Nota à Imprensa



A/C de AgendaN.º de Pág.3Para divulgaçãoData28/07/2025

Alar da rede é novidade na recriação da descarga da sardinha do Museu de Portimão este ano

70 figurantes dão corpo à iniciativa no dia 5 de agosto, entre as 11h00 e as 12h30, no Cais Gil Eanes.

A recriação da descarga da sardinha no cais marca o arranque do Festival da Sardinha e leva muitas pessoas à Zona Ribeirinha para viver a atmosfera vibrante da faina, desde 2019. No entanto, este ano, o Museu de Portimão decidiu inovar e elevar esta experiência cultural apresentando também o alar da rede, como um novo elemento deste regresso ao passado, que terá lugar na manhã de 5 de agosto.

A iniciativa prepara caminho para a 29ª edição do Festival da Sardinha, que inaugura ao final da tarde desse dia, e permite que, entre as 11h00 e as 12h30, a população vivencie uma experiência enriquecedora, autêntica e envolvente, que está inegavelmente ligada à origem da identidade portimonense.

Promovida pelo Município de Portimão, através do Museu da cidade, todos, quer residentes, quer turistas, são convidados a assistir a esta recriação no Cais Gil Eanes, num cenário perfeito para recordar os tempos de chegada da sardinha após a faina, com a acostagem das embarcações e a azáfama característica da antiga lota. No entanto, quem não tiver possibilidade de se deslocar ao cais, poderá assistir à transmissão em direto na página oficial de Facebook do Município de Portimão: Facebook/portimaomunicipio.

Alar da rede é o novo atrativo da edição 2025

A população que se desloque à Zona Ribeirinha de Portimão para assistir à recriação este ano será, portanto, surpreendida por mais um motivo de interesse. Isto porque, terá a possibilidade de reviver o alar da rede para bordo das embarcações, outro momento que, antigamente, marcava a "lufa-lufa" pesqueira.

Ao som do canto de trabalho do "Arribalé", a recriação mostrará a forma como um dos mais importantes instrumentos de trabalho da faina era puxado para dentro da embarcação pela tripulação. Esta atividade tem como base, o trabalho de campo de Michel Giacometti.

Divisão de Informação, Comunicação e Marca Contacto direto: 282 470 837 / 965 525 031

Nota à Imprensa



Este episódio, que marcará a edição de 2025 da recriação, contará com a participação da comunidade, do Grupo Coral Adágio e com a tripulação do "Travesso", embarcação ainda em atividade, que após a conclusão da descarga da sardinha, no Cais Gil Eanes, dará forma a este momento.

A recriação continua a ser, porém, uma experiência sem igual, onde participam sete dezenas de elementos das associações locais e voluntários, envergando trajes, empregando dizeres e usando meios de transporte da época. O grupo de figurantes está a ensaiar desde 14 de julho no espaço do Museu de Portimão, mais uma vez sob encenação do ator Vítor Correia, para que este episódio seja memorável e um retrato daquela que é uma importante atividade do passado do concelho.

Para que tal aconteça, além dos figurantes, roupas e equipamentos, é sempre necessária uma grande quantidade de pescado. Por isso, serão utilizados também na recriação 600 quilos de sardinha fresca, oferecida no próprio dia pela Docapesca – Portos e Lotas S.A., parceira deste evento âncora, quantidade que será repartida pelas traineiras "Arrifana" e "Portugal Jovem", embarcações ainda em atividade e que também são elementos-chave para esta recriação.

O Festival da Sardinha distribuirá pelos espetadores 3.000 senhas de degustação gratuita (600 por restaurante), que dão direito a duas sardinhas no pão e uma bebida. Podem depois ser utilizadas, de 5 a 10 agosto, num dos cinco espaços de restauração dinamizados pelo associativismo local no recinto do certame.

Recriação é verdadeira viagem no tempo

A intenção é recordar uma atividade bastante característica de Portimão, que se perdeu desde que o Porto de Pesca transitou para a margem oposta do Rio Arade. O esforço do Município de Portimão através do seu Museu em manter viva na memória de toda a população esta importante vertente da história local foi reconhecida logo em 2020 com uma menção honrosa por parte da APOM – Associação Portuguesa de Museologia, na categoria "Inovação e Criatividade".

Assim, são evocadas neste dia as atividades da lota e da pesca do cerco, das quais se destaca a chegada da traineira carregada de sardinha, anunciada pela sirene que tinha como função chamar os compradores. Era acompanhada pelo bote com o homem que baldeava a embarcação, vendendo o "peixe da companha" na muralha do cais.

Pertencente aos pescadores, este peixe não passava pelo leilão "oficial". Era levado para as escadas do cais, onde era vendido aos interessados que estavam de "olho" no mesmo, por ser mais barato. Entretanto, os compradores, obedientes ao som da sirene, já se tinham dirigido ao pontão para avaliar a qualidade do peixe. Seguia-se então o leilão "à boca", uma ladainha de números cantada por ordem decrescente, apenas interrompida com a ordem de compra "Chui!".

Era nesta altura que se seguia a descarga do peixe, uma espécie de coreografia aperfeiçoada pela experiência, na qual os homens faziam voar canastras cheias de pescado, do convés da embarcação até ao recebedor que as apanhava na muralha, sendo este despejado em caixas de imediato. Era gelado ou salgado e transportado em

Nota à Imprensa



bicicletas, carrinhas, triciclos e motorizadas para o seu destino, enquanto as crianças desviavam sardinhas, gerando algazarra entre os presentes.

Todo esse ambiente, com dinâmicas e interações próprias, atraía curiosos e turistas, proporcionando o convívio entre protagonistas e mirones, especialmente quando descarregadores de peixe assavam sardinhas para o almoço e convidavam os visitantes a provar esta iguaria tão típica da região.

A lota, espaço muito masculino, contou, no entanto, sempre com a presença feminina, quer fosse das mulheres que aí salgavam algum peixe, quer das que estavam ligadas às primeiras tabernas e aluguer de fogareiros, de uma ou outra compradora de uma tecazinha de peixe ou turista que por lá passava.

A estes juntaram-se também os rapazes que tentavam furtar umas sardinhas, fosse para o consumo caseiro, fosse para tentar realizar pequenos negócios onde poderiam retirar proveitos para si e para as suas famílias. Havia ainda algum apontamento de mendigagem e de figuras que "andavam ao cais", realizando pequenos trabalhos. E a acompanhar tudo isto a bonita melodia do "Fado de Portimão".

Todas estas personagens e a azáfama da lota estão na base desta recriação, que, apesar de se desenrolar nos tempos modernos, conseguirá levar o público a viajar até ao passado recente para experienciar este importante episódio da vida portimonense.

Esta reconstituição histórica é um exemplo vivo de património cultural, da memória coletiva e da identidade portimonense, cuja preservação também tem o objetivo de dinamizar o espaço da Zona Ribeirinha de Portimão, contribuindo paralelamente para o desenvolvimento da iniciativa local e da importância do turismo cultural.

Manter viva uma importante vertente da história e da identidade local

E se há histórias que merecem ser contadas e bem registadas, a recriação da descarga da sardinha é com certeza uma delas. A lota do cerco surge na Zona Ribeirinha de Portimão no início do século XX, primeiro com os galeões e, mais tarde, com as traineiras. Aí funcionou até 1987, altura em que passa para a outra margem do Rio Arade.

Por isso, a recriação da descarga do peixe é uma celebração dessa memória, não correspondendo a uma década específica, mas a um período em que se conjugam as principais histórias relatadas por quem trabalhou e conheceu bem a lota.

Nesta edição, a recriação envolve duas traineiras que estão na atualidade em atividade - a "Arrifana" e o "Portugal Jovem", o "Travesso" e a nossa enviada "Moira".

Esta iniciativa e o Festival da Sardinha, que inaugurará ao final da tarde de 5 de agosto e contará com o concerto de Rui Veloso, são dois dos grandes destaques da agenda de programação, promovida pelo Município de Portimão e denominada "É Verão, é Portimão". Toda a informação relativa à edição deste ano do Festival da Sardinha pode ser consultada no site oficial do evento, em www.festivaldasardinha.pt