

momentos à descoberta

4

Castelo de Vide



Momentos inesquecíveis,
coisas inexplicáveis
e pessoas incomparáveis.



Uma espécie de editorial!!!

É com satisfação que trazemos a todos uma edição da Momentos à Descoberta dedicada a Castelo de Vide, e mostramos como, todos juntos, e com Vitalis, olhamos para nós e, especialmente, por si...!

É verdade! Aqui no “nosso Centro” estamos mesmo convencidos que Vitalis é o segredo da Unicer! Qual poção mágica preparada pelo velho druida Panoramix, é com Vitalis que tomamos as nossas decisões, concretizamos as nossas acções e as nossas ambições! De facto assim é, com Vitalis actuamos, com Super Bock celebramos e com Pedras recuperamos!!!

Se resistiu à nossa provocação e ainda está aí, pois bem, divirta-se ao conhecer esta edição da Momentos à Descoberta tanto quanto nós nos divertimos a fazê-la para todos vós! Três vectores orientaram o nosso trabalho: os Colaboradores de Castelo de Vide, o Centro de Produção e a marca Vitalis.

Além disso era essencial que todos nos sentíssemos representados; deveríamos rever-nos e sentir-nos parte integrante deste suplemento. Por isso o grupo de dinamização “inventou” uma forma ardisosa de envolver todos os Colaboradores: criou grupos de 6 a 8 pessoas das diversas áreas e preparou as seguintes questões:

- * Qual o momento mais importante para si nesta “casa” e para o Centro de Produção de Castelo de Vide?
- * Qual o projecto / actividade que mais o realizou?
- * Qual é para si a melhor área do Centro de Produção?
- * Se pudesse dar uma ordem, e uma só, que ordem daria?



Aquilo que vos podemos dizer é que tivemos sessões absolutamente fantásticas, recordámos e partilhámos experiências passadas, dificuldades ultrapassadas, e sonhámos com o futuro que está já aí à porta para ser conquistado.

Faltava o título... Um concurso de ideias decidiu, então, como iríamos “abrir” este nosso “Momentos à Descoberta”. E veio confirmar a criatividade e o sentido de pertença dos elementos desta Equipa, que trabalha com a convicção, com a obstinação de fazer bem, onde os seus membros não se importam de ser tratados pela “Alcunha” porque fazem parte de uma organização madura, inteligente que tal como eles tem convicções fortes e seguras acerca do respeito e do valor de cada indivíduo que a integra.

Assim nasceu esta edição! Com muita alma, com muita paixão, com a certeza de estarmos todos representados, como uma verdadeira Equipa, que existe para vos servir, a todos, enquanto Colegas e Consumidores, e que assume essa responsabilidade com a dedicação e empenho que todos merecem.

Não podemos terminar sem reforçar que é com Momentos Inesquecíveis que conseguimos Coisas Inexplicáveis, porque a Unicer é composta por Pessoas Incomparáveis!

A equipa de Castelo de Vide

Momentos Inesquecíveis

"Em Dezembro de 1974 trabalhavam na fábrica 12 mulheres e 6 homens; tanto as paletes como a carga de descarga dos camiões era feita à mão. O meu posto de trabalho era a rotuladora e o sistema era tão rígido que não nos podíamos rir. Um dia disse para o Chefe da Linha que não "ralhasse" connosco porque era o nosso dia de folga (ausência do encarregado geral). No dia seguinte fui de castigo para a máquina de lavar. Continuei na linha de vidro até 2001."

Aurora Narciso (Operadora de Produção)

Recordo-me que em 1984 havia um Encarregado Geral conhecido pelo "Ti Raposo" que por não haver o relógio de ponto batia as palmas como sinal de hora de saída."

Américo Grincho (Fogueiro)

Em Março de 1988 fui direitinho para a "Tetra" mais conhecida pela "leiteira" que era nem mais nem menos que a linha de enchimento de pacotes "Tetra Brik". Por ser o único operador da empresa com o 12º ano, passei rapidamente para o escritório. Todas as "continhas" eram manuais, essas continhas dos nossos pacotes, todas feitas à mão pelo menino! Em 2000 migrei ao SAP com entusiasmo e desde então vivo "ASSAPAR"

Lúis Marques (Administrativo)

Foi em Maio de 1988, o laboratório estava a iniciar a sua actividade; era um espaço com armários vazios e um amontoado de caixas fechadas. A minha missão: auxiliar na arrumação do espaço. Em 1990 surge um laboratório novo, cujo esboço e escolha do mobiliário me pertenceu. Na época era enorme, agora este espaço é pequeno."

Lina Andrade (Analista)

"Foi em 1997, não havia entrega de fardamento no 1º dia e entrou comigo um colega que vinha de fato e gravata. Fomos desmanchar manualmente paletes de "cucas" (garrafas TP modelo Água Castelo de Vide) e colocá-las em grades. Ficou para sempre gravada a imagem do meu colega a executar esta tarefa com a indumentária "domingueira". Resta dizer que nunca mais voltou à fábrica."

Francisco Oliveira (Operador de Produção)

"Em 1998 apareceu no Enchimento de Castelo de Vide, um rapaz que dizia ter trabalhado na fábrica Vitalis em Lisboa (???); vai daí pedimos-lhe para ir ter com os mecânicos e trazer um nível (barra de ferro com mais de 40 kg) para alinhar os transportadores aéreos (!!!); depois de todo o suor lá se apercebeu que "humor com humor se paga!"

João Luís Vieira (Fiel de Armazém)

"Em 2006, foi com entusiasmo que comecei o meu primeiro dia. Enquanto me ambientava fiquei impressionada com a organização de todo o pessoal e o modo como toda a estrutura operacional se encontrava em sintonia."

Rita Miranda (Analista)

"Em 2007, quando regressiei à empresa para a realização de um estágio na área de Higiene e Segurança, o que mais me deixou contente foi a sensação de nunca me ter ido embora: porque fui recebida dessa forma, porque tudo à minha volta me era familiar, porque os colegas me receberam bem e porque o facto de poder voltar fez-me sentir reconhecida pelo trabalho que desempenhei anteriormente."

Joana Menezes (Estagiária)



Os olhos do mundo... em Portugal... e na Vitalis!

A Expo'98 realizou-se em Lisboa e teve por tema "Os oceanos: um património para o futuro".

Atraiu cerca de 11 milhões de visitantes e contou com a participação de cerca de 160 países e organizações internacionais. **Este evento, de escala global, teve como um dos patrocinadores oficiais a Vitalis.**

A Unicer marcou a sua presença com o Pavilhão da Água, através de actividades lúdicas e científicas, que visavam sensibilizar o público para a importância da água, como bem essencial para todos nós. Este pavilhão foi um dos mais visitados durante a Expo'98 e ainda hoje é possível visitá-lo na cidade do Porto.



Revitaliza e purifica a elegância!

Em 2006 foram colocadas no mercado as "águas com sabores", uma ideia inovadora para alguns, mas que já tinha sido idealizada em 1988, para a água de Castelo de Vide com gás, pela então denominada Empresa das Águas Alcalinas Medicinais de Castelo de Vide. Na altura, os sabores lima-limão e tangerina, acabaram por não passar a fase de testes, talvez porque se tratava de uma ideia "muito à frente", para o qual os consumidores não estavam ainda preparados.

Com o **lançamento**, em 2006, de **Vitalis Sabores** foi construída uma nova linha de produção.

São três os sabores no mercado: Vitalis Limão & Magnésio, Vitalis Maçã & Chá Branco, Vitalis Ananás & Fibras, esta última distinguida na categoria de "Melhor Conceito do Mundo de Águas Enriquecidas", no âmbito do "Bottled Water World Awards 2007".

1994 - Vitalis é distinguida com o 2º Troféu Alta Qualidade.

1995 - Arranque do Sistema SAP em Castelo de Vide.

1998 - Vitalis é a "Água oficial da Expo'98".

2000 - Inauguração do Circuito de Manutenção "Vitalis" e arranque do Modulo HR do Sistema SAP.

2001 - Arranque nova linha de Vidro.

2002 - Alteração da denominação da Empresa para ACV Águas Castelo de Vide, Lda.

2003 - Integração na Unicer - Bebidas de Portugal, SGPS, S.A., com a denominação de Unicer Águas, S.A. - C.P. Castelo de Vide.

2006 - Arranque da linha de sabores com as referências Vitalis Limão & Magnésio e Vitalis Maçã & Chá Branco.

2007 - Lançamento da Vitalis Ananás & Fibras.

Salganhada

As alcunhas no nosso dia-a-dia

“

*Está tudo a trabalhar
avizinha-se um dia louco
à entrada do portão
cumprimento o **Paga-Pouco**.
Estamos na 2ª Feira
manhã de muito calor
nunca se atrasa o **Matchula**
“é preciso criar valor”.
À porta da oficina
está o **Cabrinhas** e o **Barrocas**
“Ó pá vê lá isso, não te enganes nas porcas”.
Lá em baixo há menos um
o **Toshiba** não pode vir
o **Toddy** vai substituí-lo
há um Plano a cumprir.
É dia de sabores
a pressão é muito forte
o vapor está ok
temos o **Papagaio de S. Roque**.
A Linha estava lenta
os rótulos vinham colados
para solucionar o problema
o **27** chamou o **Papa Gelados**.
O carro está na parada
à espera de ser carregado
o **Pincelinho** verifica
o produto não está liberado.
Faz a chamada da praxe
atende o **Andarilho**
“Ó menina veja lá
tenho a carga num sarilho”.
Antes de terminar o dia
e porque o fecho se avizinha
não me posso esquecer
dos papéis para a **Estrelinha**.”*

”

Dama de Ferro

Certificação de Competências

Em 2006 e 2007 alguns dos nossos Colaboradores, aproveitaram a oportunidade e apostaram na sua valorização pessoal e profissional enveredando pela certificação das suas competências, frequentando as aulas no Agrupamento de Escolas de Castelo de Vide. A maioria ruma já em direcção ao 12º Ano. Este era um importante passo, para que as pessoas pudessem acreditar em si mesmas.



CCD

Nasceu em 2000 e tem como missão proporcionar momentos de convívio e lazer aos colaboradores. Todos os anos, organiza uma festa de Natal para colaboradores e familiares, onde é sorteado um cabaz constituído por produtos oferecidos por todos os elementos do Centro de Produção. O CCD promove também Convívios de Pesca Desportiva, Torneios da Malha, Passeios Turísticos e Circuitos de BTT.

Temos uma equipa de Futsal que participa todos os anos em torneios para atletas não Federados e encontros amigáveis com outros Centros de Produção da Unicer.

Descubra tudo sobre o CCD de Castelo de Vide em <http://ccd.weebly.com>.



a região passo a passo

Situada na franja da Serra de S. Mamede, Castelo de Vide surge recostada sobre a sua encosta de onde sobressaem primeiro, o Castelo e a Igreja Matriz e depois, o branco casario.

Vila simpática, histórica, cheia dos detalhes de outrora, portas ogivais, ferros forjados, muralhas, calçadas, igrejas e fontes.

Façamos o passeio das fontes e procuremos a água fresca e translúcida, ex-libris desta vila. Entremos nas **igrejas** e na **Sinagoga**, exemplo da diversidade religiosa que sempre existiu, e que até hoje “cultiva” as suas tradições.

Exemplo disso é a **Festa da Páscoa**, que mistura tradições Católicas e Judaicas e que faz desta época do ano um momento muito especial e único. Subamos então à **Ermida da Senhora da Penha**, de onde se pode admirar a Vila e a envolvente paisagem. Se for amante da natureza pode ir a pé pelo **circuito de Manutenção “Vitalis”**, pela encosta da Serra, onde estão situadas as nossas captações. Tão rica é a vila como os seus arredores.

Muitos são os vestígios da Cultura megalítica: de que são exemplos a **necrópole dos Coureiros** e o **menir da Meada**, o maior da Península Ibérica. A vizinha **vila de Marvão** apresenta um valioso conjunto arquitectónico, muito bem preservado e uma deslumbrante vista do alto das suas muralhas. Também ali perto, na sempre verdejante **Portagem**, os romanos deixaram os seus vestígios nas **Ruínas da Ammaia**.

Para quem gosta de mais adrenalina, pode praticar vela e canoagem na **barragem da Apartadura**, ou simplesmente, deixar-se ficar tranquilamente nas margens da **barragem da Póvoa e Meadas**,



pescando. Se gosta de **caça**, esta é também uma zona muito rica: montarias aos javalis e veados, ou caça de lebres, coelhos e perdizes. Se gostar simplesmente de os saborear, tem em Castelo de Vide e Marvão vários **restaurantes** que lhe podem proporcionar agradáveis momentos, saboreando a nossa gastronomia tradicional.

Por tudo isto, vale a pena vir conhecer Castelo de Vide!



Castelo do Marvão



Igreja Matriz de Santa Maria



Festa da Páscoa

Como chegar

De Lisboa:

A1 - Porto / Norte > A23 Torres Novas > IP2 Nisa; Alpalhão > N° 246 Castelo de Vide

Do Porto:

A1 - Lisboa / Sul > A23 Torres Novas > IP2 Nisa; Alpalhão > N° 246 Castelo de Vide

Do Algarve:

A2 - Lisboa > IP2 Castro Verde; Beja; Évora > N° 18 Estremoz > IP2 Portalegre > N°246 Castelo de Vide

O que visitar:

Castelo de Castelo de Vide - data do Séc. XIII mas nos Séc. XVII e XVIII foi abraçado por novas fortificações, incluindo a construção do Forte de S. Roque (acesso condicionado).

Sinagoga (acesso condicionado) e a **Judiaria** (acesso livre) - instalados nos Séc. XV e XVI a comunidade judaica deixou um importante legado: o conjunto de portas ogivais, a toponímia das suas ruas e as celebrações Pascuais.

Igreja Matriz e Ermida da Sra. da Penha - a Igreja de Sta Maria, dos finais do Séc. XVIII impressiona pela sua volumetria. A Penha, do Séc. XVI, fica situada no cimo da serra de S. Paulo (acesso condicionado).

Menir, Antas Menir da Meada, Anta dos Coureiros, em Póvoa e Meadas (acesso livre).

Marvão - o Castelo, a cisterna e a cintura de muralhas que cercam a vila, formaram outrora uma importante fortaleza. No Marvão não deixe ainda de visitar as Ruínas da Ammaia

(acesso condicionado) o Museu Municipal (acesso condicionado) e a Capela do antigo Convento de Nossa Sr.ª da Estrela (acesso condicionado).

Onde comer

Restaurante O Alentejano
Largo dos Mártires da República, nº 14, Castelo de Vide
Telf.: 245 901 355

Restaurante A Casa do Parque
Av. da Aramenha, Castelo de Vide
Telf.: 245 901 250

Restaurante Sever
Portagem, S. Salvador da Aramenha
Telf.: 245 993 192

Onde Dormir

Hotel Sol e Serra
Estrada de S. Vicente
Castelo de Vide
Telf.: 245 900 000

Casa Amarela - Turismo de Habitação
Praça D. Pedro V, 11
Castelo de Vide
Telf.: 245 905 878

Pousada de Santa Maria

Rua 24 de Janeiro, 7
Marvão
Telf.: 245 993 201
Quinta do Barreiro
Reveladas
S. Salvador da Aramenha
Telf.: 245 964 308
www.quintadobarreiro.com

O que comprar

Artesanato - Atelier de Bordados da Câmara Municipal de Castelo de Vide
Enchidos de porco preto
Doçaria
Queijos

Festividades

Festa da Páscoa - Na Páscoa, as celebrações começam na sexta-feira Santa e prolongam-se até segunda-feira (Castelo de Vide)
Feira da Castanha - 2º Fim-de-Semana de Novembro (Marvão)

Agradecemos a todos os que contribuíram para a elaboração deste suplemento.