casa e de desempenho no trabalho.

Esses problemas terão sequelas ou ficarão mesmo depois de a crise ter terminado?
Depende. É mesmo assim. Vai depender muito das pessoas e das suas condições de vida neste momento, da forma como tem sido possível lidar com tudo o que se está a passar. Pessoas que já tenham entrado nesta crise com outro tipo de problema (psicológico ou não), que estavam isoladas ou institucionalizadas, estão mais vulneráveis. Ou seja, haverá pessoas que mesmo com o passar do tempo, dada a sua situação inicial em termos de recursos e competências (capacidade para enfrentar desafios, gestão emocional...), conseguirão manter-se resilientes e ultrapassar a situação por elas próprias. Aquelas que tenham de lidar com stresse e risco maior de contágio durante mais tempo, como os profissionais de saúde – que estão também numa pressão grande com o número de horas de trabalho – têm mais desgaste e podem ter mais dificuldades de conseguir gerir as suas emoções. Há registo da possibilidade de desenvolverem stresse pós-traumático. Estamos a falar de situações limite e não da maioria, felizmente.

> Haverá a tendência para os consumidores começarem a fazer as suas preferências de acordo com práticas empresariais que promovam o bem-estar das pessoas, como acontece com as questões ambientais

Mas os dados que até agora existem parecem indicar que mesmo essas situações limite estão a aumentar, até na população em geral. Quanto mais tempo passa maior é o número de pessoas que vai deixando de ter essa capacidade de lidar com as dificuldades sozinha e vai precisando de apoio de profissionais especializados.

As teleconsultas, que estão a aumentar, têm conseguido responder a estas situações?
O que se sabe neste momento – e cada vez há mais estudos sobre a eficiência das intervenções à distância – é que para algumas das áreas, nomeadamente uma das que mais estão a fazer com que haja pedidos de apoio (ansiedade, por exemplo), é que estas intervenções podem ser uma resposta efetiva às necessidades dos clientes. Ainda é cedo para termos todo o tipo de dados que precisamos. O que tem de haver é o cuidado de se avaliar, situação a situação, o que é melhor para o interesse do cliente. É preciso garantir a continuidade das intervenções e que mais gente tenha acesso aos serviços prestados pelos psicólogos. Isso até aconteceu com os serviços públicos e com um em específico, o Serviço de Aconselhamento Psicológico da Linha SNS 24, que tem tido muito sucesso em termos de adesão, com quase 50 mil atendimentos realizados. Na altura foram contratados 60 e tal profissionais.

Face ao aumento de casos de ansiedade e stresse que referiu, o volume de trabalho dos psicólogos também aumentou? Ou estamos a falar de patologias de que têm conhecimento, mas não foram diagnosticadas?
Ambas são verdade e não são contraditórias. Ou seja, há mais procura – mais consultas, mais clientes – e tem sido generalizada, tanto no sector público como no privado e social. E se olharmos para isto de forma mais abrangente encontramos outros sinais de procura: as escolas públicas portuguesas tiveram um reforço maior de psicológicos, pois só na resposta à crise entraram cerca de 400, e outras áreas passaram a dar uma prioridade diferente a estas contratações. É o caso dos mecanismos de financiamento criados pelo Ministério do Trabalho, Solidariedade e Segurança Social para a contratação de técnicos especializados, como psicólogos, na resposta aos idosos. Houve muito interesse por parte das instituições. Ainda há uma outra área em que sentimos que isso está a acontecer: as empresas. Há um interesse cada vez maior das próprias empresas nos serviços prestados pelos psicólogos em várias dimensões. A pandemia trouxe um interesse das empresas em contratarem serviços que sirvam de apoio aos seus empregados, mesmo no sentido de pagarem pacotes de consulta.

Criam o benefício extrassalarial de oferta de consultas de apoio psicológico?
Exatamente. Ao nível das empresas, também tem havido um crescimento do interesse pelo trabalho dos psicólogos até do ponto de vista preventivo, por exemplo na avaliação e na prevenção dos riscos psicossociais. Já se via esse crescimento antes da crise e conti-



Foto cedida

nua, com atividades que não são clínicas, mas que têm que ver com a estrutura da própria organização (dinâmica, liderança, gestão de horários, motivação das pessoas...). Tudo isso tem impacto na saúde e bem-estar psicológico das pessoas que lá trabalham. Os psicólogos são chamados a avaliar essas práticas, a ver que pontos fortes e fracos existem e, depois, criar planos para corrigir situações que estejam menos bem para garantir que há menos perdas de produtividade, de dinheiro e, ao mesmo tempo, ganhos no bem-estar dos trabalhadores e, consequentemente, vincular mais os talentos. Perde-se muito menos com os recrutamentos sucessivos. Tem de haver uma preocupação e não é só no discurso, de dizermos que as pessoas são o principal ativo das empresas e depois na prática pouco se fazer nesse sentido. Isso é que é verdadeiramente diferenciador e fazer com que as empresas portuguesas sobrevivam. Nem estou a dizer de serem simplesmente mais competitivas. É a sobrevivência, porque cada vez mais – até por razões da própria demografia – será mais importante não perder talentos, conseguir captá-los. É até essencial para o posicionamento do mercado por parte das empresas. Julgo que haverá até a tendência para, dentro de alguns anos, os próprios consumidores começarem também a fazer as suas preferências de acordo com práticas empresariais que promovam o bem-estar das pessoas, como acontece agora com questões ambientais. ●

DIGITALIZAÇÃO

Tecnologia aquece famílias quando não há calor humano

Perante emigrantes que não vêm a Portugal, idosos que não podem sair dos lares ou famílias que não se reúnem, consultoras tecnológicas dão ideias.

A celebração do Natal será diferente para muitas famílias portuguesas. É um facto do qual nos começámos a aperceber em outubro, quando o Presidente da República advertia para a "gravidade" do aumento de contágios por coronavírus e para a hipótese de se ter de "repensar o Natal". Apesar do alívio das restrições de circulação entre concelhos nos dias 23, 24, 25 e 26 de dezembro e de o recolher obrigatório nos municípios de risco passar para as 2 horas da madrugada, há agregados familiares que só estarão ligados pela internet, tal como na Páscoa.

Inês Cipriano de Quina vive no Canadá e, todos os anos, vem à terra-natal em dezembro para passar a Consoada e o *réveillon* em família – todos menos 2020. O receio de trazer consigo o vírus e contagiar os pais foi mais forte do que a saudade, pelo que será a tecnologia a amenizá-la. "Não vou porque não quero arriscar estar exposta à Covid-19 nem quero pôr a minha família em risco visto que a situação em Portugal não está muito boa. É um Natal diferente, mas não é por estar longe que deixo de estar presente", conta ao Jornal Económico (JE). Entre WhatsApp, Zoom, Google Hangouts, Microsoft Teams ou Facetime, há ideias que podem ser exploradas, segundo David Faustino, *managing director* da Nexllence (Glintt). "Uma será colocar uma *smart* TV no topo de uma mesa de refeição, conseguindo assim uma experiência mais imersiva de estar «à mesa» com familiares e amigos. Há também um conjunto de soluções de entretenimento que permitirão ter a família e amigos a interagir "quase" como se estivessem juntos: além dos jogos de consolas, valerá a pena procurar sites com jogos de tabuleiro que foram portados para o mundo digital (como o pt.boardgamearena.com), que permitirão horas de diversão entre pessoas em diferentes locais do país e do mundo", aconselha o gestor.

David Faustino lembra que existe uma percentagem significativa da população que tem acesso a dispositivos com capacidade de áudio e vídeo (PC, *tablet*, *smartphones*, televisão inteligente. Aliás, ainda esta semana a Anacom informou que há mais de quatro milhões de subscritores de serviços de televisão por subscrição em Portugal, o que representa mais de 90% das famílias portuguesas e pressupõe, portanto, que tenham também televisores modernos e outros serviços de telecomunicações avançados. "Acredito que parte das famílias se reunirão através destes meios, melhorando a experiência de proximidade humana, permitindo a perceção da linguagem não verbal, e reduzindo a «distância emocional» entre pessoas. Estes meios estão cada vez mais ao nosso dispor, mas os nossos hábitos pessoais enraizados de fazer chamadas telefónicas ainda subsistem, pelo que acredito que o Natal poderá ser uma excelente oportunidade para tornar a videochamada um hábito também em ambiente pessoal", afirma.

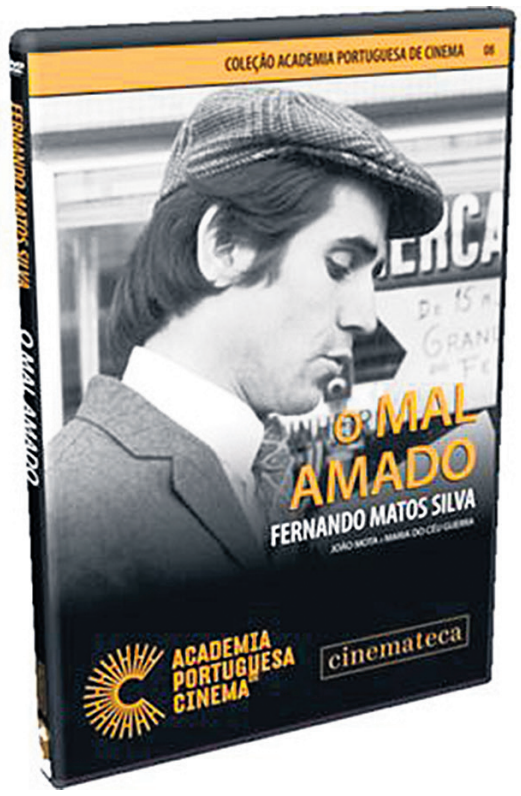
Porém, sem infraestruturas nem recursos para proteger os idosos do vírus como é necessário, os lares serão os maiores penalizados desta época festiva – que este ano terão pouco de festa. Ao jornal "Público", tanto o presidente da União das Misericórdias Portuguesas como o presidente da Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade alertaram que não há condições para os idosos passarem o Natal com as respetivas famílias porque depois não os conseguem colocar em isolamento profilático, em segurança e com o devido distanciamento, durante 14 dias. O diretor associado de Marketing e Comunicação da consultora tecnológica Noesis propõe "aquecer o coração" de alguém que está longe nesta época com a gravação de um vídeo na hora de abrir os presentes ou uma mensagem de Natal com o agregado familiar que se tem em casa e enviar a todos aqueles com quem não irão partilhar o bolo-rei. "Muito se discutiu nos últimos anos sobre o efeito da tecnologia, em especial nas novas gerações, na socialização e no relacionamento interpessoal, entre tantas outras questões a que é necessário estar atento. Entretanto, o mundo mudou e, paradoxalmente, numa época em que os contactos sociais estão restringidos e devem ser moderados, a tecnologia e o contacto virtual podem ser a solução para manter os laços e as ligações familiares e tentar estabelecer alguma «normalidade» neste Natal", diz Ricardo Rocha ao JE. Na sua opinião, a tecnologia irá não só minimizar o impacto negativo deste Natal, mas também "combater a solidão daqueles que, por um motivo ou outro, o passarão sozinhos". "A tecnologia, hoje em dia, tem a grande vantagem de nos conseguir manter conectados e de nos colocar, virtualmente, em qualquer lugar. O advento das soluções de mobilidade, *softwares* de teleconferência, *smartphones* ou redes sociais foi uma das grandes revoluções a que assistimos nos últimos anos", refere o executivo da Noesis.

"A tecnologia e o contacto virtual podem ser a solução para manter os laços e as ligações familiares e tentar estabelecer alguma normalidade", refere a Noesis

O primeiro-ministro apela a que se evitem confraternizações. "Cada familiar saberá organizar-se, mas é preciso que todos compreendam que o Natal não assegura imunidade a ninguém, não nos protege, e, por isso, é fundamental que as celebrações existam mas com todo o cuidado para evitar que partilhemos o vírus, que não pode ser a nossa prenda", disse António Costa no último fim de semana. As medidas anunciadas pelo Governo serão reavaliadas a 18 de dezembro. ● *MB*

ESPECIAL NATAL

O MAL AMADO



Último filme português proibido pela censura do Estado Novo, estreando logo a seguir à revolução de 25 de Abril e sendo agora lançado em DVD pela Academia Portuguesa de Cinema, "O Mal Amado" deixou marca há mais de meio século pela cena em que Inês (Maria do Céu Guerra) força o amante, João (João Mota), a vestir a farda do irmão que voltou da Guerra do Ultramar num caixão. A longa metragem de Fernando Matos Silva, com argumento do escritor e jornalista Álvaro Guerra, é um fresco de um Portugal em transformação, ainda marcado pela ditadura mas cheio de jovens "subversivos" nas ruas e de mini-saias mais curtas do que o país de brandos costumes estava habituado. E com o foco num futuro ainda distante. "A Informática vai de progresso em progresso", ouve-se na última cena, por entre o ruído ensurdecedor da impressora ligada ao enorme computador alimentado por cartões perfurados. *LR*

AS NOSSAS SUGES PARA ESTE NATAL

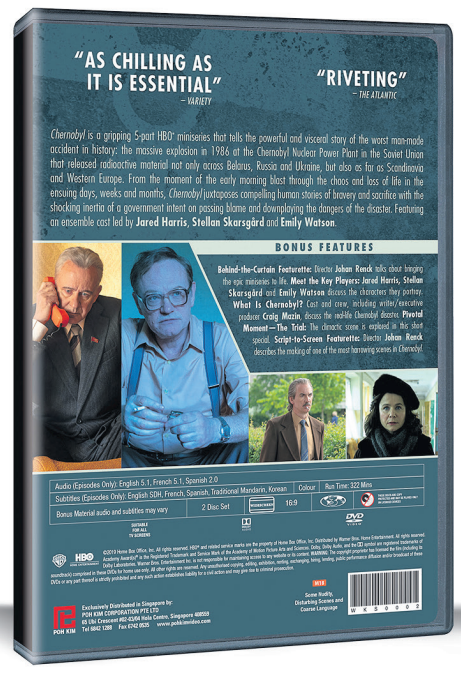
A equipa do Jornal Económico preparou um conj para o seu Natal. Leia as nossas sugestões, das r às experiências, sem esquecer os gadgets e os re

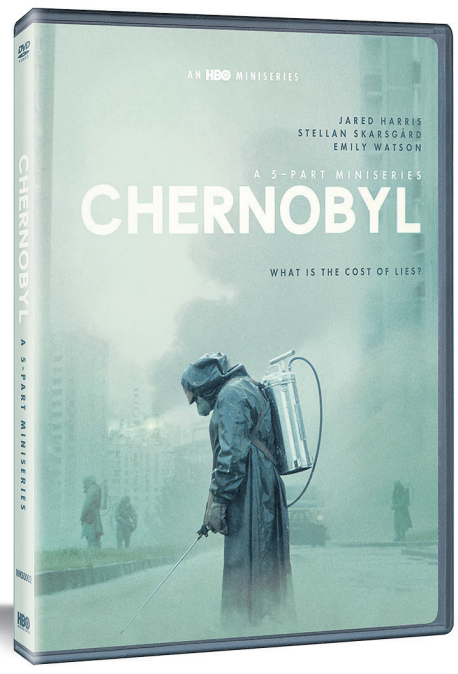
LEONARDO RALHA, MARIANA BANDEIRA E MARIA TEIXEIRA ALVES

CLINT EASTWOOD - 35 FILMS, 35 YEARS

Uma carreira tão extensa e tão rica como a do ator, argumentista e realizador norte-americano Clint Eastwood dificilmente poderá ser confinada dentro de uma caixa, mas esta edição de luxo faz o possível por agregar os grandes momentos da sua colaboração com a Warner Brothers. Do filme de guerra "O Desafio das Águias" (1968) até "Invictus" (2010), a caixa inclui 35 DVD com filmes que ele fez inesquecíveis, atrás ou à frente das câmaras – acumulando na maior parte dos casos –, além de um 36.º DVD em que o já falecido crítico Richard Schickel revê a vida e obra do veterano de Hollywood no filme "The Eastwood Factor". Entre os 35 filmes há de tudo um pouco, coexistindo o detetive ultraviolento Dirty Harry de "A Fúria da Razão" (1971) e suas sequelas com o cowboy Josey Wales de "O Rebelde do Kansas" (1976). Também no Velho Oeste, enquanto pregador de pistola na mão, Clint aparece em "Justiceiro Solitário" (1985), regressando à vida militar em "O Sargento de Ferro" (1986). A coleção que servirá de excelente prenda de Natal para cinéfilos engloba obras-primas já um pouco esquecidas, como a biografia do mestre do jazz Charlie Parker em "Bird – Fim do Sonho" (1988) ou "Caçador Branco, Coração Negro" (1990), dessa vez enquanto realizador e protagonista, no papel de John Wilson, um cineasta baseado em John Huston que põe em risco uma rodagem em África devido à sua obsessão por safaris. Na caixa "Clint Eastwood – 35 Films, 35 Years" não faltam momentos mais insólitos da sua carreira, como "Cadillac Cor-de-Rosa" (1989) e "Rookie – Um Profissional do Perigo" (1990), mas para o final ficam alguns dos maiores exemplos da mestria de Eastwood: nos mais diversos registos sucedem-se "Imperdoável" (1992), "Um Mundo Perfeito" (1993), "As Pontes de Madison County" (1995), "Mystic River" (2003) ou "Gran Torino" (2008). *LR*





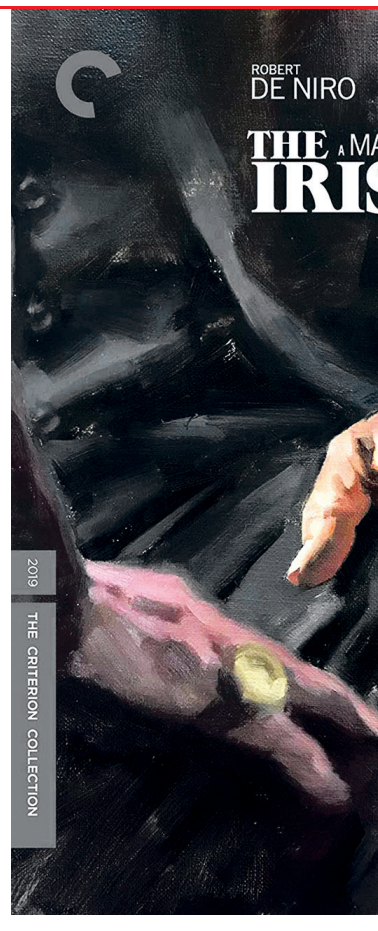


CHERNOBY

Para aqueles que HBO Portugal, ten horas e meia que de Chernobyl e as pioradas pela tent cabo pela União S a oportunidade pa televisivos dos últi Ouro e de Emmys um documentário reconstituição próx marcou para semp Craig Mazin, inspi Nobel da Literatur Chernobyl", a séri Legasov (Jared Ha acidente no reator austero apartamer depois do aconte de trabalhadores e lenta, certa e atroz ainda mais obsole capaz de dominar por ele. *LR*

O IRLANDÊS

Ainda a pandemia não tinha esvaziado as salas de cinema e já a Academia de Hollywood deixava muito claro que algo estava a mudar na sétima arte, visto que dois nomeados para o Óscar de Melhor Filme tinham sido feitos para a Netflix: "O Irlandês" e "Marriage Story". Acabaria por ser o sul-coreano "Parasitas" a sair vencedor em Los Angeles, mas nem assim se deve ignorar que é possível levar para casa o "O Irlandês", novo monumento cinematográfico em que Martin Scorsese disseca a realidade do crime organizado nos Estados Unidos. Desta vez é a história de Jimmy Hoffa, o sindicalista cujo paradeiro é desconhecido desde 1975 (foi declarado morto em 1982), interpretado por Al Pacino, mas o protagonista é outro "monstro sagrado" de Hollywood: Robert De Niro tem o papel de Frank Sheeran, um camionista que pôs em prática aquilo que aprendeu na II Guerra Mundial como assassino a soldo de uma família mafiosa de Filadélfia. Ao longo de 209 minutos, enquanto o monumental "Tudo Bons Rapazes", estreado em 1990, não passava de 145, Martin Scorsese volta a mostrar como negócios, política e execuções à queima-roupa combinam bem, e junta mais um elenco de luxo em que De Niro e Pacino são acompanhados por Joe Pesci, Ray Romano, Bobby Canavale, Anna Paquin (como filha de Sheeran) e Harvey Keitel, enquanto Jack Huston interpreta o procurador-geral Robert Kennedy. Para quem não tiver acesso ao *streaming* da Netflix existe uma edição em DVD e Blu-Ray da Criterion Collection disponível através da Amazon. *LR*



STÕES

junto de sugestões
melhores séries
elógios.

YL

ainda não têm acesso ao *streaming* da
ndo devorado com choque e pavor as cinco
reconstituem o desastre na central atómica
s suas consequências dramáticas, só
ativa de esconder o sucedido levada a
Soviética, a edição em DVD da mini-série é
ara não perder um dos fenómenos
mos tempos. Vencedora de Globos de
, a produção da HBO e da Sky vê-se como
ao longo de cinco episódios, numa
xima da perfeição de um pesadelo que
bre a vida de milhões. Com argumento de
rado nos depoimentos recolhidos pela
a Svetlana Alexievich no livro "Vozes de
e arranca com o suicídio de Valery
arris), o responsável pela investigação do
r 4, depois de esconder gravações no seu
nto de Moscovo, precisamente dois anos
cimento do ano de 1986. Segue-se o terror
e bombeiros enviados para uma morte
zmente cruel por burocratas de um regime
to do que a tecnologia que julgava ser
o átomo e acabou por ver-se dominada



MAIS COR EM CASA

O sistema de iluminação Philips Hue é um *must-have* da decoração contemporânea e um *gadget* que tem agradado a pais e filhos por ser totalmente personalizável por telemóvel e assistente pessoal (Siri, Alexa...). É possível escolher a cor que pretende ter num certo momento numa determinada divisão da casa e, assim, criar um ambiente diferente para cada ocasião (rotineira ou especial), como as horas de leitura, de cinema ou mesmo nas tardes ou noites de celebração. A luz define a atmosfera: relaxamento ou diversão. Se há alguns anos oferecer lâmpadas no Natal estaria completamente fora dos planos – arrisco a dizer que poderia levar ao súbito desaparecimento do contacto desse familiar/amigo da nossa lista telefónica – hoje emdia, um sistema de iluminação é uma oferta *premium*, sobretudo se tiver difuculdades em adormecer ou se os mais novos andarem a pedir luzes *led* com as quais são inundados nas redes sociais. Num ano em que a casa adquiriu uma importância peculiar, sobretudo para quem está em teletrabalho desde março, esta pode ser uma forma de sentir que, mais do que uma empresa em casa, continua a ter um lar. Há *kits* na ordem dos 70 euros e outros que atingem os 170 euros. *MB*



TELEMÓVEL COM SEGUNDO ECRÃ ROTATIVO

O LG Wing é um dos *smartphones* mais recentes no mercado português, o que desde logo o torna mais apetecível. Criado pela tecnológica sul-coreana LG, este é o primeiro equipamento da sua "Explorer Project", a estratégia da marca que pretende dar novos horizontes à indústria *mobile* (e abandonar de vez a imagem de empresa de eletrodomésticos). É verdade que esse facto pode não lhe dizer muito na hora de oferecer um presente, mas é também o primeiro telemóvel do mundo com um segundo ecrã oculto e rotativo, que pode ser utilizado de maneiras distintas. Na prática, os utilizadores podem alternar, em qualquer momento, entre os modos rotativo e básico para adaptar o telefone às suas necessidades instantâneas. No rotativo, toda a frente gira sobre si num ângulo de 90 graus, formando um "T" entre o ecrã principal (em modo paisagem) e o secundário, que em 3,9 polegadas oferece um conjunto de novas formas de interação em termos imagem, som, *gaming* e utilização multifunções – particularmente importante nas horas em que o telemóvel é a sua única ferramenta de trabalho. O telemóvel foi lançado em exclusivo na Worten e encontra-se disponível em Portugal desde o passado dia 1 de dezembro por 1.099,99 euros. *MB*





TECNOLOGIA ANTI BACTÉRIAS

Um purificador de ar é a oferenda ideal para pais, cunhados ou familiares e amigos que tenham bebés ou crianças em casa. Como eliminam ácaros, bactérias, fungos, pólen, alérgenos de animais domésticos e outros microrganismos, têm sido cada vez mais utilizados nos quartos dos mais novos. Estes equipamentos sugam o ar da divisão onde se encontram, filtram poluentes e voltam a libertar o ar (mais) limpo – sem impactar muito a decoração do espaço. O Xiaomi Mi Air Purifier Pro é um dos modelos mais modernos, tem 66 Watts de potência e está apto para trabalhar em áreas até 60 metros quadrados com uma taxa de entrega de ar limpo (CADR) de 500 m^3/h. O aparelho conta com ajuste automático do brilho, um sensor de partículas de alta precisão e o brilho pode ser ajustado através de uma aplicação, de forma a não perturbar o sono. O preço ronda os 200 euros. *MB*

PLAYSTATION 5

A consola mais famosa do mundo não é e, muito dificilmente alguma vez será, *démodé*. A Sony garante que este é um equipamento de nova geração, que dá o pontapé de saída para uma nova era nos videojogos. Disponíveis em Portugal há menos de um mês, as duas versões da PlayStation 5 utilizam o mesmo processador com CPU e GPU integrados para gráficos de até uma resolução 4K, tecnologia de áudio a três dimensões e comando sem fios e com sensores hápticos chamado "DualSense" (que vem substituir o "DualShock 4"). É a tecnologia no sapatinho para todas as idades. A edição digital da PlayStation 5 custa 399,99 euros, enquanto a versão com a unidade de disco Blu-Ray Ultra HD tem o valor de 499,99 euros (mas a única diferença entre ambas é a unidade de disco Blu-Ray Ultra HD). *MB*



PAGAMENTO RÁPIDO

Vivemos numa época de grandes mutações. Sociais e tecnológicas. E isso reflecte-se no mundo da relojoaria, cada vez mais atenta a estas novas necessidades, especiamente quando se quer pagar algo de forma rápida. É assim que a Swatch lançou em Portugal uma nova linha de relógios que permite ao utilizador fazer pagamentos de compras nas lojas via contactless - são os novos modelos SwatchPAY! - que, neste caso, tem como parceiro bancário a Caixa Geral de Depósitos. Estes SwatchPAY!, dentro do conceito muito próprio dos relógios da marca, podem ser utilizados com as mesmas regras de contactless no nosso país, em todos os terminais de pagamentos habilitados para este serviço, não necessitando da introdução de Pin até aos 50 euros. Basta assim aproximar o relógio do terminal, substituindo-se asim a necessidade de utilização física do cartão de débito ou mesmo o telemóvel para efectuar os pagamentos. Os cinco modelos SwatchPAY! Estão disponíveis com preços entre os 85 e os 105 euros, e podem ser adquiridos nas lojas físicas e online da Swatch e nas agências e canal digital da CAixa Geral de Depósitos. Equipado com um chip NFC localizado por baixo do mostrador do relógio, o SwatchPAY! permite aos seus portadores realizar pagamentos de uma forma segura e conveniente, fazendo-o apenas com um simples rodar de pulso. Para tal, os clientes devem escolher um dos modelos SwatchPAY! Disponíveis em Portugal, ter uma conta aberta na Caixa Geral de Depósitos com cartão de débito, crédito ou pré-pago associado, e proceder à activação do relógio, de uma forma simples e rápida, em várias lojas seleccionadas (https://shop.swatch.com/pt_pt/ collections/swatchpay-c111.html). Estão disponíveis cinco modelos diferentes do SwatchPAY! O BBNYTE PAY!, o OnGPAY!, o BLACKBACK PAY!, o MAGIC PAY! e o CHIC PAY!.
Refira-se que nestes modelos, e como não poderia deixar de ser, a segurança é um elemento central no SwatchPAY!, sendo possível, através da SwatchPAY! App by wearonize, definir várias funcionalidades de segurança, como consulta de movimentos, bloqueio em caso de roubo ou dissociação do cartão. Ao contrário dos Smartphones, os novos SwatchPAY! não requerem qualquer bateria para realização de pagamento, tornando-os mais flexíveis e duráveis por comparação a outros métodos. Como todos os relógios Swatch, estes modelos são também resistentes à água até uma profundidade de 30 metros. Este inovador serviço de pagamentos digitais da Swatch foi introduzido pela primeira vez na China em 2017, chegando em 2019 à Suíça, e estando hoje disponível em 7 países. No fundo estes modelos recentes da Swatch demonstram que a indústria suiça está cada vez mais atenta e presente no sector tecnológico de ponta, numa fase em que a concorrência nesse segmento é extremamente agressiva. Estes modelos Swatch, dentro do seu espírito descontraído e casual, são uma aproximação sedutora a este novo mundo digital. *FS*





QUEM QUER IR JANTAR FORA NO DIA 24 E NO DIA 31? O SEEN TEM UM MENU ESPECIAL

Depois do anúncio das medidas do Governo para o Natal e Passagem de Ano, num contexto de pandemia, não faltaram restaurantes a desenhar menus especiais para as duas épocas festivas.
Foi o caso do Restaurante Seen, do Chefpreneur Olivier localizado no 9º piso do nº 185 da Avenida da Liberdade. O restaurante com decoração Art Déco, com DJ residente e um bar de 360 graus com uma vista deslumbrante sobre Lisboa, apresentou em primeira mão o menu de Natal e o da Passagem de Ano.
Quanto aos horários já se sabe que é das 19h até à 1h, no dia 24 e no dia 31. Isto se as regras se mantiverem quando o primeiro-ministro voltar a falar ao país no próximo dia 18, o que vai depender da evolução da pandemia.
Se quiser passar uma noite de Natal diferente neste novo normal em que vivemos, no Seen há um menu de 90 euros para o dia 24 de dezembro que inclui caviar e salmão fumado, como entrada; um Black Cod (peixe) com puré de aipo e maçã verde, farofa de broa, ervilha torta e chalota confitada e um Cabrito ao Forno, que mais não é do que um pernil de cabrito assado acompanhado com estufado de castanhas e cogumelos e um “arroz rico”.
Para sobremesa surgem as tradicionais rabanadas Seen, um mil-folhas de Bolo de Rei, Queijo da Serra com figos e fruta laminada.
Este repasto não inclui as bebidas, que terão de ser escolhidas por cada um.
Para se despedir deste ano fatídico, nada melhor do que um restaurante cozy, com uma vista fantástica sobre Lisboa. Para a passagem de ano o menu do Seen inclui todas as bebidas e ainda o tradicional champagne das 12 badaladas. Mas o menu eleva-se agora para 290 euros.
O que oferece o Seen na passagem de ano? Desde logo, para entrada, o emblemático Taco Seen de peixes do dia marinados com guacamole, maionese japonesa, ovas de peixe, nori e romã. Mas também o Toro Caviar Niguiri que é composto por barriga de atum, caviar e flocos de ouro.
Também na lista de entradas para partilhar têm o Niguiri New Style que é de salmão, gengibre confitada, togarashi e raspa de lima. Para picar o Seen leva ainda para o menu os croquetes de cordeiro com molho campanha, rebentos de coentro e cebolinho e um carpaccio de polvo com mostarda de dijon, manga e mel.
Como pratos principais, o menu da Passagem de Ano, oferece umas Vieiras Seen com puré de couve-flor, maça verde, cherovias (também conhecido por pastinaca) e presunto desidratado.
O prato de carne é igualmente sofisticado, o Wagyu Demoniac Rib Eye Steak (400 gr para partilhar) também com puré de couve-flor, maçã verde, cherovias e presunto desidratado.
Como sobremesa o Seen apresenta o Baked Alaska, um gelado praliné e toffee com rum 69%.
Tudo isto regado como uma lista de vinhos, espumantes e champagne. A lista inclui o São João Bruto Espumante para as entradas; o vinho branco Monte da Ravasqueira para acompanhar o prato de peixe; o vinho tinto Meandro de Vale Meão, para a carne; o vinho fortificado Carcavelos para a sobremesa; e o champagne Perrier-Jouët Grand Brut para o brinde da meia-noite.
O conceito do Seen vem do outro lado do oceano Atlântico. É em S. Paulo, no 23º andar do Tivoli Mofarrej, que vive o espaço-irmão do Seen Lisboa. A receita de sucesso foi criada em exclusivo pelo chefpreneur Olivier que, tirando partido da vista panorâmica sobre Lisboa e recorrendo à singular linha estética dos anos 30, o arquiteto Sidney Quintela, do atelier SQ Architectos e Associados, criou um espaço que respira Art Déco, apostando em materiais nobres e característicos da época, como a madeira, o latão, o veludo e tecidos com padrões únicos. *MTA*

CAFFÈ DI MARZANO PARA OS BRUNCHS DOS FINS DE SEMANA

Situado no Largo Rafael Pinheiro Bordalo, em Lisboa, no Chiado, o Caffè di Marzano é o sítio ideal para os brunchs nas manhãs do fim de semana que, com o recolher obrigatório, acabam às 13 horas. Não faltam os ovos escalfados em torrada com molho hollandaise, nas versões Benedict; Florentine; Royale (com salmão); ou com abacate. O menu inclui a italiana Frittata, os ovos mexidos em pão bio caseiro tostado e os ovos no forno com espinafres, cogumelos e tomate-cereja. A boa notícia é que os preços de cada um destes pratos andam entre os cinco euros e os 8,5 euros. No pequeno almoço o menu inclui a papa de quinoa e coco, com mel, laranja, e amêndoa tostadas; e a granola com frutas e iogurte. Para além dos tradicionais croissants; french toast e torradas com vários toppings como manteiga, salmão, abacate, ovo escalfado. Brunch que se preze tem de ter panquecas e o Caffè di Marzano não desilude. Tem as panquecas clássicas com xarope de acér; banana caramelizada e canela; e com mirtilos azuis e compota caseira. Por último encontra o pão italiano foccacia feito na casa, que acompanha com queijo, fiambre, presunto, mozzarella, entre outros. No que toca às bebidas a lista é vasta e vai desde a cafetaria tradicional, ao café gelado, ao chocolate quente, aos sumos de fruta prensados a frio e aos smoothies. Também não faltam os chás, os brunchs cocktails e a carta de vinhos caso se aventure a acompanhar o brunch com álcool. *MTA*



PUB

Apoie o jornalismo independente.

S Q N V A H I P A N
I H B T X Q N O J F
M A P L R X E U V R
Q A O B C X T P J L
X S U B S C R E V A
N O V T P V H Q M J
X N E X Z N J X H I
P L N R N Q B S X M

Subscreva hoje em **leitor.jornaleconomico.pt/assinaturas/produtos** ou ligue **217 655 300**

/JornalEconomico/

FÓRUM

O NATAL DE 2020 SERÁ SEGURAMENTE DIFERENTE DE TODOS OS OUTROS

Oito personalidades partilham com os leitores do Jornal Económico a sua visão de um momento que se quer de afeto, empatia e generosidade. Sobretudo em tempos de pandemia. E que importa, mais do que nunca, nutrir a esperança e olhar pelos outros. DEPOIMENTOS RECOLHIDOS POR ANA PINA



FRANCISCO SEIXAS DA COSTA
Embaixador

Quantos somos?
Dia após dia, como numa guerra, esperamos pelos mortos. O número chega-nos, sem falha, pela hora de almoço. E comentamo-lo, numa escala comparativa, com os mortos de ontem, com os de outros países, numa espécie de campeonato em que já estivemos melhor classificados. Às vezes, distraído entretanto por afazeres, dou comigo, só ao final do dia, a perguntar: e hoje, quantos mortos houve?
Para que queremos nós esses mortos, os infetados, os recuperados, os que estão nos cuidados intensivos? Para opinar sobre esta vaga, sobre cujo pico lançamos apostas, idênticas às que fazemos sobre o calendário de eficácia da vacina? Não confessamos que, afinal, não sabemos nada, que muito poucos sabem alguma coisa, que todos navegamos bastante à vista, mas que, nem por isso, nos coibimos de ter sempre uma opinião – à luz do que veio no jornal, da notícia, verdadeira ou falsa, partilhada pela rede social, do que foi dito pelo enésimo especialista que vimos na televisão.
Tiraram-nos tudo, não nos tirem o Natal, ouve-se agora. Com razão. São as crianças a quem se quer evitar o trauma de ter como presente uma reunião de família embrulhada em frieza, são os mais velhos, que os últimos tempos revelaram bem frágeis, a quem se não quer privar de um mínimo de festa, que sabe-se lá por quanto tempo poderão ter. Perdemos um ano, outros perderam a vida, outros os parentes e amigos, muitos perderam o emprego, o negócio, a poupança, alguns mesmo já esperança. À mesa da Consoada, afinal, quantos somos?



JOÃO VIEIRA LOPES
Presidente da Confederação do Comércio e Serviços

É lugar comum constatar que a pressão da crise na saúde dos portugueses e na economia está a fazer deste Natal algo que nunca vivemos. Quase tudo vai ser diferente.
O ritual dos almoços ou jantares de empresas, associações e outras instituições, com o seu quê de convívio e informalidade, mesmo que por vezes artificial, não vai existir na maioria dos casos.
Quase todas as áreas de negócio vão ser afetadas numa época fundamental para os seus resultados. Em particular os que têm "porta aberta para a rua" (ou centro comercial) sofrerão o impacto direto das restrições de horários e de mobilidade. Para muitos não será assim possível recuperar boa parte das quebras dos últimos meses intensificando-se as ameaças à sua viabilidade.
Planos para o próximo ano, pessoais ou profissionais, estarão muito próximo de um beco sem saída, tal o grau de incerteza. Ameaças de encerramentos e desemprego, que efeitos da vacinação e quando se sentirão as suas consequências na economia são questões no pensamento de todos.
O tempo ritual da reunião de família, desde a compra das prendas à consoada e almoço de Natal, vai ter grandes limitações – não só legais, mas também pelo nosso sentido de responsabilidade. Depois de tanto esforço, seria uma pena morrer na praia.
Sobrará o tempo para descanso? Entre preocupações e teletrabalho, não muito. No entanto, temos todos de fazer um esforço (vou fazê-lo...).



ISABEL UCHA
CEO da Euronext Lisbon

O Natal para mim é sempre um momento muito especial, onde faço uma pausa de todas as minhas tarefas profissionais e dedico tempo e carinho à minha família e amigos.
É um momento onde também recordo algumas pessoas que me são muito queridas e já partiram.
Gosto de fazer a árvore de Natal e o presépio com os meus filhos, que apesar de já serem adultos, não prescindem desse momento.
Nas semanas que precedem o Natal aproveito para rever ou falar com alguns amigos, que durante o ano tenho mais dificuldade em contactar, embora este ano com mais restrições e cuidados.
Este ano, a habitual reunião da família alargada não vai poder acontecer, pelo que só estarei fisicamente com o meu núcleo familiar mais próximo, mas vamos certamente ter muitas horas de Teams e Zoom familiar!
O Natal é um momento de comunhão e solidariedade, e por isso na minha família nos dedicamos também, de diversas formas, a tornar melhor o Natal daqueles que mais precisam.





MARIA DA GRAÇA CARVALHO
Eurodeputada

Mais do que pelas filhoses e o bacalhau, os enfeites e os presentes, o Natal é especial por ser uma festa das famílias, sejam estas pequenas ou numerosas, cheias de crianças ou constituídas apenas por adultos.
Este será diferente, já todos o sabemos. Poderemos reunir-nos, mas seremos menos do que os habituais; estaremos juntos, mas por menos tempo e com cuidados nada apropriados a esta ocasião, como manter o distanciamento, usar máscara, evitar beijos e abraços.
Mas há uma coisa que não mudará. Como em todos os natais, e neste talvez até com mais intensidade, esta será uma época de esperança.
Temos todas as razões para querer deixar este ano para trás. De uma forma ou de outra, alguns muito mais do que outros, todos perderam. Mas podemos orgulhar-nos por, mais uma vez, termos mostrado a força do nosso espírito.
A humanidade mobilizou-se para reagir a uma crise de saúde como nenhum de nós tinha vivido e, com enorme esforço e revelando espírito de solidariedade, adaptou-se ao impensável. Agora, graças ao nosso engenho, à aposta na nossa ciência, vemos a luz ao fundo do túnel. As vacinas, as melhorias registadas na eficácia das terapias contra a COVID-19, são as nossas "estrelas de Belém".
No início do século XVII, o astrónomo alemão Johannes Kepler admitiu que o que a Bíblia descreve como a "Estrela de Belém" poderá ter sido o avistamento de um fenómeno astronómico no qual Júpiter e Saturno se alinham no céu. É um evento raro, que já não acontece há quase 800 anos, mas que voltará a repetir-se no próximo dia 21 de dezembro. Para quem acredita em sinais, este é um belo presente de Natal.







IRENE FLUNSER PIMENTEL
Historiadora

Talvez pareça que eu vá desconversar, ao falar do meu Natal, neste ano invulgar, mas é a pensar no que foi pedido que escrevo, por acaso no dia em que o primeiro-ministro divulgou as regras para comemorar essa data.
Devo dizer que gostei que fosse feita confiança à liberdade, autonomia e à sensatez dos portugueses, pois afinal é a nossa saúde que está em causa, devido a uma pandemia que ignorantes e egoístas tendem a negar ou a desvalorizar, neste momento em que (quase) todos nós já perdemos para a doença um amigo ou familiar.
Não sou cristã, por isso a data natalícia apenas tem a importância que tem para muitos à minha volta e devido a ter passado a ser comemorada até por agnósticos, ateus e pessoas com outra religião.
Fui educada no cristianismo, por isso a data remete para o meu passado, feliz, junto da minha grande família. Que saudades dos meus avós! Nunca estive sozinha e cedo me apercebi de que eu era feliz, mas que essa data era terrível para muitos.
Os que perderam avós, pais, filhos e netos. Os que nada têm para comemorar, não podem comprar presentes para as crianças, nem sequer para comer melhor nesse dia, quando à volta tudo fala de família, calor, doces e aconchego.
E não posso deixar de me lembrar dos que tudo perderam – emprego, protecção, casa –, aos quais uma terrível doença roubou, com sofrimento, familiares e amigos.
Do Natal, o que aprendi foi a compaixão, à qual eu prefiro chamar hoje empatia. Colocar-me na pele e na posição do outro ou outra, vestir os seus sapatos. Pensemos nos outros, em primeiro lugar, em particular nos que estão hospitalizados e nos cuidados intensivos, nos que deles cuidam, tentando salvar as suas vidas, lembrando que depois dos dias 24 e 25 de Dezembro, a vida continua, com perigos a espreitarem.
Será possível?



VALTER HUGO MÃE
Escritor

Vamos ficando mais e mais divididos entre a folia de ainda vivermos e o exercício da saudade. Estes lugares de regresso às grandes festas íntimas são jogos de diferenças intermináveis onde apontamos o que perdemos e ganhamos. Em cada ano, como em mais uma fotografia, medimos as crianças, como crescem, o quanto se esticam para serem também adultas, e com isso procuramos dissipar as ausências.
Quantos netos são precisos para encher o lugar vazio de um avô? Quero sempre que as festas de família sejam a reiteração da força de estarmos juntos, de valermos uns pelos outros, de não nos estranharmos. Se toda a vasta multidão houvesse de nos preterir, que sobremos sempre juntos, seguros de nosso brio, de nossa estima, sem vacilar. Porque é neste reduto onde fundeámos nossas âncoras e é por ele que mais nos aliciam os princípios, a gula de beleza, a persistência da ternura, a amplitude da imaginação, o esforço da fidelidade ou a opção incondicional pelo amor.
Estas festas são para isto. Um cerco de identidade e afecto que se reafirma para incluir aqueles que não são inteiramente o outro. São a nossa própria multiplicidade. A nossa plural existência. O que nos justifica e nos leva à gratidão.
Jantamos por motivos diferentes da fome. Jantamos pela oficina simbólica da partilha. À mesa dizemos que o que ali se leva é de todos. Estamos como iguais, partes diferentes para a construção da igualdade possível. E escutamos o que dizem os miúdos e rimo-nos.
Contamos como era antigamente enquanto o antigamente se vai tornando cada vez mais distante e surpreendente até para nós. No desafio de fazermos sentido e termos sempre a razão do afecto, mantemo-nos úteis para a consciência e para grandeza humana de cada um.



ANTÓNIO ARAÚJO
Diretor de Publicações, Fundação Francisco Manuel dos Santos

Por questões de género, e de génio, o nome de Artemisia Gentileschi (agora objecto de uma grande retrospectiva na National Gallery de Londres) é hoje muito mais conhecido do que o do seu pai. Ainda assim, Orazio Gentileschi tem o devido realce na história da pintura, que começou por cultivar em Roma e depois em Génova, que aprimorou por influência do grande Caravaggio, que desenvolveu em Paris e em Londres, onde morreu em 1639. A marca de Caravaggio detecta-se, desde logo, num dos seus quadros mais radiosos, "Anunciação", um óleo de 1623 do ciclo da Natividade, onde é flagrante a semelhança com uma pintura do seu mestre, "A Morte da Virgem", de 1606.
Poderá parecer estranho que, para retratar um dos acontecimentos primordiais e mais belos da vida da Virgem, a anunciação do anjo, Orazio tenha escolhido uma pintura alusiva à sua morte, mas essa estranheza desvanece-se se pensarmos que também a imagem de Jesus-criança enfaixada em panos, propagada pela tradição dos ícones, contém uma alusão antecipada à hora da sua morte. Nascimento e morte, sinais de um tempo circular, em eterno retorno.
Outro quadro deveras espantoso de Orazio Gentileschi, ainda que menos conhecido, mostra a Sagrada Família em repouso durante a fuga para o Egipto. Num plano mais recuado, as nuvens do céu. De seguida, um muro a ameaçar ruína, de onde surge a cabeça de um burro, enquadra José, extenuado, de cabeça tomada para trás, e Maria, também esgotada, prostrada no chão, a amamentar o filho numa posição pouco habitual.
Num ano de tantos cansaços, em que o desalento tomou conta de nós mais vezes que a conta, lembrei-me deste quadro, pintado em 1615-1620 e actualmente na Birmingham Art Gallery (há outra versão no Louvre).
Porque o Natal é tempo de repouso. Mas também para que saibamos que, por maiores que sejam o cansaço e o desalento, sempre triunfará a esperança – e com ela, o advento de um ano novo.





ISABEL JONET
Presidente do Banco Alimentar e da ENTRAJUDA

Nestes dias que antecedem o Natal tudo parece fervilhar à nossa volta. Recordo o cheiro a doces de Natal, uma mistura de aromas de açúcar, canela e especiarias com azeite, que invade as casas apenas nesta altura, a azáfama de fazer o presépio, de decorar a casa com bolas e estrelas, uma alegria contagiante que envolve crianças e adultos. Estas recordações fazem parte de uma infância feliz e, por isso, contribuíram muito para aquilo que sou.
O mundo tem mudado muito e, sobretudo, muito rapidamente, mas a magia do Natal permanece. Subsiste algo para além do apelo da sociedade de consumo. E felizmente que assim é, porque é precisamente esse algo mais que diferencia esta quadra. É fundamental conservar acesa esta chama, infelizmente cada vez mais ténue, e não deixar que esta festa que assinala o nascimento de Jesus, ou seja, uma nova vida, diferente, se transforme apenas em gestos materiais, perdendo todo o seu valor espiritual. E é precisamente esta esperança que o Menino Jesus nos traz, esta esperança renovada porque sabemos que apesar das dificuldades não estamos sós; a esperança – certeza de podermos efetivamente contribuir para o bem comum por que fazemos parte uns dos outros; a esperança que nos anima a acreditar apesar das dificuldades. E este Menino, que simbolicamente nasce todos os anos, que aprendemos a ver como parte de nós mas também nos outros, independentemente da sua condição ou situação, ajuda-nos a perceber que tudo tem um tempo, que ano após ano tudo se renova. Sejamos crentes ou não. As tradições desta quadra que, de geração em geração, parecem sempre iguais ajudam a manter vivo o suporte afetivo que materializa esta renovada esperança.
Para isso é essencial que as famílias deem tempo ao Natal, reencontrem as tradições, os gestos, os bolos, os afetos que aproximam os pais dos filhos, os avós dos netos, os primos e os parentes. Que troquem sorrisos e doces com os vizinhos; que gerem correntes de simpatia à sua volta.
Mesmo em tempos de pandemia ou talvez, sobretudo em tempo de pandemia, é preciso não desistir de festejar. Apesar do esforço que isso implica, reservar estes dias para a família, com calma e sem necessidade de substituir afetos e sentimentos por bens materiais.
Cozinhar para a família, preparar uma refeição de festa para uma data especial são gestos de amor. E sem amor não há sociedade, não há país que resista.
Desejo a todos um Santo Natal com muita esperança.

PUB

O Jornal Económico

EDIÇÃO DIGITAL DESDE 0,99€/SEMANA*

*assinatura anual 51,99€



O Jornal Económico surge também em versão digital. As melhores notícias da economia nacional e internacional de forma portátil, inteligente, económica e amiga do ambiente. Para ler em qualquer lugar e através de qualquer dispositivo (computador, tablet ou smartphone).
Aproximamos a economia de si.

Subscreva já em: **jornaleconomico.sapo.pt/assinaturas**