

Boletim Informativo



ACISB
ASSOCIAÇÃO COMERCIAL,
INDUSTRIAL E SERVIÇOS
DE BRAGANÇA

SETEMBRO 2022
EDIÇÃO N.º 13

Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança



ROTA DO PETISCO DUROU DOIS MESES E ACOMPANHA PRESS TRIP PROMOVE TERRITÓRIO

A ACISB continua a apostar no lançamento de campanhas de sensibilização e consciencialização para a necessidade de apoiar o comércio local. Durante dois meses, 20 estabelecimentos comerciais integraram a Rota do Petisco, proporcionando aos clientes experiências gastronómicas extremamente saborosas.

A ACISB continua a convidar jornalistas e bloggers, portugueses e espanhóis, para visitarem o território e nos ajudarem a promover o que de melhor cá podemos encontrar

“COMPRE NO COMÉRCIO LOCAL”



Numa altura em que já são sentidos, pelas famílias e empresas, o aumento dos custos de vida e a diminuição do poder de compra, a Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança (ACISB), volta à rua com mais uma campanha de sensibilização, para alertar para a importância de comprar localmente e apoiar não só os comerciantes, mas também todos os trabalhadores do setor do comércio.

A intenção da ACISB é consciencializar a comunidade de que manter o comércio vivo vai muito além dos interesses dos próprios comerciantes. É o caminho para garantir a sobrevivência da cidade, de evitar mais fugas da população, de evitar que se instalem crises sociais graves, resultantes da falta de emprego.

É certo que a oferta atualmente chega de todos os lados, bem como agressivas campanhas de apelo ao consumo, desenvolvidas através de meios digitais, que aparentemente, tornam o processo de compra mais fácil e cómodo. Mas esta prática, repetida por muitos, pode ser catastrófica para a cidade, pode acentuar ainda mais as quebras de consumo e levar alguns negócios a encerrar.

No mês de setembro a ACISB desenvolveu campanhas online, exibindo o rosto de comerciantes e clientes, que são os nossos amigos, vizinhos, familiares, com o slogan “Compre Local”. Dezenas de pessoas aderiram espontaneamente, percebendo que cada fotografia pode exercer influencia sobre alguém e, assim, pouco a pouco, conseguir que a própria comunidade se entregue a este desígnio comum de salvar a economia local.

Nos próximos meses outras se seguirão, contando com a participação dos comerciantes, na esperança de conseguir que os residentes sintam quão importante é que as suas compras, poucas ou muitas, sejam feitas na própria cidade.

Rota do Petisco durou dois meses

20 estabelecimentos aderiram à Rota do Petisco em Bragança, uma iniciativa prevista apenas para o mês de julho que acabou por se prolongar até final de agosto, a pedido de clientes e comerciantes.

Porque a iniciativa tem ajudado a criar dinâmicas económicas e sociais nos negócios locais a Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança (ACISB), organizou mais uma Rota do Petisco "Petisq'Aqui", que arrancou no dia 1 de julho e terminou apenas a 31 de agosto.

Cada um dos 20 estabelecimentos aderentes preparou um petisco dedicado à Rota, com o preço único de 5 €, incluindo bebida.

Tábuas de enchidos e queijos, moelas, rojões, pica-paus, panados, saladas, bolas de alheira, cogumelos recheados, tostas mistas

transmontanas, crepes salgados e muitas outras coisas, disponíveis para ajudar a criar excelentes momentos de convívio e partilha, ao final de tarde numa esplanada da cidade, de forma individual ou em grupo.

Os estabelecimentos aderentes estão espalhados por toda a cidade de Bragança e para que os clientes se sentissem motivados a experimentar todos, nesta edição foi lançado o Passaporte da Rota do Petisco, com o objetivo de incentivar os clientes a carimbar o documento, experimentando toda a oferta disponível.

No interior do Passaporte estavam listados todos os estabelecimentos aderentes, para facilitar a mobilidade dos consumidores que, assim, facilmente identificavam os locais onde podiam petiscar.



Petisq'Aqui

Biblioteca Café
Café Couto
Café na Baixa
Café Claudia
Central Music Pub
Confeitaria A3
Goal Keeper
Kafé & Kopus
O Copinhos
O Sotinho

Pastelaria Torre da Princesa
Queen Food & Drinks
Restaurante Emiclau
Restaurante Restaurador
Restaurante Royal
Restaurante Tribuna
Rosina Confeitaria e Gelataria
Taberna do Bem Falado
Taberna do Javali
Tasca Noz

Bragança convida a explorar o território com atividades surpreendentes

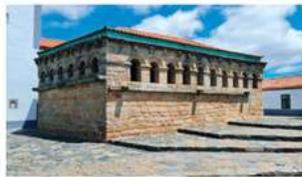
TEXTO: Tereza Ribeiro
FOTO: Miguel Viegas

Visitar uma catedral do século XXI, recriar as máscaras típicas de Trás-os-Montes, experimentar andar a cavalo ou tomar um banho refrescante no Parque Natural de Montesinho são algumas das propostas com as quais Bragança desafia os turistas a explorar um território rico em história, património, natureza e gastronomia.

Bragança tem a mais recente catedral construída em Portugal, que é um ponto de paragem obrigatório para quem visita a cidade, sejam crentes ou apreciadores de diversas formas de arte. O património religioso é um dos atrativos deste concelho, que apresenta roteiros e atividades surpreendentes, que incentivam os turistas a explorar todas as potencialidades do território.

Dedicada a Nossa Senhora Rainha, a nova catedral da Diocese de Bragança-Miranda foi inaugurada a 7 de outubro de 2021, reunindo um conjunto de obras de arte que a tornam numa epifania de fé.

A obra mais impressionante do templo desenhado pelo arquiteto Vissalro Roca e o painel central, da autoria do mestre Mário Ferreira da Silva, composto por 1295 módulos de pasta de gres cerâmica, que levou dois meses e meio a ser colocado.



Bragança convida os turistas a descobrirem a cultura e as tradições locais.

Na Plataforma de Arte e Criação, no centro da cidade, as máscaras em folha de Flandres despida esperam que os visitantes lhes deem cor. A disposição dos "artistas" existe apenas o vermelho, branco e preto, respeitando as cores tradicionais, num exercício de pintura que convida a criatividade com a descoberta das características distintas das máscaras das festas de inverno de Trás-os-Montes, sendo as mais conhecidas as dos Careiros de Podence (concelho de Macedo de Cavaleiros), declaradas Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO, a 12 de dezembro de 2009.

Enquanto os pinóis desenhavam recordações singulares de Bragança, uma vez que cada um leva para casa a sua criação, descobre-se o trabalho de Miguel Moreira e Silva, de 55 anos, que desde 1991 se tem notabilizado na reinterpretação das máscaras, com obras que vão desde esculturas gigantes feitas com material recolhido na limpeza das florestas a travessas para restaurantes de cozinha de autor.

Esta atividade desperta a curiosidade para descobrir o Museu Etnológico Máscara e do Traje, a funcionar desde 2007 num edifício dentro da Cidadela. Em três andares, este espaço apresenta 50 personagens que envergaram uma importante coleção de trajes, máscaras e apetrechos usados em diversas aldeias de Trás-os-Montes, da província de Zamora (Espanha) e de Lizarri (Luzern). Para além da coleção permanente, há um espaço para exposições temporárias.

Nas imediações deste equipamento cultural, na Praça de Santiago, está um elemento escultórico único a nível mundial: um pelourinho manuelino colocado sobre um "berro", escultura da idade do ferro em formato de javali, como explica Luís Costa, da empresa turística "Anda d", que desvenda aos forasteiros as fausnantes histórias do centro da cidade.

Este é o ponto de partida para uma viagem no tempo até à antiguidade pagã, onde têm origem as festas de inverno que marcam a cultura transmontana. O guia refere que as festas dos rebores remontam às celebrações do solstício de inverno em que, depois de terem sido emendados pelos anciões, os jovens que iam entrar na idade adulta vestiam um fato com máscara, transformando-se numa divindade que representava o caos e a mudança. Esta altura era aproveitada para expor todos os problemas da sociedade para que um novo ano repleto de fertilidade pudessem começar.

Caminhar na natureza

O Parque Natural de Montesinho convida a caminhar pela natureza, sendo uma das possibilidades percorrer um troço da Via da Prata – famoso caminho que faz a ligação entre Sevilha e Santiago de Compostela – com passagem pelo rio Baceiro, guiados pelo fotógrafo António Sá, mentor da "Bétula Tour".

Os percursos nesta área natural com 75 mil hectares permitem ver uma enorme diversidade de fauna e flora em estado puro, mas também ficar alerta com a proliferação do alarito ou espanta-labos, planta originária da China que se começou a multiplicar com o desaparecimento dos invernos extremamente frios.

Uma opção para toda a família e experimentar andar a cavalo na Associação Equestre de Bragança, na freguesia de Dornal, sob a orientação da treinadora Tânia Vidinha.

Para quem procura permitir em contacto com a natureza, pode fazê-lo no Cepo Verde, um empreendimento em Comendonde que tem parque de campismo e caravanismo, casas de montanha e uma cabana, com uma capacidade total para 180 pessoas.

No restaurante deste complexo é possível degustar as iguarias típicas de Trás-os-Montes. Os apreciadores de comida cosmopolita podem optar pela Taberna da Javal, em frente à Igreja de Santa Maria, que exibe o selo "Bibi Gourmand" do Guia Michelin, destinado a distinguir a relação qualidade-preço. Consolidando a gastronomia como fator de atração, até ao fim de agosto, decorre a Rota do Petisco, que convida a degustar um petisco e uma bebida por 5 euros em 20 estabelecimentos, sendo que os clientes se habilitam a ganhar um voo para duas pessoas sobre a cidade.

Esta visita a Bragança foi promovida pela Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança (ACISB), no âmbito do projeto Mais Bragança, cofinanciado pelo Norte 2020, Portugal 2020 e União Europeia, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER).

Em destaque está Cristo Rei Redentor, de braços abertos, numa figura tridimensional com cerca de quatro metros de altura, tendo como fundo a Cruz, símbolo de sacrifício e redenção. Ao seu lado está a Virgem Rainha e Mãe, em ascensão.

De um lado deste painel central está o Sacrifício, com a particularidade de ter o formato do espaço geográfico da diocese, e do outro o batistério com o típiico "Epifania da Cruz", composto por mosaicos da autoria de Ilídio David.

A identidade local está patente na Pietá do mestre José Rodrigues, em que a Mãe que segura o filho no seu regaço enverga uma capa transmontana. A escultura em bronze é acompanhada por um poema de D. José Valentim Mendonça.

Um elemento distintivo deste lugar de culto é o órgão sinfónico composto por 317 tubos, 64 registos sonoros e 100 comandos distribuídos numa consola de quatro teclados e pedalera, que foi construído em Itália. O órgão vai poder ser ouvido em concertos agendados para 16 de agosto e 11 de outubro. Aos domingos, na catedral, há missas às 17h15 e eucaristia às 18h00.

Num percurso pelo património da cidade, no âmbito de uma visita organizada pela Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança, integrada no projeto Mais Bragança, segue-se para a Igreja de S. João, pensada como parte de um complexo construído no século XVI para albergar Freiras Clarissas. O conjunto acabou por ser entregue à Companhia de Jesus em 1561, que ali instalou um colégio. O templo foi elevado a sé, quando a sede de diocese foi transferida de Miranda do Douro para Bragança, em 1764, sendo agora igreja paroquial.

Continuando o percurso, passa-se pela Igreja de São Vicente, onde um painel indica que ali teria ocorrido o casamento secreto de D. Pedro e Inês de Castro, que protagonizaram a mais famosa história de amor e horror da história de Portugal.

Segue-se para a Igreja de Santa Maria, no interior da Cidadela, considerada a mais antiga do cidade. Esta é conhecida como a Igreja de Nossa Senhora do Sarão porque se diz que foi construída no local onde soldados que participavam na Reconquista Cristã encontraram uma imagem de Nossa Senhora em cima de um sarão. Quem contou a história não percebeu que este o nome que por ali se usa para designar a cozinha, tendo pensado que se tratava de um lagarto.

A Cidadela é o ex-ibris patrimonial de Bragança, tendo surgido no século XIII, data à qual remonta a Porta da Vila. Para além das muralhas em formato de coração e da Torre de Menagem, que alberga o Museu Militar, destaque para a Dormus Municipal, o mais importante edifício da arquitetura românica civil da Europa, que serviu de local de reunião dos homens bons do concelho de sistema de água.

É possível visitar este património a partir do céu, nos voos solidários promovidos pelo Aeroclube de Bragança, que visam angariar verbas para as vítimas de violência doméstica que estão a recriar o seu projeto de vida no concelho.

Recriar as máscaras transmontanas

Recriar as icónicas máscaras transmontanas sob a orientação do conceituado artista plástico Miguel Moreira e Silva é uma das iniciativas através das quais





VIAGENS.SAPO.PT

Visitar Bragança "fora" das Rotas Turísticas

VISITAR BRAGANÇA "FORA" DAS ROTAS TURÍSTICAS

Em qualquer lugar há sempre sítios e experiências que não entram nos roteiros de visitação, mas que nos podem surpreender. Foi isso que fizemos, partimos à descoberta de experiências diferenciadoras, que por norma escapam aos programas turísticos.

Bragança está integrado no Parque Natural de Montesinho, uma área classificada com enorme diversidade faunística e florística, e mergulhar na natureza é sempre uma excelente opção.

O parque pode ser explorado a pé, aproveitando os Percursos Pedestres, mas também com um passeio de cavalo. A Associação Equestre de Bragança apresenta essa oferta, para pessoas que saibam, comprovadamente, andar a cavalo.

Para quem não tem prática ou nunca teve essa experiência, a mesma associação

permite em ambiente controlado, no picadeiro, realizar "batismo" a cavalo, isto é, fazer uma primeira experiência, sentir a sensação de montar um animal extramente elegante, mas também muito forte. Tânia Vidinhas, presidente da Associação, é também a treinadora, com muita prática com animais e com diferentes públicos, já que boa parte da atividade da associação se centra nas aulas de equitação a crianças e na equoterapia.

A Associação Equestre de Bragança está sediada às portas da cidade, junto à aldeia de Donai.

Aproveitando a localização, sugerimos um passeio até ao rio Baceiro, usando parte do Caminho de Santiago da Via de La Plata, com origem em Sevilha e que cruza parte do nordeste transmontano até alcançar novamente território espanhol e chegar a Santiago de Compostela.

Parar à beira rio e refrescar os pés nas águas cristalinas é uma experiência fantástica, com sensações altamente refrescantes nos abrasadores dias de verão.



Pintar a própria Máscara de Careto

No regresso ao centro da cidade, uma boa ideia para um fim-de-tarde é dirigir-se à Plataforma Arte e Criação, um espaço de criação artística e de formação, com oficinas de pintura e escultura, aulas de desenho, oficina da máscara e conservação e restauro.

Miguel Moreira e Silva é o artista residente e ainda que o seu trabalho seja muito diversificado, nos últimos anos tem-se destacado pela reinterpretação da tradicional Máscara dos Caretos.

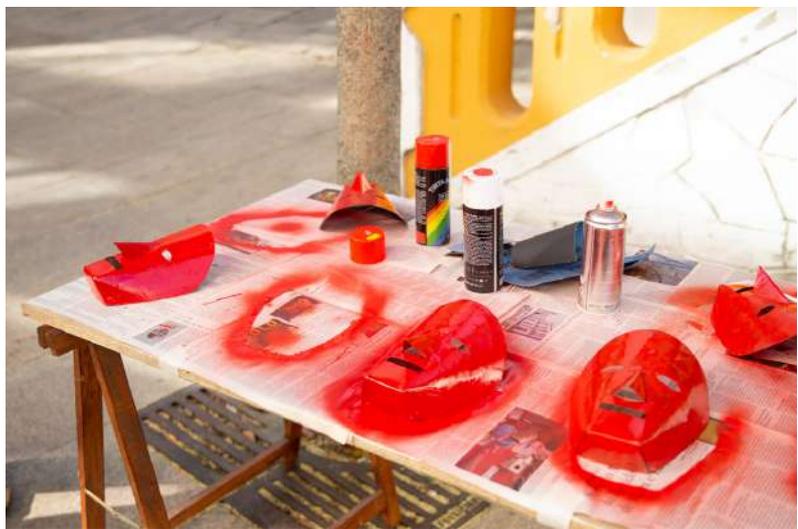
“Faço uma reinterpretação da máscara tendo como referência a máscara tradicional”, explica. Começou por trabalhar a máscara em cerâmica, evoluiu para multimateriais, acrescentando uma marca muito própria “pós-apocalíptica”.

O artista é frequentemente procurado para realizar trabalhos específicos, nomeadamente pelos empresários locais, que querem acrescentar identidade aos seus espaços. Foi o que aconteceu, por exemplo, na Tasca do Zé Tuga, para onde produziu travessas para servir refeições, menus em madeira, e até porta menus, encontrando uma solução de mobiliário com o mesmo motivo dos caretos, para contornar um pilar na sala de refeições, que acabou por resultar também numa rosa dos ventos, com pontos cardinais. Miguel desenvolve ainda o designado Land Art, utilizando os recursos das florestas para as suas criações. Por norma produz máscaras de enormes dimensões, com galhos de árvores, que recolhe do chão, acabando por contribuir para a limpeza das matas.

A experiência mais simples e cómoda de realizar na Plataforma de Arte e Criação, é a pintura de máscaras dos tradicionais Caretos de Podence. A ideia é pintar na rua, que é pedonal. A equipa de Miguel Moreira prepara a máscara em folha de flandres, depois é só pintar a gosto, sendo comum o uso de apenas três cores, vermelho (base), branco e preto.

Não é preciso ter jeito para a pintura, “quanto pior melhor”, refere o artista que tenta estimular sempre a criatividade de cada participante amador.

No final cada um leva o seu trabalho para casa, uma recordação inconfundível e inesquecível, que carrega a essência da identidade de Bragança.



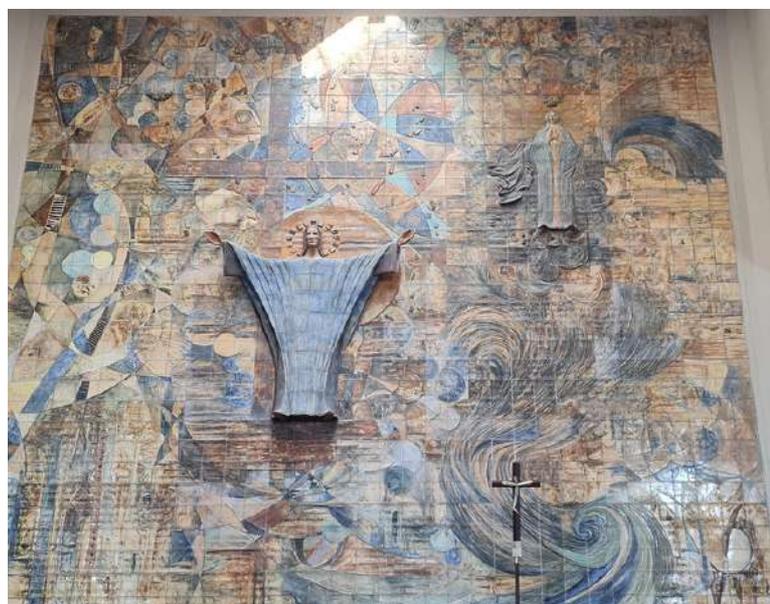
Uma Catedral de harmonia

Todos os domingos, às 18h00 há missa na Catedral de Bragança.

Ao entrar sentimos uma verdadeira epifania de fé. Olhamos ao fundo, para o painel central, por trás do altar, e rendemo-nos perante a harmonia, sentindo o afeto de Jesus, representado por uma figura tridimensional, suspenso, de braços abertos, tendo como fundo a cruz, símbolo de sacrifício e redenção. A seu lado, numa posição mais elevada a Virgem Rainha e Mãe em ascensão.

O painel é formado por 1295 módulos de pasta de grês cerâmica, que conseguem criar “uma matriz geradora de fé, do amor e da tolerância”, como foi solicitado ao artista que a concebeu e executou, Mestre Mário Ferreira da Silva.

Ao lado, o batistério é composto por três enormes painéis, trabalhados pela pintora Ilda David e pelo escultor Manuel Rosa. Um tríptico com o título “Epifania da Graça” composto por pedras, pedaços de mármore, que vieram de cinco países diferentes: azul do Brasil, amarelo da China, vermelho de Espanha, preto da Bélgica e verde da Índia. A cada um dos painéis corresponde uma árvore da Diocese de Bragança Miranda: a amendoeira, que é vida e anuncia a Primavera; o castanheiro, que simboliza o pão da vida; e a oliveira, que representa a confiança em Deus.



Foi junto a este tríptico que foi colocada a mais recente e valiosa peça da catedral: o órgão sinfónico.

Único na Península Ibérica e uma referência na Europa, o novo Órgão Sinfónico da Catedral de Bragança tem 3 117 tubos, 64 registos sonoros e 100 comandos distribuídos numa consola de quatro teclados e pedaleira.

Este órgão foi construído, por medida, em Itália, demorou dois meses a ser montado e necessitou de mais um mês e meio para fazer a harmonização com o espaço e a temperatura. Giampaolo di Rosa é o organista titular, o organista residente é Rafael Madanços.

Outra curiosidade deste templo sagrado é o Sacrário, construído com o formato que corresponde ao espaço geográfico da Diocese de Bragança Miranda, também com módulos de pasta de grês cerâmica. Ao centro, o cofre em bronze fundido, com o símbolo de um coração em chamas “que representa o amor de Cristo traduzido nas línguas de fogo do Espírito Santo”, explicou Sandra Rodrigues, membro da equipa pastoral da Catedral, que guiou esta visita.

Por fim, não podíamos de deixar de falar da Capela da Pietá, onde a escultura em bronze da Mãe que acolhe o filho no regaço, representa a piedade, o amor incondicional, o carinho. A Mãe tem os traços de uma mulher transmontana. O autor, Mestre José Rodrigues, não colocou mãos nesta escultura com o intuito de mostrar que a Obra de Deus precisa das mãos dos homens.

Esta visita a Bragança foi organizada pela ACISB, no âmbito do projeto MAISBragança, cofinanciado pela União Europeia, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER).





GELFRIO

Sociedade
Comercialização de
Gelados, Lda

A empresa nasceu em 1965 dedicando-se à comercialização de peixe fresco. Com os anos experimentou diferentes áreas de trabalho, sempre no ramo alimentar. Atualmente tem o foco na comercialização de gelados da conceituada marca Olá.

A empresa Gelfrio, Sociedade Comercialização de Gelados, Lda. tem 57 anos de experiência de mercado, uma longa história de venturas e desventuras, mas capaz de manter duas gerações no negócio.

Maria Conceição Garcia, atualmente com 74 anos, a matriarca da família, fundou a empresa com o marido e com a colaboração de apenas dois funcionários.

Começaram por comprar peixe diretamente na lota, no Porto de Matosinhos, transportando-o para Bragança, um transporte dedicado e exclusivo que permitia trazer o produto mais rápido e em melhores condições.

“Na altura o peixe fresco chegava à região de comboio”, explica José Garcia, o filho mais velho dos fundadores da empresa, que dedicou a sua vida a dar continuidade à valentia dos pais. “No comboio o peixe vinha em caixas, mas misturado com outro tipo de cargas”, acrescenta.

A oportunidade de negócio existia e o casal Garcia agarrou-a. Com um camião deslocavam-se ao Porto e traziam a carga completa, vendendo no mercado local, numa loja que possuíam na rua Guerra Junqueiro, em Bragança, e nas aldeias mais próximas.

“Nas aldeias havia vendedores que depois faziam a distribuição, carregavam as caixas no burro e iam vendendo”, explica Maria Conceição.

Em Bragança, a empresa entregava de manhã o peixe nas bancas da “Praça” e ao final do dia tinha de o recolher para o guardar nas câmaras frigoríficas, que os comerciantes do Mercado não tinham, na manhã seguinte voltavam a colocá-lo para venda.

Foi depois do 25 de Abril de 1974 que a Gelfrio iniciou com o negócio dos congelados. “Foi uma época em que aumentaram os salários, o poder de compra e faltava tudo”, refere José Garcia.

A produção de carne, por exemplo, não era suficiente para dar resposta à procura e o país viu-se obrigado a importar produtos diversos. “Aí começamos a trabalhar com os congelados, carne, peixe, legumes e até laticínios”, refere.

Mais tarde tentaram também trabalhar, na área dos frescos, com frutas, mas a experiência não se revelou rentável. “Comprávamos, por exemplo, a maçã toda de um pomar, colhíamos-a e armazenávamo-la a uma determinada temperatura, tínhamos de a escolher de, retirar a que se ia deteriorando, tentávamos separa-la por calibre, e isso obrigava a muito manuseamento e

depressa vimos quenão era um negócio viável”, conta. Um processo bem diferente do que é praticado hoje em dia, em que a fruta praticamente não é manuseada.

Pouco a pouco, também fruto do despovoamento do meio rural, a empresa foi reorientando o negócio e atualmente trabalha, sobretudo, com marcas consagradas, sendo os gelados da Olá, o principal produto que comercializa.

O despovoamento das aldeias e a abertura de hipermercados abalaram o negócio.

Foi principalmente o problema do despovoamento rural que obrigou a mudanças fulcrais no negócio. “No tempo em que a empresa começou com a distribuição de peixe as aldeias tinham muita gente e muitos jovens”, refere José Garcia.

Atualmente as aldeias têm pouca gente e, com isso, as mercearias locais também foram encerrando.

Depois vieram os hipermercados, onde o consumidor num só espaço encontra frescos e congelados a preços mais competitivos. Até o setor da restauração abastece muitas vezes nestes grandes centros comerciais.

José Garcia ainda pensou em abrir, por sede de concelho, lojas de congelados, mas não avançou com o projeto alegando que não existe neste território uma pré-disposição de recorrer a estes espaços frios, nem de consumo de refeições pré-feitas. A empresa optou por se focar na distribuição de gelados, inicialmente com a Globo (tinham cerca de 70 clientes com esta marca), atualmente com a Olá, (somando perto de 1400 clientes, ainda que sejam pontos de venda com um volume de negócios baixo).

Custos de energia criam novas dificuldades

Com mais de meio século de existência a Gelfrio mantém-se sólida, mas José Garcia refere que nunca como agora foi tão difícil aguentar os custos do negócio. Por um lado, o aumento do preço dos combustíveis, que afeta diretamente os custos de distribuição, registando um aumento na ordem dos 40% face ao ano transato. Mas o mais pesado são os custos da energia elétrica. “Tivemos um aumento de quase 400% na fatura da eletricidade”, refere o empresário. “Muitas empresas estão a fazer contratos de fornecimento de energia a dez anos, hipotecando o futuro para não morrer agora”, explica. Essa não é por enquanto uma opção para a Gelfrio, apesar das dificuldades, até porque trabalham com produtos de marcas consagradas, com poucas margens para negociar o preço de venda.

Maria Conceição Garcia olha para o cenário que o filho descreve com apreensão, mas não desarma. Aos 74 anos orgulha-se de continuar a angariar clientes, trabalha nas vendas e há dias em que faz 400 Km. “Ainda ontem fui para as aldeias de Foz Côa”, refere orgulhosa, contando que tem clientes “de toda a vida”, pessoas com quem cultivava uma amizade de décadas que já são quase da família.

Mas o que mais orgulha esta empresária, é ver os seus dois filhos, Victor e José a trabalhar no negócio de família, e a procurar diariamente novas soluções para garantir a sua viabilidade.



**FORMAÇÃO
MODULAR**

CERTIFICADA !

**TEMOS A RESPOSTA
PARA AS SUAS
NECESSIDADES !**

CONSULTE-NOS:

FORMACAO@ACISB.PT

273331947



ACISB

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL,
INDUSTRIAL E SERVIÇOS
DE BRAGANÇA

Cofinanciado por:



PO ISE
PROGRAMA OPERACIONAL
INCLUSÃO SOCIAL
E EMPREGO



**PORTUGAL
2020**



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu



A recessão que nos espera

Não cabe à Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança, adotar discursos alarmistas, ainda que a conjuntura atual nos deixe adivinhar que se avizinham tempos desafiadores.

Já todos começamos a sentir, nas nossas casas e nos nossos negócios, uma retração no consumo.

Não é difícil perceber porquê. O custo de vida está a aumentar, motivado pelo aumento dos combustíveis e da energia, usados em toda e qualquer atividade, que puxam para cima os preços de produtos e serviços.

A par desta subida também as taxas de juro, incluindo as taxas do crédito à habitação, tem vindo a subir e as previsões são de que esta escalada se mantenha.

Os ordenados não subiram, logo cada um de nós tem menos disponibilidade financeira para o consumo.

A par da diminuição real do poder de compra ainda há outro fator, não menos preocupante. A instabilidade, a insegurança em relação ao futuro, a guerra da Rússia e Ucrânia, em parte responsáveis pela escalada dos preços da energia, e tudo isto cria incertezas, levando cada um de nós a pensar na necessidade de controlar o consumo e, aqueles que ainda conseguem, criar uma poupança.

Não há dúvidas que este é o cenário de uma recessão económica que a todos nos deve preocupar. Não alarmar, o desespero nunca foi bom conselheiro, é necessário, isso sim, ponderar cada decisão, mais do que nunca contabilizar todos os custos reais, para garantir a viabilidade dos nossos negócios.

O que podemos fazer é muito pouco, além de tentarmos consciencializar a comunidade de que precisamos dela, dar confiança aos nossos clientes para que vejam no comércio local a sua primeira opção de compra.

Se assim for, o fardo poderá ser menos pesado.

A Presidente da Direção da ACISB
Maria João Rodrigues



ACISB

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL,
INDUSTRIAL E SERVIÇOS
DE BRAGANÇA

Ficha Técnica

Boletim Informativo

Periodicidade bimensal

Edição N.13 | Setembro 2022

Coordenação:

Anabela Anjos – Secretária

Geral da ACISB

Produção de conteúdos,
imagens e edição gráfica:
Gabinete de Comunicação e
Imagem da ACISB

R. Abílio Beça, n°92 - 1º Andar

5300-011 Bragança

Telefone: (+351) 273 331 947

Website: www.acisb.pt