

PROTAGONISTA

Dos hotéis ao têxtil e à culinária

Sergio Crivelli abriu o seu restaurante há seis anos, na Rua de Brito Capelo



CRISTIANA MITHAO / GLOBAL IMAGES

Italiano Sergio Crivelli ficou apaixonado por Portugal

MATOSINHOS De pequenino se torce o pepino. Aos 14 anos, Sergio Crivelli deu os primeiros passos na cozinha. Os dois anos que passou na Escola de Hotelaria permitiram-lhe trabalhar em hotéis por toda a Europa. A cozinhar e preparar comida em frente aos clientes, Sergio foi aprendendo várias técnicas de culinária com as gastronomias de Paris, Roma, Munique e Londres.

“O saber comer não faz parte da cultura dos ingleses. Senti-me ligeiramente desmotivado porque não estava a ser reconhecido, então decidi abandonar a carreira da hotelaria”, contou o chefe.

Um curso de seis meses na IBM concedeu-lhe um diploma de programador de software. Entretanto, uma oferta de Bruxelas da Wrangler (multinacional americana) tornou-o “project leader”. As portas da indústria têxtil foram abrindo aos poucos.

Sempre de viagem, à procura de

fabricantes e de tecidos novos, Portugal foi um dos seus destinos. “Era uma fonte, um mercado emergente. O país estava um pouco atrasado na tecnologia, mas a gente era boa. Era bom e barato”, explicou Sergio.

“Quando vim para Portugal pela primeira vez fiquei apaixonado”, disse. Abriu a própria empresa, TEXSER, que manteve durante 30 anos, e reuniu clientes como Prada e Giorgio Armani.

Mas a paixão pela cozinha falou mais alto. Há seis anos, abriu o Sergio Crivelli - Ristorante Italiano, na Rua de Brito Capelo, em Matosinhos. Com um laboratório de massa fresca, consegue produzir 25 formatos de massa diferentes e é ainda o único restaurante italiano que produz massas e pizzas sem glúten, conquistando o Campeonato do Mundo de pizza sem glúten em 2012. “Este é o verdadeiro restaurante italiano”, sublinhou. ●

ADRIANA CASTRO

A partilha que ajuda jovens e ocupa os seniores

Share coloca a experiência ao serviço de quem procura o primeiro emprego

PORTO Nasceu para partilhar conhecimentos e experiências de vida e hoje ajuda vários jovens a serem empreendedores. Trata-se da Share, a Associação para a Partilha do Conhecimento, formada por pessoas que há 12 anos contribuem para o sucesso dos mais novos nos primeiros empregos.

Augusto Aguiar, presidente da Share, explicou que a associação sem fins lucrativos “surgiu por um grupo de amigos que estava a entrar numa fase de redução da atividade profissional”. Tratava-se de pessoas reformadas ou quase, que tiveram a ideia de aproveitar a sua experiência para dar as melhores dicas a jovens que quisessem abrir um negócio ou entrar no mercado de trabalho.

“A Share tem duas vertentes: uma consiste na ocupação com valor do tempo dos associados, através de palestras e tertúlias, eventos sociais e culturais, e a outra relaciona-se com a partilha de conhecimento e experiência e do apoio ao empreendedorismo através da colaboração com escolas”, referiu. Quem promove os eventos e palestras são os cerca de 130 associados da Share, nos quais se incluem professores universitários, alguns catedráticos, médicos, advogados, gestores bancários e de empresas, entre outros.

Meira Fernandes e José Rocha, também da direção, garantem que, quando os membros da associação não reúnem os conhecimentos necessários para falar sobre determinados assuntos, convidam “pessoas especializadas no tema” para colaborar.

VÁRIAS INSTITUIÇÕES

A sede da Share situa-se no edifício da Fundação da Juventude (Porto), com a qual tem parceria para apoiar o seu “ninho de empresas”. No entanto, José Rocha ressalva que a associação colabora com muitas instituições, mesmo “não tendo protocolos formais”. Neste momento cooperam com as universidades do Porto e de Lisboa e reconhecem que gostariam de criar um núcleo na capital. “Rejuvenescer continuamente o conjunto de pessoas que partilham conhecimento” é o grande objetivo que têm para a Share. ● H.A.

A FECHAR

Exposição fotográfica mostra “Póvoa de ontem e hoje”

PÓVOA DE VARZIM Arranca amanhã a terceira edição da exposição de fotografia “Póvoa de ontem e hoje”, promovida pela associação cultural que lhe dá o nome. O certame decorre até ao dia 7 de setembro no posto de turismo da Praça Marquês de Pombal, na Póvoa de Varzim, e conta com a presença dos fotógrafos Rafaela Cadilhe, Maria Mundi, António Silva e Mário Cunha.



Jovens protegem a floresta

PAREDES Mais de 50 jovens de Paredes têm-se dedicado a limpar e a vigiar a floresta. Também realizam ações de sensibilização junto da população. Os voluntários recebem um incentivo diário de 10 euros. Cada um fica no projeto durante 15 dias. F.F.



“Será uma semana [em Matosinhos] dedicada à arte e arquitetura, que se divide entre conferências, exposições e visitas”

Ana Leal

Organizadora Congresso Internacional de Arte Arquitetura

Abertas as inscrições para a Festa do burro

TROFA A 5.ª edição da Zurra, a Festa do burro em S. Mamede do Coronado, realiza-se no dia 23 de setembro e já abriu inscrições. O certame, organizado pela Associação para a Proteção do Vale do Coronado, apela à participação de “artistas plásticos, fotógrafos, músicos, ativistas, atores e performers de novo circo”. A.C.C.

Incêndio consome dois hectares de mato em Olival

GAIA Os Sapadores de Gaia e os voluntários de Crestuma e dos Carvalhos combateram ontem, durante cerca de três horas, um incêndio florestal na Rua de Santa Maria, em Olival. O alerta foi dado às 11.30 horas e as chamas consumiram dois hectares de mato. Ao fim da tarde houve um reacendimento. Não há registos de feridos.