

Susete Melo, Goreti Oliveira e Ângela Melo foram as primeiras faroleiras colocadas nos Açores

Os faróis sempre foram locais de fascínio, quer pela sua localização sobre o mar quer pelo riquíssimo património arquitetónico e científico que lhes está associado. O nome em português vem da ilha de Faros (Pharos) no Egipto, uma das Sete Maravilhas do Mundo Antigo. Há milhares de anos que existem faróis por todo o globo para orientação dos navios e embarcações.

Em Portugal, com uma costa considerável, incluindo as ilhas e a vocação marítima, há séculos que existem faróis, constando que o mais antigo foi erigido em Sagres, no cabo de São Vicente, em 1520.

Quem quer ser faroleira? Em 2004 responderam três arrojadas açorianas. Susete Melo, Maria Goreti Oliveira e Ângela Paula Melo, que se inscreveram no primeiro curso de formação de faroleiros da Escola da Autoridade Marítima.

O arquipélago dos Açores, com 9 ilhas, tem algumas dezenas de faróis e farolins, erigidos nos mais diversos materiais e com altura ou altitudes diferentes. No final do curso para faroleiras, Susete e Ângela ficaram em São Miguel, e Maria Goreti na ilha de Santa Maria (em 2018 estava em Cascais). A vida das três estão descritas no livro "As Primeiras - Pioneiras Portuguesas num Mundo de Homens", da autoria de Luísa Paiva Boléo e de M. Margarida Pereira Muller, agora editado pela Esfera dos Livros.

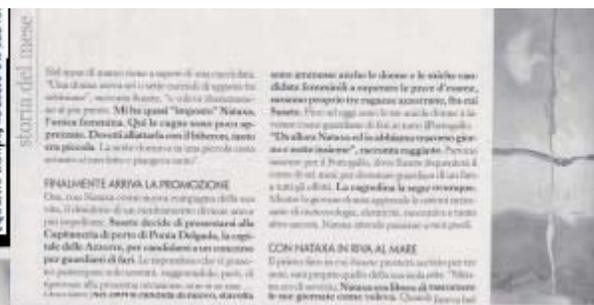
Uma vida isolada e de grande responsabilidade foi o que enfrentaram estas mulheres de fibra. No começo a solidão era uma realidade, mas hoje, com a generalização dos telemóveis, já podem contactar com amigos e família, tirar centenas de fotografias ou escrever um diário.

A profissão de faroleiro exige polivalência. Fazem toda a manutenção do farol, desde apertar um parafuso, mudar lâmpadas e outras actividades específicas e ainda todas as funções administrativas, recolha de água ou medição do vento, para além da vigilância e limpeza dos equipamentos. Podem mesmo ter a seu cargo obras a efectuar nos moinhos e anexos. Há oficinas inteiras dentro dos faróis, para que nada falte ou falhe. Os faróis dependem do Ministério da Defesa Nacional, logo estas pioneiras (e as que lhes seguiram) são militares portuguesas e usam farda.

Maria Goreti Oliveira já fez 40 anos, é «veterana» e terminou o curso de Ciências Sociais. Outra pioneira li-



Quattro Zampe, a Susete e il suo faro



...che Susete in quegli anni si era innamorata di un ufficiale marinaio. Era, una grande passione. ... TUTTI AL FARO, DA FERRARA. Un libro che Susete porta con sé al Faro di Ponta da Formosa. Il libro è un omaggio al mondo delle farole e alla vita che si vive in questi luoghi. ...

A odisseia das três açorianas está publicada no livro "As Primeiras - Pioneiras Portuguesas num Mundo de Homens", da autoria de Luísa Paiva Boléo e de M. Margarida Pereira Muller, agora editado pela Esfera dos Livros.

gada ao mar é Olga Marques, a primeira mulher militar a integrar o Instituto de Socorros a Náufragos (ISN). Tem 30 anos e em 2013 tornou-se a primeira militar naquele organismo. Licenciada em Educação Física e mestre em Exercício na Saúde, já foi treinadora de rãguebi, mas o seu objectivo foi sempre seguir uma carreira na Marinha.

Depois de passar nos testes e como já tinha a formação de nadadora -salvadora, candidatou-se ao Instituto de Socorros a Náufragos. A primeira nadadora -salvadora com curso integrada na Marinha Portuguesa.

A publicação italiana Quattro Zampe já publicou uma reportagem sobre a Susete Melo. As fotos deste texto são da referida revista.

Chef de Pastelaria Gilberto Costa recupera receitas da avó açoriana no livro 'Amor em Fatias'

Gilberto Costa, chef de Pastelaria, foi ao baú para recuperar as receitas da sua avó açoriana como o Bolo de Cacau ou o Bolo de Banana e apresenta no livro "Amor em Fatias". O Bolo de Ananás, que também resgatou do caderno manuseado pelo tempo, junta, numa única fatia caramelo, ananás, uma massa suculenta e muitas memórias de infância.

Gilberto Costa nasceu em São Miguel, nos Açores. Fez o Curso Profissional de Cozinha e Pastelaria na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, licenciou-se em Produção Alimentar na Restauração e fez um mestrado em Seguran-

ça e Qualidade Alimentar na Restauração. Em Paris e na Bélgica ganhou uma nova perspectiva da criação culinária. Com um percurso dedicado à formação, é docente do curso de Produção Alimentar na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. É autor dos livros "Biscoitos, Bolachas & Bolinhos e Prazer sem Pecado" (em co-autoria com Cláudia Viegas), ambos editados por A Esfera dos Livros. Em "Amor em Fatias", o chef dá-nos também a conhecer receitas de vários pontos do país, como o Bolo Marmorado, Bolo de Água ou Bolo Podre, entre tantos outros e iguarias de outros países como Inglaterra, Suécia ou Grécia.

