



Universidade de Aveiro Departamento de Línguas e Culturas  
2008/2009

**FRÉDÉRIC MANUEL  
MENDES VENTURA**

**O SAL DE AVEIRO – TRADUÇÃO E LEGENDAGEM**



**FRÉDÉRIC MANUEL  
MENDES VENTURA**

**O SAL DE AVEIRO – TRADUÇÃO E LEGENDAGEM**

Projecto apresentado à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Tradução Especializada, realizado sob a orientação científica da Prof<sup>a</sup> Doutora Maria Eugénia Tavares Pereira, Professora Auxiliar, e Mestre Cláudia Maria Pinto Ferreira, Leitora, ambas do Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro.

Dedico este trabalho aos meus Pais e ao meu Irmão pelo incansável apoio.

## **o júri**

presidente

Doutora Otilia da Conceição Pires Martins  
Professora associada c/ Agregação da Universidade de Aveiro (Directora do  
Curso de Mestrado)

Doutor Manuel Célio da Conceição  
Professor associado do Departamento de línguas, Comunicação e Artes da  
Faculdade de Ciências Humanas e Sociais da Universidade do Algarve  
(arguente)

Doutora Maria Eugénia Tavares Pereira  
Professora auxiliar da Universidade de Aveiro (orientadora)

Mestre Cláudia Maria Pinto Ferreira  
Leitora da Universidade de Aveiro (co-orientadora)

## agradecimentos

Este projecto, «O Sal de Aveiro – Tradução e Legendagem», vem, por assim dizer, dar seguimento ao projecto do 1º ano do 2º Ciclo do Mestrado em Tradução Especializada, intitulado Projecto/Estágio CCA, realizado no ano de 2007/2008 no Cine Clube de Avanca (CCA), e que se inseria na área de tradução audiovisual.

Sendo várias as pessoas e instituições que, de alguma forma, contribuíram para a realização deste trabalho, gostaria de agradecer, em primeiro lugar, ao acompanhamento prestado pelas orientadoras Prof<sup>ª</sup> Doutora Maria Eugénia Tavares Pereira, Professora Auxiliar, e Mestre Cláudia Maria Pinto Ferreira, Leitora, ambas do Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro, que sempre se mostraram disponíveis para me apoiar, me dar sugestões e rever, de forma crítica, o documento por mim produzido.

Aos meus colegas e amigos, em especial ao Rui Filipe da Rocha Guimarães e ao Micael Santos, pois também eles me ajudaram, quer neste projecto, quer ao longo de toda a Licenciatura e do Mestrado. Aproveito, por isso, o ensejo para, uma vez mais, lhes demonstrar o meu reconhecimento, a minha estima e a minha amizade.

À Prof.<sup>a</sup> Doutora Otília Martins, por, desde o início ter demonstrado interesse no nosso projecto.

Ao Presidente do Conselho Executivo do Departamento de Línguas e Culturas de Aveiro, Prof. Doutor João Manuel Nunes Torrão, pela cedência de recursos e de equipamentos informáticos.

À Prof.<sup>a</sup> Doutora Filomena Maria Cardoso Pedrosa Ferreira Martins, a ajuda preciosa na obtenção de documentação.

À Prof.<sup>a</sup> Ana Margarida Ferreira da Silva, a ajuda na obtenção de vários materiais que se revelaram de extrema importância para o nosso trabalho de projecto.

Aos meus pais e ao meu irmão, a paciência e tudo o resto. A todos, quero exprimir o meu profundo apreço e sincera gratidão.

**palavras-chave**

Sal, Aveiro, Ria, Água, Salinas, Tradução, Legendagem, Subtitle Workshop

**resumo**

A certidão de nascimento de Aveiro traz madrinha, sal e água. E, como bem sabemos, foi da ria que lhe veio a sua riqueza milenar: o sal. Por isso, o trabalho realizado neste projecto de Mestrado em Tradução Especializada teve como base essencial, o sal.

Sendo o sal marinho, rico em sais minerais, que, para ser provado, tem, antes, de ser retirado com arte e engenho do mar, um projecto de tradução e legendagem de um filme/documentário denominado “Una carta desde un salinar abandonado”, que elege como tema central a revalorização do sal tradicional, surge, de imediato, como um trabalho bastante interessante. O Relatório que aqui se apresenta explana o percurso levado a cabo para a realização do projecto realizado durante o 2º semestre do ano lectivo 2008/2009, no âmbito do Mestrado em Línguas e Tradução Especializada, descrevendo e analisando todas as especificidades inerentes a este tipo de trabalho. Nele se procede ao enquadramento do trabalho, à teoria sobre o sal e as salinas, à teoria e prática de legendagem, à descrição do trabalho em si (os documentos traduzidos, as suas características, as dificuldades e problemas encontrados durante da tradução e as soluções propostas para os mesmos) e, por último, a uma reflexão crítica sobre a massa de trabalho realizado e às conclusões a que chegámos.

Trata-se, pois, de uma abordagem crítica de todo o projecto, desde os seus primórdios até à sua conclusão.

**keywords**

Salt, Aveiro, Ria, Water, Salina, Translation, Subtitling, Subtitle Workshop

**abstract**

Aveiro's birth created a solid bond between the city, salt and water. And, as we know, it was from the ria that came its main richness: salt. That's why all the work done for this project of Master's in Specialized Translation had this topic as primary base.

Being a translation and subtitling project of a documentary film called "Una carta desde un salinar abandonado", which one elects traditional salt's reevaluation as main topic, the sea salt, substance rich in mineral salts, that must be extracted from the sea with all kinds of cares, before being tasted, immediately became an interesting theme to work on. This Report explains all the phases that were passed by during the 2nd semester of the 2008/2009 school year to make this project of Master's in Specialized Translation, describing and analysing all the details relative to this kind of work. The whole project has as main function the justification of the work, that's why it includes: some theory about salt and salina, statements about theory and practice of subtitling, a description of the work itself (the documents that were translated and some details about them, the difficulties and problems that showed up during the translation and the solutions proposed to solve them) and, finally, a critic reflection about the work done and all the conclusions we have come to.

As we can see, this Report is a critic approach to the whole project, from its beginning to its end.

## **Notação e Glossário**

CCA

Cine-Clube de Avanca

ICN

Instituto para Conservação da Natureza.

ZPE

Zona de Protecção Especial



# Índice

<b>1. Introdução</b>	pág. 13
<b>2. Enquadramento do trabalho</b>	
2.1 Apresentação do projecto	pág. 19
2.2 Reuniões de acompanhamento	pág. 21
2.3 Tecnologias utilizadas	pág. 24
2.4 Como trabalhar com o (Subtitle Workshop)?	pág. 25
<b>3. O Sal e as Salinas</b>	
3.1 A Ria de Aveiro	pág. 31
3.2 O Sal	pág. 32
3.3 As Salinas de Aveiro	pág. 33
3.4 As Salinas industriais e artesanal	pág. 34
3.5 Os Museus de Sal	pág. 35
3.6 Os Estuários	pág. 36
3.7 A Fauna	pág. 37
3.8 A Flora	pág. 38
3.9 Curiosidades	pág. 39
<b>4. Teoria e prática da legendagem</b>	
4.1 Definição da legendagem	pág. 45
4.2 Os aspectos positivos da legendagem	pág. 46
4.3 Valor pedagógico das legendas	pág. 47
4.4 Simplificação do vocabulário	pág. 48
4.5 As etapas para a legendagem	pág. 49
<b>5. Análise do documentário</b>	
5.1 Apresentação do projecto “Sal del Atlântico”	pág.57
5.2 Apresentação do Filme/Documentário	pág.57

## **6. Reflexão crítica**

6.1 Retrospectiva do trabalho	pág. 61
6.2. Código linguístico	pág. 62
6.2.1 Nível prosódico	pág. 63
6.2.2 Nível semântico	pág. 63
6.3 Normas de legendagem	pág. 64
6.4 Parâmetros temporais	pág. 65

<b>Conclusão</b>	pág. 67
------------------	---------

<b>Glossário   Aveiro</b>	pág. 71
---------------------------	---------

<b>Referências utilizadas na elaboração deste projecto</b>	pág. 85
--	---------

<b>Apêndices</b>	pág. 93
------------------	---------

<b>Anexos</b>	pág.137
---------------	---------

**“O sal é o filho selvagem do sol e do vento”**  
(Provérbio Marnoto)

# 1. Introdução

---



No âmbito do INTERREG – SAL, a Ria de Aveiro está representada por dois parceiros, sendo eles o Município de Aveiro e a Universidade de Aveiro. A primeira tem responsabilidades sobretudo ao nível da organização dos produtores e da valorização do produto, bem como nas acções relacionadas com o turismo e com os valores do património cultural ligados às salinas, sendo da sua responsabilidade a criação de um Centro Interpretativo com um circuito pedonal associado, para além da dinamização da Rota do Sal do Atlântico. À Universidade estão acometidas tarefas de coordenação de acções inter-regionais, nomeadamente o desenvolvimento de um fundo documental de trabalhos experimentais na área da protecção dos muros das salinas contra a erosão e de participação em acções referentes à biodiversidade, ao reconhecimento do sal artesanal e aos sistemas de informação geográfica aplicados ao ordenamento de zonas salineiras. Afigura-se-nos, pois, que estes são motivos essenciais para a realização deste projecto. Estas não foram, contudo, as únicas razões. Com efeito, e no seguimento do que foi referido anteriormente, interessa relembrar o objecto de trabalho deste projecto: trata-se da tradução e legendagem de um Filme/Documentário no âmbito do projecto INTERREG – SAL denominado “*Una carta desde un salinar abandonado*”, que aborda o universo do sal e das salinas sob múltiplas perspectivas. Assim sendo, este Filme/Documentário tem como objectivo a divulgação do interesse biológico das salinas, a promoção, a recuperação, a organização e a estruturação da profissão assim como a revalorização do sal tradicional, manualmente produzido nas zonas do Espaço Atlântico.

## **2. Enquadramento do trabalho**

---



## 2.1 Apresentação do projecto

Este projecto está inserido no Mestrado em Tradução Especializada como unidade curricular intitulada Dissertação/Projecto. Ora, a especialização sendo, de uma forma geral, nas áreas das Ciências e da Saúde, este trabalho teria que, supostamente, se integrar nestes dois domínios.

A intenção original de projecto ia, desde o início, ao encontro de uma ideia que os meus colegas, Rui Guimarães e Micael Santos, e eu pretendíamos realizar, de uma iniciativa que desejávamos levar a cabo e que consistia na criação de um Gabinete de Tradução, em que pudéssemos usar os conhecimentos adquiridos ao longo dos nossos cursos. Como é óbvio, não queríamos apenas oferecer mais uma empresa de tradução, mas sim uma empresa de tradução que pudesse proporcionar algo de novo, de inovador no mercado de trabalho, no que diz respeito à tradução.

Contudo, após várias reuniões e discussões com as pessoas responsáveis, e que estariam envolvidas no projecto, nomeadamente a orientadora, Prof.<sup>a</sup> Doutora Maria Eugénia Pereira, a co-orientadora, Mestre Cláudia Pinto Ferreira, a coordenadora do Mestrado, Prof.<sup>a</sup> Doutora Otilia Pires Martins e o Presidente do Conselho Directivo do Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro, Prof. Doutor João Manuel Nunes Torrão, verificou-se que este tema de projecto não era viável e não podia ser aceite no âmbito do nosso Mestrado, uma vez que não estava relacionado com a nossa área de trabalhos, como também, poderia levantar uma série de incompatibilidades desnecessárias.

Assim, é importante realçar que, nesta nova opção, cada mestrando teria de apresentar um trabalho individual. No entanto, e como se verificou neste caso, poderiam existir pontos em comum. Foi, pois, necessário rever e estruturar as nossas ideias e chegar a um consenso no que dizia respeito a um projecto que respeitasse aos parâmetros do Mestrado em Tradução Especializada.

Desta maneira, decidimos que, e apesar de corresponderem a três projectos individuais, os trabalhos realizados por cada um de nós teriam ligações, isto é, partiríamos de um mesmo tema, mas seria apresentado segundo três perspectivas diferentes de tradução.

Decidiu-se, assim, que o tema comum seria «O Sal de Aveiro». Há que salientar que esta ideia do Sal surgiu no seguimento do trabalho efectuado, no ano lectivo



anterior, pelo nosso colega Micael Santos que, no âmbito do Relatório de Projecto do 1º ano do 2º Ciclo, já se tinha dedicado à constituição de uma tradução, para português, de um glossário sobre as Salinas de Aveiro, elaborado por duas investigadoras francesas.

Após a definição dos aspectos gerais, interessava, então, delinear os aspectos mais específicos, nomeadamente no que dizia respeito às tarefas a realizar durante a duração do projecto: Micael Santos levaria a cabo a construção de uma base de dados terminológicos, com a ajuda de uma ferramenta denominada TRADOS MULTITERM, composta por termos técnicos relacionados com o sal. O Rui da Rocha Guimarães realizaria uma tradução de um texto de Francês para Português sobre «O Salgado de Castro Marim» e construiria uma memória de tradução, com a ajuda de uma ferramenta de tradução denominada TRADOS (Translator's Workbench). No que me diz respeito, coube-me, numa primeira fase uma tradução de um Filme/Documentário intitulado "Una Carta desde un salinar abandonado". Um Filme/Documentário realizado por Juan José Ponce. Este Filme/Documentário foi produzido para a Feira Internacional do Sal e desenvolvido por um conjunto de sócios representantes de quatro países do Espaço Atlântico sendo eles: Espanha, França, Portugal e Reino Unido. Ele tinha como objectivo dar a conhecer o passado, o presente e o futuro da actividade salinera tradicional do Arco Atlântico. Com a análise deste Filme/Documentário, tive uma perfeita percepção do sal e das salinas tradicionais, desde o ponto de vista económico, biológico e cultural. Numa segunda fase, tive de proceder à legendagem deste mesmo Filme/Documentário, com a ajuda de uma ferramenta intitulada Subtitle Workshop. Uma ferramenta que foi leccionada nas aulas de Tradução Audiovisual do 2º ano de Mestrado em Tradução Especializada, pela Mestre Cláudia Pinto Ferreira.

Como podemos verificar, cada um de nós apresenta uma vertente diferente de trabalho, sendo que todas elas foram alvo de estudo ao longo do nosso percurso universitário.

Com base em diferentes ferramentas, pretendeu-se realizar três tipos de trabalhos cujo tema e cuja finalidade eram os mesmos, isto é, divulgar vários tipos de informações importantes sobre o tema «O Sal de Aveiro» em diferentes línguas e suportes, utilizando conhecimentos adquiridos e ferramentas utilizadas ao longo da Licenciatura e do Mestrado em Tradução Especializada.

Assim, vejamos, pois, um enquadramento mais específico do meu trabalho. Depois de se ter definido o tema e o que cada um teria de realizar, o passo que seguinte





consistiu na observação de um Filme/Documentário sobre o sal denominado “Sal duro sal”, de Manuel Paula Dias, que foi gentilmente cedido pela Mestre Cláudia Pinto Ferreira e que foi, com certeza, muito útil para o meu trabalho. De facto, fiquei a conhecer um pouco melhor o tipo de linguagem que se emprega nestes tipos de filmes/documentários. Realizaram-se ainda outras pesquisas relacionadas com a Ria de Aveiro, o sal, as salinas e com a produção do sal no distrito de Aveiro. Também várias fotografias foram tiradas para enriquecer o trabalho, para que se visualizasse as riquezas destes bens naturais que são os estuários, as salinas, a fauna e a flora. O objectivo destas tarefas visou, digamos, uma contextualização do tema do projecto e serviu para, como diriam os marnotos, "conhecer os cantos à casa".

O passo seguinte foi a recolha de material. Tendo em conta o tema, recorremos ao Departamento de Ambiente e Ordenamento da Universidade de Aveiro, pois tínhamos conhecimentos que o mesmo desenvolveu, e desenvolve, vários trabalhos e projectos nesse âmbito. E foi, precisamente, a Prof.<sup>a</sup> Doutora Filomena Martins que me sugeriu e me disponibilizou um Filme/Documentário "Una Carta desde un salinar abandonado": por um lado, este material enquadrava-se perfeitamente naquilo que era pedido para o trabalho a desenvolver neste projecto; por outro lado, tratava-se de um Filme/Documentário que iria permitir trabalhar com duas línguas (o espanhol e o francês).

Assim sendo, trata-se de um projecto bastante interessante, que também foi realizado com a colaboração do Departamento de Ambiente e Ordenamento da Universidade de Aveiro e que tem importância quer a nível universitário, quer a nível da cidade e do distrito de Aveiro, pelo facto de facultar informação sobre esta região em várias línguas e suportes. É um trabalho de projecto original, que aborda, a partir de vários pontos de vista, um dos melhores temperos de todos os tempos, uma riqueza milenar.

## **2.2 Reuniões de acompanhamento**

Várias reuniões foram agendadas ao longo deste projecto, sendo que umas foram mais importantes do que outras. Assim sendo, irei apenas apresentar as que foram de maior importância uma vez que visavam, acima de tudo, acompanhar a evolução do nosso trabalho e orientar as ideias que iam surgindo ao longo do moroso processo.



### **Reunião nº 1**

Data: 23 de Janeiro de 2009.

Participantes: Frédéric Ventura, Micael Santos, Rui Guimarães, Prof.<sup>a</sup> Doutora Filomena Martins, Prof.<sup>a</sup> Doutora Ana Margarida Ferreira da Silva.

Local: Departamento de Ambiente (Universidade de Aveiro)

O tema debatido: Esta reunião teve lugar no Departamento de Ambiente com as Professoras Filomena Martins e Ana Margarida Ferreira da Silva e tinha como finalidade a obtenção de vários documentos e recursos que poderiam vir a servir no trabalho de projecto a desenvolver.

### **Reunião nº 2**

Data: 26 de Janeiro de 2009.

Participantes: Frédéric Ventura, Micael Santos, Rui Guimarães, Prof.<sup>a</sup> Doutora Maria Eugénia Pereira, D<sup>ra</sup> Cláudia Ferreira.

Local: Departamento de Línguas e Culturas (Universidade de Aveiro)

Tema debatido: Nesta reunião procedeu-se a um balanço inicial do nosso trabalho de projecto: em primeiro lugar, todo o material encontrado para a realização do nosso projecto foi avaliado; em segundo lugar, todas as tarefas foram repartidas pelos três elementos do grupo.

### **Reunião nº 3**

Data: 27 de Abril de 2009

Participantes: Frédéric Ventura, Micael Santos, Rui Guimarães, Prof.<sup>a</sup> Doutora Maria Eugénia Pereira.

Local: Departamento de Línguas e Culturas (Universidade de Aveiro)

Tema debatido: Esta reunião tinha como objectivo analisar a evolução do nosso trabalho de projecto. Também permitiu que se esclarecessem dúvidas relativamente à organização e redacção do relatório.

### **Reunião nº 4**

Data: 3 de Maio de 2009

Participantes: Frédéric Ventura

Local: Ribeira de Ovar

Tema debatido: No dia 3 de Maio de 2009, aproveitei para me deslocar até a zona ribeirinha de Ovar (Carregal) para contemplar a fauna e a flora e as antigas salinas que



lá tinham estado. Foi, digamos, uma pesquisa de campo, que foi marcada por uma sessão fotográfica de toda esta natureza pertencente à região de Aveiro.

#### **Reunião nº 5**

Data: 4 de Maio de 2009

Participantes: Frédéric Ventura, Rui Guimarães, Micael Santos.

Local: Salinas de Aveiro

Tema debatido: Marcou-se previamente uma reunião com um marnoto (salineiro) local – de Aveiro – para esclarecer as principais dúvidas relacionadas com a terminologia do sal e das salinas. Também se aproveitou para se conhecer, *in loco*, o trabalho dos marnotos.

#### **Reunião nº6**

Data: 13 de Maio de 2009

Participantes: Frédéric Ventura, Rui Guimarães, Prof.<sup>a</sup> Doutora Maria Eugénia Pereira.

Local: Departamento de Línguas e Culturas (Universidade de Aveiro)

Tema debatido: Esta reunião teve como finalidade corrigir aspectos formais do nosso relatório de projecto, esclarecer dúvidas respeitantes à capa do relatório, à estrutura do índice do relatório, às referências bibliográficas, mediante normas em vigor.

#### **Reunião nº7**

Data: 1 de Julho de 2009

Participantes: Frédéric Ventura, Prof.<sup>a</sup> Doutora Maria Eugénia Pereira.

Local: Departamento de Línguas e Culturas (Universidade de Aveiro)

Tema debatido: Esta reunião era de extrema urgência pelo facto que a Prof.<sup>a</sup> Doutora Maria Eugénia Pereira tinha encontrado vários problemas na correcção do meu relatório de projecto, e assim sendo, era necessário explicá-los e corrigi-los.

Esta reunião também permitiu que se esclarecessem uma vez mais as dúvidas relativamente à correcção, organização e redacção do relatório.

#### **Reunião nº 8**

Data: 17 de Julho de 2009

Participantes: Frédéric Ventura, Micael Santos, Rui Guimarães, Prof.<sup>a</sup> Doutora Maria Eugénia Pereira, D<sup>ra</sup> Cláudia Ferreira.

Local: Departamento de Línguas e Culturas (Universidade de Aveiro)

Tema debatido: Esta foi uma das últimas reuniões no que diz respeito à correcção dos nossos relatórios de trabalho. E serviu para planearmos muito bem o trabalho que nos



restava antes da entrega do relatório. Aproveitámos também para rever e corrigir as referências bibliográficas, mediante normas em vigor.

### 2.3 Tecnologias utilizadas

Para além das ferramentas de trabalho e tecnologias normalmente utilizadas por um tradutor, a ferramenta que se afigurou primordial para a realização deste trabalho foi um programa de legendagem denominado Subtitle Workshop. O uso desta ferramenta foi leccionado pela Mestre Cláudia Pinto Ferreira, nas aulas práticas de Introdução à tradução audiovisual (TAV).

O Subtitle Workshop é um programa que é completo, extremamente eficiente e disponível gratuitamente em linha. Suporta todos os formatos (principalmente o AVI) e possui diversos recursos que facilitam a criação, a edição e a conversão de legendagens. A interface não é apelativa, no entanto, o acesso aos menus, aos recursos e às funções avançadas é relativamente fácil, como se pode constatar na Figura 1. Tem uma velocidade e uma estabilidade que reduz drasticamente o tempo de edição de legendas. Podemos acrescentar que este programa é o “canivete suíço” para a edição de legendas: é muito útil, dado que é uma ferramenta acessível a principiantes ou amantes de cinema e legendagem e faz com que as tarefas de criação, edição e conversão de legendas sejam agradáveis.

É importante referir que o Subtitle Workshop não é o único programa de legendagem e que, neste caso, poderíamos ter utilizado outro programa que ajudasse a realizar este trabalho de legendagem – como é o caso do Spot Software, um programa que foi experimentado nos dias 17 e 24 de Novembro de 2008 nas aulas práticas de Introdução à Tradução Audiovisual (TAV), um disciplina leccionada pela Mestre Cláudia Pinto Ferreira.

O Spot Software é um programa profissional, muito completo, não só na edição como também na temporização de legendas. Este programa também suporta, importa e exporta uma enorme quantidade de formatos diferentes. A interface tem um acesso muito apelativo e é de fácil compreensão, não só a nível dos menus, como também dos recursos e funções mais avançadas, como o podemos verificar na figura 2. Contudo, o programa Spot Software não podia ter sido utilizado para este trabalho de projecto. Em primeiro lugar, porque, como foi referido anteriormente, é um programa profissional e, por isso, não está disponível em linha, ao contrário do Subtitle Workshop. Em segundo



lugar, porque, e apesar de ter tido a possibilidade de trabalhar com este programa, não tinha condições e qualificações suficientes para realizar o trabalho de legendagem com esta ferramenta que é bastante avançada. Assim sendo, o Subtitle Workshop era o programa mais adequado, visto ter sido a principal ferramenta usada pela Mestre Cláudia Pinto Ferreira nas aulas práticas de Introdução à Tradução Audiovisual (TAV) e, por isso, ter sido com ela que adquiri e desenvolvi a prática em legendagem.

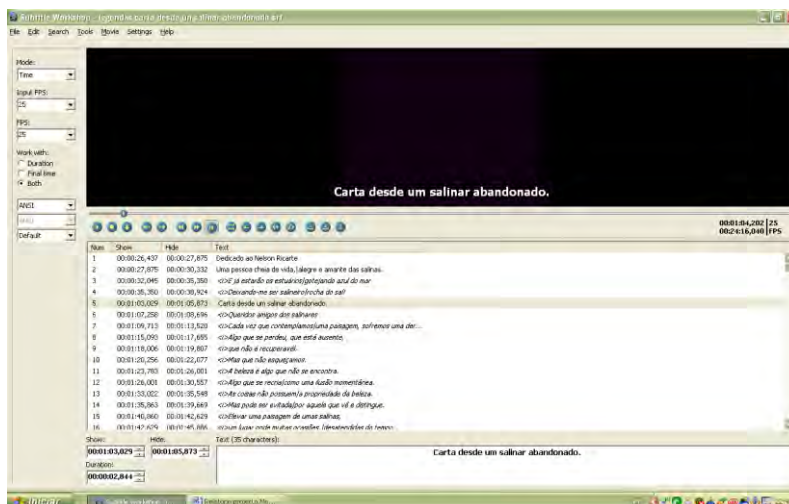


Figura 1 – Interface do programa de legendagem Subtitle Workshop.

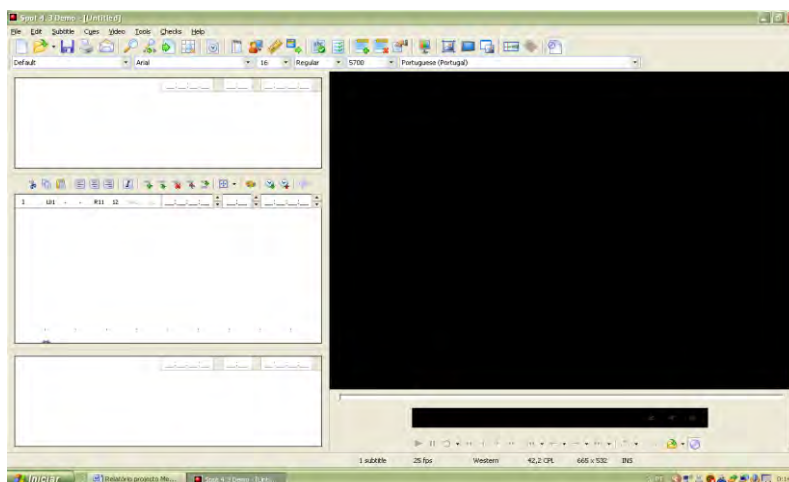


Figura 2 – Interface do programa de legendagem Spot Software.

## 2.4 Como trabalhar com o (Subtitle Workshop)?

- 1 – Abrir o Subtitle Workshop a partir do menu “Iniciar”.
- 2 – Seleccionar a opção “New Subtitle” do menu “File”.



3- A área "Text" permite-nos trabalhar com a maior liberdade possível com as legendas.

**(Ponto 3 na Figura)**

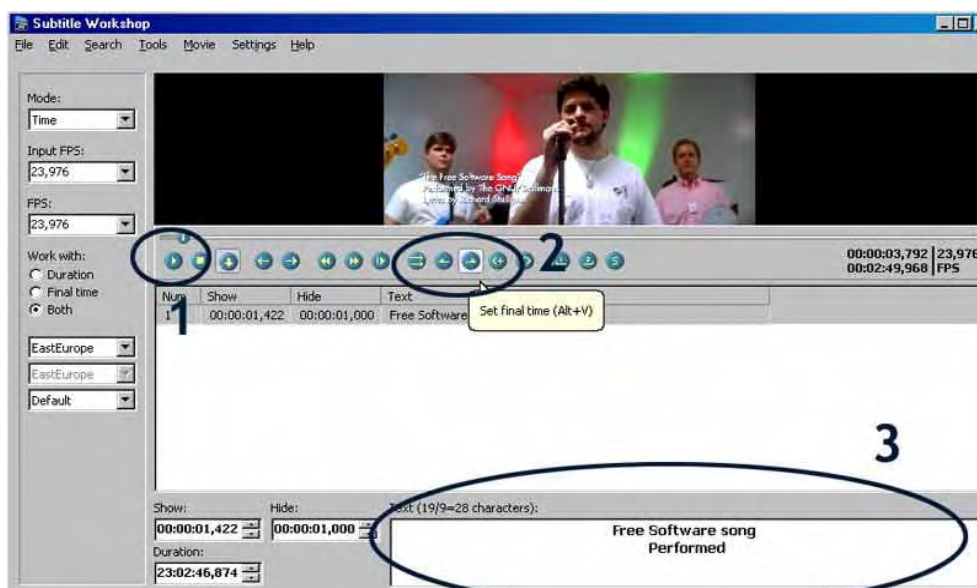
4 - Seleccionar a opção "Open" do menu "Movie" (Esta opção permite abrir o filme para podermos vê-lo e traduzi-lo em simultâneo).

5 - O botão Play/Pause (ctrl + Space) permite pôr o filme a decorrer como também pô-lo em pausa. **(Ponto 1 na Figura)**

6 - O botão Stop (ctrl + BkSp) permite parar o decorrer do filme. **(Ponto 1 na Figura)**

7 – O botão Set Start Time (Alt + C) permite efectuar a inserção da legenda. **(Ponto 2 na Figura)**

8 - O botão Set Final Time (Alt + V) permite efectuar a remoção da legenda. **(Ponto 2 na Figura)**



**Figura 3 – Área de trabalho do programa de legendagem Spot Software.**

Está, assim, apresentada, em traços gerais, a ferramenta Subtitle Workshop: desvendámos o seu funcionamento, explicámos o que é a ferramenta Subtitle Workshop e a utilidade desta última para um tradutor. É, no entanto, importante salientar que apenas foram mencionadas algumas das funcionalidades do Subtitle Workshop: as mais simples e mais importantes para facilitar o trabalho de quem utiliza o *software* pela primeira vez.

### **3. O Sal e as Salinas**

---

**“Antes da industrialização, era extremamente caro e trabalhoso colher as grandes quantidades de sal necessárias à conservação e ao tempero da comida. Isso fez com que o sal se tornasse um produto bastante valioso. Economias inteiras eram baseadas na produção e comércio do sal.”**





O sal e as salinas sendo o tema primordial do nosso projecto, vamos tentar conhecer tudo o que os envolve, compreender o valor que têm para a região de Aveiro e entender a importância que o sal tem nas nossas vidas e no nosso património natural e cultural.

### 3.1 A Ria de Aveiro

A Ria<sup>1</sup> de Aveiro está localizada entre Ovar e Mira, estando separada do mar por uma faixa de areia de 50 km e comunica com este através de uma saída artificial, situada entre a Barra e São Jacinto. A ria que conhecemos hoje é o resultado do recuo do mar, este último dando origem, no século XVI, a pequenas ilhas e a uma laguna (Veja-se, a este respeito, “Ria de Aveiro”. *Descubra Portugal*. Aveiro, 2009. Disponível em: <http://www.descubraportugal.com.pt>).

No conjunto das grandes zonas húmidas costeiras portuguesas, a Ria de Aveiro constitui um caso muito particular. Com efeito, embora tenha a designação de «Ria», na realidade não o é, visto constituir uma vasta região lagunar, (Veja-se, a este respeito, “Aspectos da Ria de Aveiro e Bacia do Vouga.”. *Prof2000*. Aveiro, 2005. Disponível em: <http://www.prof2000.pt/users/hjco/aveirria/>) situando-se entre um estuário e um delta, com paisagens muito diversificadas, que vão desde as dunas e os pinhais costeiros, que protegem a laguna das investidas de um mar quase sempre agitado, até aos prados e sebes das terras baixas do interior, que compartimentam a paisagem. Pelo facto de o vasto conjunto que forma a paisagem da Ria, compreendendo a faixa costeira, os sapais, os juncais, as salinas, as matas ribeirinhas, os campos de cultivo e os caniçais, constituir um local importante para a conservação da natureza, este foi integrado na Zona de Protecção Especial (ZPE) no quadro da Rede Natura 2000, tornando-se, assim, numa das mais extensas áreas de Portugal com este estatuto. Pela Ria de Aveiro passam, anualmente, milhares de aves aquáticas que ali param no decurso das suas migrações; também alberga regularmente mais de 20 000 aves aquáticas, sendo de notar a presença regular do pato-preto (*Melanitta nigra*) e pilrito (*Calidris alpina*). As populações nidificantes de borrelho-de-coleira-interrompida (*Charadrius alexandrinus*) e residentes de pato-real (*Anas platyrhynchos*) são significativas a nível nacional. (Veja-se, a este

---

<sup>1</sup> O conceito de ria em Portugal é muito distinto daquele que é usado no Manual de Interpretação dos Habitats da União Europeia e em Espanha. Por exemplo, para Gonzalez Bernaldez, a ria é um “estuário comprido e estreito com largura decrescente em direcção ao interior, formado pela inundação marina da parte inferior do vale de um rio” (1992). Em Portugal aproxima-se do conceito de sistema lagunar.



respeito, “A Ria de Aveiro”. *Rede Natura*. Aveiro, 2002. Disponível em: <http://www.icn.pt/sipnat/sipnat1.html>)

Neste quadro paisagístico da Ria, as salinas ocupam um lugar de especial destaque. Segundo as palavras proferidas pelo Dr. Miguel Capão Filipe, uma boa parte da cidade de Aveiro terá, supostamente, nascido e crescido em função do sal e das salinas: «O sal sempre esteve associado à história de Aveiro e as fases mais ricas da cidade tiveram a ver com a produção de sal» (Veja-se, a este respeito, Capão Filipe. “Salinas ganham novo «fôlego»”. *Salinas.pt*. Aveiro, 2007. Disponível em: <http://www.salinas.pt/node/3>). Ao evocar-se Aveiro remete-se, de imediato, para a Ria e as suas características principais: as suas embarcações – os moliceiros – as salinas com a sua paisagem geométrica, os seus compartimentos regulares e as suas pirâmides dispersas pelo horizonte.

### 3.2 O Sal

Do lat. *Sale*: Substância utilizada para condimentar os alimentos. (Veja-se, a este respeito, “Definição do termo Sal”. *Priberam.pt*. 2009. Disponível em: <http://www.priberam.pt/dlpo/default.aspx?pal=sal>)

O sal sempre foi considerado o principal tempero da vida do Homem, pois permite fazer magia na culinária: é um ingrediente “mágico”, porque ninguém, ou muito pouca gente, cozinha sem ele, porque já faz parte da cultura culinária e porque é barato. A dona de casa que o sabe usar transforma-se numa grande feiticeira, uma vez que metamorfoseia o sabor dos alimentos, dando-lhes realce e sabor com a ajuda de alguns cristais.

O sal começou a ser explorado de forma intensiva pelos romanos. Na Roma Antiga, a principal via de transporte chamava-se “Via Salaria” ou “estrada do sal”. Era por essa via que chegavam as caravanas que traziam o sal para a capital do Império, era por ela que os centuriões transportavam os cristais preciosos para a cidade. Como pagamento, recebiam o “salarium”, que significava “dinheiro para comprar sal”, e/ou umas medidas de sal. O sal tinha, pois, valor económico, como unidade monetária. O uso da palavra “salarium” perdurou ao longo dos tempos, reconhecendo-se, ainda hoje, a raiz etimológica na palavra “salário” (do latim “salarium”, ou “ração de sal”, “soldo”<sup>2</sup>).

---

<sup>2</sup> Vencimento dos militares; salário; retribuição.



Aprendemos, pois, ao longo deste projecto, que o Sal Marinho Tradicional que se produz e se comercializa na região de Aveiro é inteiramente recolhido à mão, com o auxílio de instrumentos de madeira, segundo técnicas ancestrais que perduraram ao longo dos tempos. Tudo isto resulta da conjugação harmoniosa do trabalho do salineiro, da acção das marés, do sol e dos ventos, o sal não sendo sujeito a nenhum tipo de tratamento posterior, apresentando-se, pois, naturalmente, branco e brilhante<sup>3</sup>.

Este processo natural confere ao produto, digamos assim, um “bouquet” de minerais que não se encontra nos sais marinhos industriais. O sal é mais completo e rico do ponto de vista nutricional, o seu gosto é muito melhor, mais intenso e o seu sabor é mais prolongado – devido aos oligoelementos e à qualidade da sua textura. No entanto, o esplendor deste condimento não tem sido suficiente para a sua preservação, visto que o sector do sal tem sofrido, nos últimos anos, altos e baixos e tem mesmo conhecido etapas de declínio absoluto. Uma delas produziu-se com a entrada em vigor da indústria do frio: as câmaras frigoríficas vindo substituir o sal, na sua função de conservação de alimentos<sup>4</sup>, o sector salineiro ficou profundamente afectado. Outros factores contribuíram, também, para o declínio da actividade salícola, tal como a evolução da lei da oferta e da procura; a forte concorrência do sal industrial, face aos métodos artesanais aveirenses que tornam o produto mais caro; e a dureza da profissão do marnoto, que acaba por não ser compensada. (Veja-se, a este respeito, “Salinas ganham novo «fôlego»”. *Salinas.pt*. Aveiro, 2007. Disponível em: <http://www.salinas.pt/node/3>)

### 3.3 As Salinas de Aveiro

Embora as salinas sejam um habitat artificial, elaborado pelo homem há milhares de anos, são verdadeiros santuários de biodiversidade, permitindo um equilíbrio notável entre o aproveitamento económico de um recurso e a conservação de valores naturais.

As salinas são zonas de grande valor ecológico, principalmente para as aves aquáticas, oferecendo-lhes condições de alimentação e abrigos extremamente vantajosos, o que torna a salicultura indispensável à manutenção da biodiversidade.

Como já foi referido anteriormente, as salinas constituem zonas de alimentação e de abrigo fundamentais, quer durante o período do inverno, quer durante as migrações

---

<sup>3</sup> O sal era o «ouro branco» de antigamente, assumindo-se como «a actividade económica mais rentável e de maior sucesso na zona de Aveiro» (Capão Filipe, 2007: <http://www.salinas.pt/node/3>)

<sup>4</sup> Antigamente o sal era utilizado para conservar os alimentos durante longos períodos de tempo.



pré e pós-nupciais. Por outro lado, as salinas também são ambientes adequados para a reprodução de diversas espécies de aves, como por exemplo o Perna-longa (*Himantopus himantopus*), o Alfaiate (*Recurvirostra avosetta*), o Borrelho-de-coleira-interrompida (*Charadrius alexandrinus*), a Andorinha-do-mar-anã (*Sterna albifrons*), etc.

Em Aveiro apenas oito salinas se mantêm activas, quando chegaram a estar perto de quatrocentos em actividade, ocupando todo o ano perto de mil marnotos<sup>5</sup>. Hoje, os marnotos que produzem o sal artesanal não chegam a ser duas dezenas, que de Maio a Setembro as moldam e delas extraem o sal, um trabalho diário de “lavrar” a água salgada (Veja-se, a este respeito, Manuela Moreira “Salinas de Aveiro”. *Photolifereporters*. Aveiro, 2009. Disponível em: <http://www.photolifereporters.com/manuelamoreira/index.>).

Um estudo que foi realizado no âmbito do projecto Sal do Atlântico, que integra o programa europeu Interreg IIIB, confirma a agonia do sector salinar. Um dos principais factores é que a maioria dos proprietários já têm idade avançada (a média é de 67 anos) e que os marnotos que as exploram são pouco mais novos, tendo uma idade média aproximada de 54 anos. Assim sendo, com o abandono da exploração das marinhas, a falta de manipulação sazonal do nível da água dos tanques pode conduzir a alterações profundas das espécies piscícolas e da avifauna, afectando, designadamente, as populações de aves limícolas e migratórias (Veja-se, a este respeito, 2007: <http://www.oaveiro.pt/index.php>)

Podemos, pois, concluir que a eventual perda de uma salina representa o desaparecimento de um importante sistema ecológico e biológico.

### **3.4 As salinas industriais e tradicionais**

As salinas históricas do Atlântico já não têm o dinamismo económico de outros tempos e, em muitos casos, estão, como já foi referido anteriormente, a desaparecer. No entanto, têm-se tomado várias medidas. Por exemplo, hoje em dia, grande parte das salinas têm sido recuperadas com a aquacultura e dedicam-se ao cultivo de espécies marinhas como a amêijoia e as ostras. O objectivo é a reconversão das salinas em piscifactorias naturais, mas os especialistas consideram que as salinas tradicionais são um tesouro oculto que continua a não ser rendibilizado como merece.

---

<sup>5</sup> Trabalhadores das salinas.



As salinas tradicionais necessitam de mais apoio, porque não têm forma de competir com as salinas industriais. Este apoio poderia passar, por exemplo, pela ostentação de um selo de qualidade ou de denominação de origem protegida, de forma a valorizar o produto que é o sal tradicional: isto, por um lado, contribuiria, para o reconhecimento da qualidade do produto e, por outro lado, ajudaria a promover o concelho e a cidade de onde o sal foi extraído (Veja-se, a este respeito, Filipe Antunes, “Sal tradicional começa a enfrentar concorrência industrial”. *Barlavento online*. Castro Marim, 2008. Disponível em: <http://www.barlavento.online.pt/index.php/noticia?id=29008>).

Um valor ficou, no entanto, esquecido com o tempo: nas salinas artesanais, e contrariamente ao processo realizado com o sal marinho nas salinas industriais, as produções de sal não são lavadas. Assim sendo, o sal tradicional conserva todos os sais minerais e oligoelementos essenciais, isto é, propriedades tais como o iodo, o cloreto, o cálcio e o magnésio, que lhes proporciona mais sabor e consistência, ao contrário do que acontece com a produção industrial, que opta pelo branqueamento e lavagem, deixando apenas o cloreto de sódio no produto final.

### 3.5 Os Museus de sal

O conceito geral dos museus de sal baseia-se na ideia que as salinas e o sal são uma actividade em que se cruzam múltiplos aspectos: históricos, etnográficos, paisagísticos, ambientais e económicos, e que devem ser explorados de forma integrada. Os museus de sal foram criados com o objectivo de valorizar, divulgar e dinamizar a parte muito singular do tecido patrimonial do concelho em que se encontram inseridos; promover e desenvolver práticas e serviços educativos que sensibilizem os diferentes públicos para a necessidade de preservar as heranças culturais e ambientais, como, também, informar, educar e sensibilizar os seus visitantes para uma actividade e um produto artesanal em vias de extinção. Actualmente, os museus de sal, tais como outros meios interpretativos em áreas salineiras, são vias de valorização da actividade e dos locais, e não meros depósitos de instrumentos e documentação relacionados com o sal. Estes museus representam uma mais valia para a cultura e a economia da região.

Como podemos ver no documentário “Una carta desde un salinar abandonado”, já existem vários museus de sal no Arco Atlântico. A isto acresce-se, ainda, a existência de armazéns e de rotas pedestres que permitem uma visita guiada.



O Ecomuseu da Marinha da Troncalhada é um dos locais preferidos dos turistas que se dirigem a Aveiro, interessados em conhecer a história da safra do sal e dos marnotos da região. O museu tem vindo a ser crescentemente procurado por visitantes, nacionais e estrangeiros. A Câmara Municipal de Aveiro pretende, agora, renovar a sinalética e a informação disponível no local. (Veja-se, a este respeito, “Museu do sal atrai turistas”. *Viajar Clix.pt*. Lisboa, 2004. Disponível em: <http://viajar.clix.pt/noticias.php?id=1762&lg=pt>)

### 3.6 Estuário

Do lat. *Aestuariu*: Larga embocadura de um rio que forma um pequeno golfo; esteiro; sinuosidade do litoral só coberta de água durante a preia-mar.

Os estuários localizam-se nas fozes dos grandes rios portugueses, em espaços protegidos por reentrâncias de costa, isto é, em zonas costeiras de baixa energia, menos sujeitas à agitação e às correntes marítimas, porém muito atreitas a correntes de maré. (Veja-se, a este respeito, “Caracterização de Valores naturais” *Instituto da Conservação da Natureza* Lisboa, 2000. Disponível em: [http://www.icn.pt/psrn2000/caracterizacao\\_valores\\_naturais/habitats/1130.pdf](http://www.icn.pt/psrn2000/caracterizacao_valores_naturais/habitats/1130.pdf))

O estuário é um maravilhoso complexo de vida que está para além do que os nossos olhos conseguem alcançar.

Este vasto espaço é, nos mais variados sentidos, um refúgio de biodiversidade: desde há milénios que é uma área rica em pesca; os pescadores locais garantem que há muitas espécies de aves aquáticas que abundam no sítio.

O estuário é, pois, protagonista do ciclo de vida de vários animais marinhos.

As plantas do sapal funcionam, pois, como esconderijos para os animais marinhos e como maternidade de peixes juvenis que se refugiam nos meandros dos caules.



**Foto 1** «Sol no Litoral», de Frédéric Ventura – Carregal-Ovar



### 3.7 A Fauna

A fauna é o termo colectivo para a vida animal de uma determinada região ou de um determinado período de tempo. Os Paleontólogos e os Zoólogos usam, geralmente, o termo fauna para se referirem a uma colecção de animais encontrados num período ou lugar específico.

No litoral, temos uma reserva que é inserida na Zona de Protecção Especial (Avifauna) da Ria de Aveiro. É realmente esta a sua componente faunística de maior realce. Pela sua localização litoral, algumas espécies marinhas demandam a sua praia. Neste grupo podemos encontrar espécies como o Fulmar-glacial (*Fulmarus glacialis*), invernante ocasional, o Ganso-patola (*Sula bassana*), invernante comum. Vários larídeos (gaivotas), a mais comum o Guincho (*Larus ridibundos*), a Gaivota-de-asa-escura (*Larus fuscus*), e a Gaivota-de-patas-amarelas (*Larus cachinnans*) podem



Foto 2 «Fauna e Flora». de Frédéric Ventura -Ribeira- Ovar

ser observados todo o ano (Veja-se, a este respeito, “Fauna”. *Instituto da Conservação da Natureza*. Lisboa, 2006. Disponível em: <http://portal.icnb.pt/ICNPortal/vPT/Areas+Protegidas/ReservaNatural/DunasSJacinto/ValoresNaturais/>).



### 3.8 A Flora

Na mitologia greco-romana a Flora é uma potência da natureza que faz florir as árvores e preside a tudo o que floresce. É referido que Zéfiro concedeu à deusa Flora, como recompensa, e por amor, o reinar sobre as flores, não só sobre as dos jardins como, também, sobre as dos campos cultivados.

No distrito de Aveiro encontra-se uma vasta flora. No entanto é na Reserva Natural das Dunas de S. Jacinto que se encontra a mais importante e variada flora.

A criação da reserva foi motivada pela necessidade de protecção dos biótopos<sup>6</sup> e das biocenoses<sup>7</sup> que constituem a Mata Nacional de S. Jacinto e a praia marítima que a limita a ocidente. As plantações de pinheiro bravo e de samouco<sup>8</sup>, que formam a actual mata de S. Jacinto, foram plantados entre 1888 e 1929 para a estabilização das dunas e para impedir a movimentação das areias, desde a praia marítima até ao canal de S. Jacinto.

A reserva de S. Jacinto está instalada no cordão litoral que se estende desde Ovar, para sul, até a barra de Aveiro. (Veja-se, a este respeito, 1993: <http://www.ceg.ul.pt/finisterra/>)

---

<sup>6</sup> Biótopo: área geográfica de dimensões variáveis, por vezes muito pequenas, que oferece condições constantes ou cíclicas às espécies que constituem a biocenose.

<sup>7</sup> Biocenose: associação equilibrada de animais e de vegetais num mesmo biótipo.

<sup>8</sup> *Botânica*:. Planta miricácea.





### 3.9 Curiosidades

- A ria de Aveiro tem uma formação lagunar que dá à cidade de Aveiro, e área circundante, uma fisionomia inconfundível.
- Ocupa aproximadamente uma área de 11 000 hectares, sendo 6000 de superfície líquida, 2000 de salinas e os restantes de ocupação agrícola.
- Hoje, restam apenas em funcionamento algumas salinas, muito poucas, talvez menos de uma dezena esteja em produção, enquanto que todas as outras estão inactivas ou sofreram processos de transformação para outras actividades, tal como na cidade de Ovar, mais propriamente na ribeira (pertencendo ao distrito de Aveiro). Embora muitas das salinas estejam inactivas, isto é, sem produção de sal, continuam a ser um habitat extremamente importante para a avifauna, sobretudo para as aves limícolas, sendo, por isso, fundamental que a sua manutenção seja efectuada.
- Associado às salinas existe toda uma vastíssima rede de “muros”, construídos e mantidos ao longo de séculos, que separam as águas salgadas das águas doces e que compartimentam toda a estrutura produtiva do estuário, constituindo, por isso, um património construído importante, resultante do acumular de conhecimentos empíricos, trazidos desde há longas gerações.
- O I Curso de Formação em “Salicultura Tradicional Aveirense” teve o seu início em Fevereiro de 2007. Aí participaram cerca de 50 formandos e 22 formadores. Inserido no projecto «Interreg III B – Sal do Atlântico», este curso permitiu que se adquirissem conhecimentos científicos e técnicos para trabalhar na salicultura tradicional. Para assinalar o *terminus* do curso decorreu, de forma simbólica, a **Festa da Botadela**, que consiste no *arriar da moira* e no convívio que lhe precede, marcando, assim, no calendário da safra, o início da produção de sal. O curso teve como objectivos preservar e valorizar a identidade e o património natural e cultural aveirense; colaborar no processo de educação ambiental; dar a conhecer a zona lagunar e os métodos regionais de exploração salícola; contribuir para o desenvolvimento económico e cultural da região; conferir certificação profissional aos marnotos para activar o processo de



- reconhecimento da profissão e qualificação do produto; e contribuir para a melhoria da qualidade de vida da comunidade marnoteira.

## **4. Teoria e Prática da Legendagem**

---

**“Los subtítulos permiten al espectador disfrutar de las voces originales de los actores. Para muchos espectadores, no sólo la dimensión cinética aporta información, ya que la entonación, el timbre y la inflexión de la voz son también factores que ayudan a apreciar la actuación de los actores.”**

(Díaz Cintas, *Teoría y práctica de la subtitulación*)



Neste capítulo abordamos a importância da teoria e prática da tradução audiovisual. Assim sendo, este capítulo irá referir vários pontos importantes, tais como a definição da legendagem, os seus aspectos positivos, o valor pedagógico das legendas, a simplificação do vocabulário e, por fim, as etapas a ter em conta no trabalho de legendagem.

#### 4.1 Definição da legendagem

A seguinte definição foi proferida por Gottlieb<sup>9</sup> e é, com certeza, uma das mais líricas e metafóricas proferidas até hoje: «Subtitling is an amphibion (sic): it flows with the current of speech, defining the pace of reception: it jumps at regular intervals, allowing a new text chunk to be read; and flying over the audiovisual landscape, it does not mingle with the human voices of that landscape: instead it provides the audience with a bird's-eye view of the scenery» (*Apud* Díaz Cintas, 2001: 101)<sup>10</sup>.

A legendagem pode ser definida como sendo uma prática linguística e uma técnica cinematográfica, que consiste na introdução de um texto por baixo da imagem, aquando da difusão de um filme.

É, também, uma técnica que permite traduzir as palavras de um filme. O trabalho de legendagem consiste, então, na introdução de uma tradução, sincronizada com o diálogo (das personagens ou intervenientes de um documentário). Estas são colocadas na parte inferior do ecrã, principalmente centradas relativamente a este. Obviamente, e por razões estéticas, a linha inferior deve ser maior que a linha superior, de maneira a sobrepor-se o menos possível à imagem, porque o espaço disponível no ecrã é somente de duas linhas de texto, isto é de 37 a 40 caracteres, o máximo, por linha. Assim sendo, o recorte das legendas facilita a leitura, assim como o tipo de letra. A divisão das frases em duas linhas deve, por outro lado, respeitar a sua estrutura natural.<sup>11</sup>

O tempo é, com certeza, um factor importante na legendagem. Isto é, as legendas devem ser sincronizadas com a imagem e os diálogos. E têm de permanecer no

---

<sup>9</sup> Especialista em estudos tradutológicos

<sup>10</sup> Veja-se a obra de Díaz Cintas (2001)

<sup>11</sup> As legendas são recortadas ou divididas em duas linhas o que permite uma fácil leitura o que facilita a transmissão da mensagem e a passagem da informação. O tipo de letra escolhido para as legendas também deve ser legível e compreensível por parte do telespectador.



ecrã o tempo suficiente para que os espectadores possam lê-los. Como tal, tudo dependerá, em primeiro lugar, da quantidade de texto a expor no ecrã; em segundo lugar, da velocidade média de leitura do espectador; e, por fim, da exposição mínima das legendas.

Assim sendo, podemos concluir que a legendagem tem de respeitar três componentes importantes, sendo elas: a oralidade, a imagem e por fim as legendas. Pois existe, de facto, uma interacção entre elas. A interacção destas três componentes com a capacidade de leitura do espectador e as dimensões da imagem, determinam as características básicas do meio. As legendas têm de estar sincronizadas com a imagem e os diálogos, devem oferecer um recanto semântico adequado dos mesmos e permanecer na imagem o tempo suficiente para que os espectadores possam lê-las.

#### **4.2 Os aspectos positivos da legendagem**

Segundo uma perspectiva económica, podemos considerar que uma das maiores vantagens da legendagem reside, essencialmente, no facto de esta ser mais barata do que a dobragem, pela razão de que a dobragem requer a participação e a colaboração de vários profissionais e um maior investimento económico em equipamento técnico. Apesar do trabalho de legendagem levar bastante tempo, é menos laborioso e mais rápido do que o da dobragem.

As legendas permitem ao espectador desfrutar das vozes e da língua originais dos actores. Para a maioria dos telespectadores, não só a dimensão cinética <sup>12</sup>aporta informação, já que a entoação, o timbre e a inflexão da voz são também factores que ajudam a apreciar a actuação dos actores. (Veja-se na obra de, Díaz Cintas, Jorge (2001). *La traducción audiovisual – el subtitulado*. Salamanca: Almar.)

A outra grande vantagem da legendagem é que se pode implementar para a tradução de qualquer programa audiovisual, enquanto que a dobragem está mais restringida a filmes ou novelas. <sup>13</sup>

Também há que referir, desde uma perspectiva social, que a legendagem permite uma maior acessibilidade aos programas audiovisuais para as pessoas surdas e com deficiência auditiva.

---

<sup>12</sup> Ciência das forças (consideradas na multiplicidade dos movimentos que produzem).

<sup>13</sup> Nos países tais como a França, a Itália, a Espanha e a Alemanha os filmes e novelas estrangeiras são todas dobradas.



Não restam, hoje, dúvidas de que ver e ouvir filmes legendados contribui para o desenvolvimento linguístico do espectador e para a aquisição de elementos e matizes culturais, e isto de uma forma lúdica. Para muitos espectadores, a imagem cinematográfica fornece conhecimentos importantes, mas a pista sonora também é uma fonte fulcral de enriquecimento linguístico, pela entoação e pela forma como se pronunciam as palavras estrangeiras. Todos estes factores são, com efeito, uma ajuda para a apreciação e a valorização de um filme ou de um documentário.

A legendagem é, pois, vantajosa, porque:

- é barata;
- respeita a integridade do diálogo principal;
- é menos laboriosa e mais rápida;
- fomenta a aprendizagem de idiomas porque mantém as vozes originais dos actores;
- é melhor para as pessoas com problemas de audição e imigrantes.

#### **4.3 Valor pedagógico das legendas**

Como já foi referido anteriormente, os filmes legendados são uma ferramenta muito importante na aprendizagem de idiomas estrangeiros que, infelizmente, parecem não ter sido valorizado como deviam.

O espectador que vê filmes ou documentários num outro idioma – na maior parte das vezes em Inglês – e com legendas na sua própria língua encontra-se numa situação favorável para aprender ou enriquecer os seus conhecimentos linguísticos no idioma estrangeiro. Por isso não podemos estranhar que, nos países onde se favorece o uso de legendas, as pessoas tenham um domínio bastante bom do inglês.

Na Europa Ocidental pudemos constatar que, ao longo dos tempos, vários grandes países se deixaram seduzir pela dobragem – a França, a Itália, a Espanha e a Alemanha – enquanto que nos países pequenos e escandinavos a legendagem prevaleceu – por exemplo, Portugal e a Dinamarca. Estes últimos encontram-se numa posição favorável para fomentar, aprender e consolidar os seus conhecimentos da língua estrangeira. É também por isso que, em Portugal, grande parte da população sabe falar um ou vários idiomas estrangeiros.

Segundo autores como Décarie e Gambier, parece existir uma correlação entre tolerância para com outras culturas e a aceitação da legendagem, o que leva



Gambier a afirmar que esta «co-presence of two codes and two languages will hopefully make us more tolerant towards multilingualism, if not multiculturalism» (282-283). De facto, a legendagem está destinada a desempenhar um papel de grande importância, não só no que diz respeito a outras manifestações linguísticas, como também na aprendizagem das línguas e das culturas estrangeiras. No entanto, este valor didáctico não se limita unicamente a aprendizagem de línguas estrangeiras. Noutro nível social, as legendas não só ajudam a compreender os diálogos numa língua que se (semi)desconhece, como também cumpre a função de fortalecer o conhecimento da língua materna do espectador, sem esquecer que, hoje em dia, os produtos audiovisuais<sup>14</sup> chegam a um grande número de pessoas. As crianças, os adultos com problemas de alfabetização ou até mesmo os emigrantes que estão a aprender uma nova língua, beneficiam desta modalidade.<sup>15</sup>

#### 4.4 Simplificação do vocabulário

Enquanto tradutor e responsável pela legendagem do documentário, a principal preocupação que tive foi que as legendas pudessem ser lidas o mais facilmente possível. De facto, nas estratégias a ter em conta, devemos ponderar sempre que a boa distribuição da informação é primordial e que, na escolha do léxico, deve reflectir-se sobre a legibilidade do mesmo: devemos sempre recorrer a um léxico sensível e compreensível. Isto é, convém não utilizar palavras demasiado complicadas ou difíceis que obrigam uma especial concentração por parte do telespectador. Não convém, pois, utilizar uma linguagem demasiado rebuscada, porque perturba a comunicação. Deve-se, sim, simplificá-la para facilitar a transmissão da mensagem e, conseqüentemente, a passagem da informação. Para tal, é mais apropriado recorrer a uma linguagem mais comum entre os falantes. Há, com toda a evidência, que se ter em conta que o registo mais apropriado é o corrente, uma vez que é transversal a todos os estratos sociais. Assim, as legendas têm de ser discretas: quanto mais fáceis são de ler, mais transparentes são.

O tradutor e responsável pelas legendas terá, no entanto, de tomar uma certa precaução: saber avaliar o público-alvo e ser capaz de adequar o registo e o nível

---

<sup>14</sup> Filmes, novelas, séries, documentários.

<sup>15</sup> Com a chegada do DVD esta função educativa tem uma especial relevância. Aliás alguns estudos de legendagem afirmam que o comprador de DVD serve-se desta situação para aprender e também melhorar os seus conhecimentos linguísticos.





linguístico a este último. Por exemplo, se o filme for mais dirigido às crianças, terá de escolher um vocabulário mais sensível e limitado<sup>16</sup>.

Contudo, como neste trabalho se trata de um documentário sobre um tema mais científico, como é óbvio teremos que respeitar a terminologia empregada no filme, como também teremos que ter em conta que este documentário possa ser visto por inúmeras pessoas, e assim sendo teremos que, se for possível, simplificar o vocabulário.<sup>17</sup>

#### 4.5 As etapas para a legendagem

Passamos, por ora, a indicar as diversas etapas que, normalmente, se sucedem na legendagem de um filme. As diversas fases do processo de legendagem foram já descritas numerosas vezes, como pode verificar-se pela bibliografia em anexo (cf., por exemplo: Díaz Cintas, 2003: 75-87); no entanto, antes de prosseguir, convém esclarecer o seguinte: na última década, a legendagem foi alvo de mudanças significativas devido à introdução de desenvolvimentos tecnológicos fundamentais como a impressão a laser, a digitalização da imagem e o aparecimento de programas informáticos dedicados especialmente a esta área de actividade.

Aquilo que irei apresentar aqui são as etapas que haveria que seguir de uma forma ideal, trabalhando em boas condições, quando sabemos que, na verdade, as empresas se vêm obrigadas a realizar reajustes contínuos, sobretudo se tivermos em conta que a indústria cinematográfica trabalha com importantes restrições temporais.

As principais etapas são as seguintes:

A inscrição – O laboratório ou o estúdio procede à inscrição dos dados básicos do produto que se pretende legendar: título, nome da distribuidora ou cadeia de TV, número a atribuir ao projecto, nome do tradutor, etc.

A verificação – O pessoal técnico confere o material que recebeu do cliente e, mais especificamente, passa em revista a cópia do máster do filme com o objectivo de

---

<sup>16</sup> Isto é, um vocabulário, uma linguagem mais simples e adequada consoante também a faixa etária.

<sup>17</sup> Não podemos nos esquecer que o espectador não deve ser considerado como “ignorante”! Esta é uma das questões mais prementes da teoria da legendagem: onde está o limite entre a simplificação e a adequação ao conteúdo do filme, documentário, etc... Se um realizador considerou que determinada terminologia tinha de ser dita, nas falas, então talvez também tenha de ser escrita, na legendagem.



assegurar que não houve qualquer erro técnico como, por exemplo, que não existem problemas de qualidade nem com a imagem nem com o som, etc.

A produção das cópias de trabalho – O laboratório faz cópias necessárias a partir do original, em cassete VHS ou, mais frequentemente, em DVD, com o objectivo de proteger o original, e será com elas que se trabalha durante o processo de legendagem.

A localização ou divisão em unidades de tradução<sup>18</sup> - Esta operação consiste em estabelecer um tempo exacto para cada legenda, ou, por outras palavras, fixar o momento exacto de entrada e saída da legenda do ecrã, assim como o tempo de permanência respectivo.<sup>19</sup>

A tradução – Aqui começa o trabalho do tradutor. Num funcionamento normal, o tradutor recebe do estúdio, para melhor poder fazer o seu trabalho, uma cópia do filme e um exemplar do guião com o processo de localização já realizado<sup>20</sup>.

A tomada de notas – Frente ao guião (se o tiver), o tradutor realiza um primeiro visionamento do filme, durante o qual deverá ir tomando as notas que achar pertinente para estar nas condições adequadas para a tradução do texto. Uma tomada de notas eficaz é importante para minimizar o risco de cometer erros de compreensão e de interpretação e para evitar a perda de tempo.

A documentação<sup>21</sup> – Na fase de documentação, o tradutor deve consultar as fontes necessárias (impressas, Internet, etc.) para resolver os problemas que tenha encontrado durante o processo de tomada de notas.

---

<sup>18</sup> (“Spotting”, em inglês)

<sup>19</sup> Este é um dos aspectos da legendagem que mais alteração sofreu ao longo do tempo. Tradicionalmente, esta operação fazia-se com a ajuda de um simples cronómetro, mais tarde, passou a realizar-se com a ajuda de um magnetoscópio de vídeo, e hoje em dia, ela processa-se utilizando programas informáticos.

<sup>20</sup> Se o tradutor tiver recebido só os diálogos, ele próprio terá que fazer a localização.

<sup>21</sup> Esta fase tem uma especial importância quando se trata de traduzir um documentário científico.



A adaptação – Nesta fase trata-se de condensar o texto traduzido tendo em conta dois objectivos: primeiro para que a tradução caiba no número de linhas, blocos e espaços de que dispomos e, em segundo lugar, para não saturar o cérebro e a vista do espectador, o qual, ao assistir à projecção de um produto legendado, exige ao cérebro o processamento simultâneo de vários sistemas de informação (imagens, diálogos, música, etc.)

Revisão e entrega – Uma vez acabada a tradução, o tradutor faz uma revisão do seu trabalho para comprovar que não deixou nada por traduzir e, uma vez que está seguro de que tudo está em ordem, faz chegar ao cliente os documentos seguintes:

-Uma versão da tradução em formato Word

-O guião e a cópia em VHS/DVD que recebera no momento do contrato com o cliente.

Simulação – Esta é a fase em que se simula a impressão das legendas sobre as imagens, isto é, em que se projectam simultaneamente as legendas e o filme na presença do cliente ou da pessoa que o substitua, com o objectivo de comprovar a consistência e a exactidão da tradução. Assegurar-se de que não existem problemas de sincronização. E por fim, que o cliente possa ter uma ideia geral de qual vai ser o resultado final e possa propor as alterações que julgar ajustadas.

Impressão<sup>22</sup> – Recebido o “sim” do cliente, procede-se à impressão das legendas no filme, uma tarefa que hoje costuma realizar-se com a ajuda de um laser industrial, o que permite obter uma qualidade muito superior.

Lavagem<sup>23</sup> – Tradicionalmente, as películas dos filmes eram feitas num material chamado triacetato, que foi substituído pelo poliéster, plástico que, ao ser queimado pelo laser, produz um pó que se deposita sobre o filme e escurece as legendas. É esta a

---

<sup>22</sup> Isto é no caso de uma película de cinema, Quando se fala de legendas “embutidas” no filme. Mas há outros processos: no DVD, a legendagem é um ficheiro separado, assim como na legendagem “ao vivo”, muito frequente nos festivais, que consiste na projecção do filme em 35mm e na projecção separada do ficheiro informático de legendagem, simultaneamente à passagem do filme (ou seja, alguém está a “dar à tecla” num processo simultâneo ao filme)

<sup>23</sup> Mais uma vez, este processo é limitado às películas de cinema! Certamente não à emissão televisiva.



razão pela qual é necessário proceder à lavagem da película em máquina apropriada, concebida para tal fim.

Visionamento final – Esta é a fase em que a nova cópia do filme, já legendada, que receberá o nome de “máster legendado”, se supervisiona na moviola para comprovar que tudo está em ordem e que o resultado tem um nível de qualidade satisfatório.

Expedição – As cópias legendadas entregam-se ao cliente nas condições acordadas, respeitando sempre ao máximo os prazos fixados, requisito essencial no mundo da indústria, com o objectivo de que o cliente possa começar quanto antes a rentabilizar o produto.

Arquivo – A fase final do processo consiste em arquivar o máster legendado, conservando-o para que esteja disponível de modo a colocá-lo em qualquer suporte (VHS, DVD, etc.), quando e se o cliente o solicitar.

(Veja-se, a este respeito, José Maria Bravo. ”As etapas para a legendagem”. *Instituto Camões*. Lisboa, 2009. Disponível em: <http://cvc.instituto-camoes.pt/olingua/09/09artigo.pdf>)

## **5. Análise do documentário**

*“Carta desde un salinar abandonado”*

---

**Y ya estarán los esteros rezumando azul del mar**

**¡Dejadme ser salineros granito del salinar!**

(Rafael Alberti, *Marinero en Tierra*)



## **5.1 Apresentação do Projecto “Sal del Atlântico”**

A Andaluzia, a Universidade de Cádiz e o Ministério do Meio Ambiente, convidam-nos a conhecer o mundo apaixonante das salinas. E este magnífico projecto SAL – “Sal del Atlântico” foi desenvolvido para a Feira Internacional do Sal, a fim de: divulgar o interesse biológico das salinas; promover, recuperar, organizar e estruturar a profissão de salineiro; revalorizar o sal tradicional (manualmente produzido) nas zonas do Espaço Atlântico. O projecto desenvolveu-se com o trabalho conjunto de sócios, representantes a quatro países do Espaço Atlântico, sendo eles: a Espanha, a França, Portugal e o Reino Unido.

Assim, este projecto deu a conhecer o passado, o presente e o futuro da actividade salineira tradicional. Com este documentário, temos uma perfeita percepção das salinas tradicionais, dos pontos de vista económico, biológico e cultural.

## **5.2 Apresentação do documentário**

Com sensibilidade e inteligência, Juan Jose Ponce, o realizador do Filme/Documentário “Una Carta desde un salinar abandonado”, vai muito para além de um documentário acerca de um projecto concreto e de um grupo de parceiros unidos em torno de objectivos e acções comuns, fazendo uma reflexão muito profunda acerca das paisagens salineiras e do seu valor cultural e ambiental. Paisagens, pessoas, aves, plantas, gestos, modos de vida e produção, cruzam-se a todo o tempo, desde a Bretanha às Canárias. São cerca de vinte e quatro minutos de uma viagem onde a realidade não se esconde atrás de belas paisagens, surge também no abandono, na decadência e nas palavras de desalento dos velhos salineiros (marnotos), mas onde também aparece a esperança pela voz e pelo interesse de novos actores que abrem novas perspectivas e novas oportunidades para estas paisagens milenares, conhecidas por jardins de sal.



<b>Realizador</b>	Juan José Ponce
<b>Chefe do Projecto</b>	Alejandro Pérez Hurtado
<b>Coordenador Espanha</b>	Francisco Hortas
<b>Coordenador Portugal</b>	Renato Neves
<b>Coordenador França</b>	Christinne Girard
<b>Gestão financeira</b>	Rafael de la Vega
<b>Origem</b>	Espanhol
<b>Idiomas</b>	Espanhol, Francês e Português
<b>Duração</b>	24: 16 Minutos
<b>Género</b>	Documentário



## **6. Reflexão Crítica**

---



## 6.1 Retrospectiva do trabalho

Chegando, agora, ao final deste relatório, interessa agora fazer uma abordagem crítica de todo o trabalho realizado durante este projecto, tendo em consideração os seus pontos positivos, mas também os seus pontos negativos.

Na minha opinião, o balanço deste projecto é bastante positivo. Foi para mim, uma oportunidade de desenvolver um trabalho na área da tradução, que vinha ao encontro do que foi realizado ao longo da Licenciatura e Mestrado, permitindo-me, desta maneira, pôr em prática os conhecimentos adquiridos e obter mais experiência.

Tendo em conta que se trata de um projecto de Mestrado em Tradução Especializada, era necessário levar a cabo um trabalho que envolvesse um vocabulário técnico, visto que a tradução especializada remete para isso mesmo. Assim sendo, o tema do “sal” apresentou-se logo como uma possibilidade muito interessante para desenvolver um trabalho, visto que este assunto encontra-se associado a uma linguagem e inúmeros termos muito específicos.

A tradução foi, para mim, um momento por um lado interessante, como também pertinente. Com efeito, era uma tarefa bastante trabalhosa e possuía um certo grau de dificuldade, pelo que se apresentou logo como um desafio que tinha de ultrapassar. De facto, traduzi um documento audiovisual que, embora não se referisse directamente a Cidade de Aveiro, permitia alargar conhecimentos e também ver de outra maneira a actividade salícola que se pratica em toda a zona do espaço Atlântico.

Este trabalho é, também uma pequena contribuição para o não esquecimento desta actividade extremamente manual, que já teve tão grande importância no nosso país.

Os pontos negativos são poucos e, assim, gostaria apenas de salientar um deles que é, a impossibilidade de ter realizado uma entrevista a um marnoto de Aveiro ou da região de Aveiro. Na minha opinião esta tarefa extra teria sido muito enriquecedora para o nosso trabalho.

Relativamente ao projecto em si, fica a certeza de que se tratou de um trabalho bastante interessante, quer a nível pessoal quer a nível académico, especialmente por ser, ao contrário de muitos outros, um projecto diferente e que, por isso, terá, sem



dúvida alguma, grande importância para todos o que participaram e trabalharam nele. O que constitui, para nós, um factor extra de motivação.

## 6.2 Código linguístico

Ao longo da realização deste projecto, que consistia principalmente em traduzir e proceder à legendagem de um Filme/Documentário denominado “Una carta desde un salinar abandonado”, cujo tema é integrado no projecto Interreg Sal do Atlântico, encontramos um vocabulário cientificamente muito rico. Para ser sincero, foram muitas as dificuldades que encontrei na elaboração da tradução do Filme/Documentário. Mas, como é óbvio, cabe-nos a nós, futuros tradutores, enfrentar, de alguma maneira, estes problemas e encontrar soluções para proporcionar uma boa tradução aos telespectadores que possam ver o documentário e ler as legendas.

Foram, pois, tidos em conta inúmeros procedimentos, sendo um deles, a escolha adequada das palavras para esta tradução. Com efeito, tratava-se de uma tarefa de tradução e de escrita e, por tal facto, a mensagem e o significado do texto de partido tinham de ser mantidos preservados.

O texto de chegada tinha de veicular a mesma mensagem. A linguagem devia ser, também nesse caso, e tanto quanto possível, simples, acessível e compreensível, de forma a criar um texto apelativo e a fomentar o interesse pelo tema exposto no telespectador/leitor. Foi, no entanto, necessário contornar alguns problemas: Queremos com isto dizer que, por vezes, temos de optar pelas palavras ou pelos termos mais apropriados, e não obrigatoriamente pelo seu equivalente “directo”. O mesmo procedimento pode ser aplicado às estruturas frásicas: quando se tratou de efectuar a tradução das falas de alguns participantes do Filme/Documentário, foi necessário reduzir o número, por assim dizer, de palavras por eles proferidas, e isto para, por um lado, respeitar as normas de estética das legendas e, por outro lado, para transmitir, da melhor forma, a ideia e o sentido da frase inicial, mesmo que se recorresse a outras palavras, o que nem sempre se torna uma tarefa fácil de concretizar.

Contudo, era essencial que o objectivo final do texto de chegada fosse, tal como no original, informar e descrever o mundo do sal e das salinas artesanais do Arco Atlântico.



### **6.2.1 Nível prosódico**

Quando o material do projecto (Filme/Documentário) nos foi entregue, devíamos ter insistido para que este viesse acompanhado do respectivo guião (das falas). Ora, este facto deu, de uma certa maneira, origem a alguns problemas: era, por vezes, difícil entender o vocabulário específico e alguns elementos linguísticos das falas dos participantes/intervenientes no Filme/Documentário. Com efeito, o problema dessas falas prendia-se, essencialmente, com a pronúncia dos respectivos colaboradores.

Como se pode constatar, todos os participantes que intervêm no Filme/Documentário têm pronúncias, tons de vozes completamente diferentes e um débito de palavras elevado, o que dificulta a compreensão daquele que ouve. Tais dificuldades verificaram-se, sobretudo, no espanhol, e não tanto no francês. Para poder alcançar a total compreensão do que estava a ser proferido, tivemos de proceder a uma escuta atenta, procurando, pois, evitar o prejuízo do sentido e/ou do significado no texto de chegada.

### **6.2.2. Nível semântico**

Em todos os trabalhos existentes, o nível semântico tem noventa por cento de importância e, por razões óbvias, esse trabalho não podia ser excepção. Por tal facto, e porque temos conhecimento das línguas espanhola e francesa, havia que se respeitar o sentido das falas do Filme/Documentário antes de procedermos à sua tradução/interpretação.

Assim, tivemos sempre o cuidado de respeitar o sentido do texto de partida e de o transmitir da melhor maneira possível; tudo o que é dito no documentário pode ser reencontrado, com o seu sentido e/ou significado, nas legendas, de maneira a permitir que existe uma total compreensão por parte do espectador (ouvinte/leitor).



### 6.3 Normas de legendagem

Depois de descrito e analisado todo o trabalho realizado durante este projecto, considero que os objectivos do trabalho foram cumpridos, e da forma inicialmente planeada, salvo um ou outro pormenor, fez-se a tradução do Filme/Documentário e procedeu-se a legendagem do mesmo.

A legendagem é, como já sabemos, uma técnica cinematográfica que consiste em introduzir um texto por baixo da imagem durante a da difusão de um filme. É uma técnica que permite traduzir as palavras proferidas pelos falantes de um filme ou, neste caso, de um documentário audiovisual. E para este efeito foi necessário ter em conta inúmeras normas cruciais para a realização deste trabalho.

Após ter concluído a introdução da tradução escrita e a sua sincronização com o diálogo, foi necessário proceder, consoante as normas de legendagem, ao recorte das legendas. Isto é, procedemos a uma divisão cuidadosa da frase em duas linhas, procurando, sempre, respeitar a sua estrutura natural.

O tipo de letra também é importante. Aliás, este aspecto é relevante porque facilita a leitura. Os caracteres utilizados para as legendas devem ser bastante visíveis e legíveis, de maneira a permitir uma leitura fácil por parte do telespectador. Neste caso, e respeitando as normas de legendagem a fonte escolhida foi Arial. Temos que salientar que é um dos caracteres mais utilizados para este tipo de trabalho e que é, certamente, também por isso que o programa Subtitle Workshop o selecciona automaticamente.

Neste trabalho de legendagem foi respeitado um outro ponto importante: a distinção do narrador com os restantes intervenientes no Filme/Documentário. Isto é, e como podem reparar nas legendas do Filme/Documentário, as falas do narrador<sup>24</sup> estão em itálico. Este pormenor faz parte das normas de legendagem e é utilizado por exemplo, (para as vozes dos narradores, vozes do telefone, gravador, televisão, etc.)<sup>25</sup>

No que diz respeito a identificação dos intervenientes do Filme/Documentário “Carta desde un salinar abandonado”, poderão estas ser encontradas no canto superior esquerdo ou direito do ecrã, fica já o reparo que não fui eu que as introduzi. No entanto tenho que salientar que se as identificações não existissem e sendo uma norma que deve ser respeitada sobretudo nos documentários científicos, era meu dever introduzi-las.

---

<sup>24</sup> Pensamento – a voz é ouvida, mas os lábios não se movem.

<sup>25</sup> (O que está em **off**)



## 6.4 Parâmetros temporais

O tempo é extremamente importante na exposição das legendas e no intervalo das mesmas. Tudo depende, em primeiro lugar, da quantidade de texto a expor no ecrã, em segundo, da velocidade média de leitura do telespectador e, por fim, da exposição mínima das legendas.

Assim sendo, a duração de legendas de duas linhas é de 5 ou 6 segundos no máximo. A duração de uma legenda de uma linha é de aproximadamente de 2 segundos, no máximo de 3.

O tempo de *leading-in*, inserção é de 1,5 segundos e de *leading-out*, remoção é de 2 segundos depois da respectiva fala.

Também foram inseridos alguns signos ortotipográficos, tais como as reticências, as aspas e o itálico. Esse último foi necessário para que houvesse uma distinção entre as falas dos participantes e as falas do narrador do Filme/Documentário “Una carta desde un salinar abandonado”. Para além das reticências, outros sinais de pontuação também foram utilizados, como, por exemplo, pontos finais, vírgulas, pontos de exclamação e pontos de interrogação.

O ritmo de inserção e remoção das legendas requer que estas sigam o ritmo das falas do filme, isto é que sejam inseridas no início do discurso e removidas no fim do mesmo e antes de uma mudança de cena. Penso que todos estes parâmetros foram respeitados e concluídos da melhor maneira possível, tendo em conta todos os pontos anteriormente referidos.

## **Conclusão**

---



Em jeito de conclusão, e daquilo que foi referido na Reflexão Crítica do presente relatório, importa fazer um apanhado geral à sua importância e a tudo o que foi feito durante este projecto, nomeadamente o cumprimento dos objectivos, aquilo que poderia ter sido feito e não foi, os seus pontos positivos e negativos, entre outros aspectos.

Digamos que este projecto representa o ponto final de uma etapa importante do meu percurso académico, o qual se iniciou com a Licenciatura e termina, agora, com a conclusão do Mestrado em Tradução Especializada da Universidade de Aveiro. Trata-se do culminar de todo um projecto trabalhoso, que exigiu empenho e dedicação, mas cujas vantagens e recompensas superam qualquer das dificuldades encontradas. Este projecto também permitiu ampliar alguns conhecimentos, solidificar outros e desenvolver um trabalho na nossa área, que é a da tradução.

No início deste projecto, e tal como já foi referido anteriormente, foram estabelecidos como objectivos: a tradução de um Filme/Documentário intitulado "Una Carta desde un salinar abandonado". Um Filme/Documentário realizado por Juan José Ponce. Numa segunda fase, tive de proceder à legendagem deste mesmo Filme/Documentário, com a ajuda de uma ferramenta intitulada Subtitle Workshop. Uma ferramenta que foi leccionada nas aulas de Tradução Audiovisual do 2º ano de Mestrado em Tradução Especializada, pela Mestre Cláudia Pinto Ferreira.

A tradução do Filme/Documentário "Una carta desde un salinar abandonado" foi a primeira grande tarefa do projecto e, desde logo, foi possível tirar algumas conclusões, sendo uma delas, a dificuldade de percepção de alguns dos participantes do Filme/Documentário.

Segue-se o outro grande objectivo deste projecto: a legendagem do Filme/Documentário. Assim, a grande conclusão que podemos retirar, no que diz respeito a este aspecto, é que este tipo de ferramentas audiovisuais é, na realidade, de grande utilidade eventualmente para o tradutor. De facto, nós tradutores, podemos deste modo, conseguir maior consistência, rapidez e qualidade de trabalho, o que, tendo em conta a realidade do mercado de trabalho actual.

Analizados ainda de uma forma breve, os objectivos deste projecto, foram cumpridos. Com alguma dificuldade, aquilo que era pretendido neste trabalho foi





alcançado. Contudo, poderiam ter sido realizadas outras actividades, no meu ponto de vista, as quais seriam, certamente, uma mais-valia para o projecto. Penso que teria sido enriquecedor para o trabalho, por exemplo, uma entrevista a um marnoto de Aveiro. Na minha opinião a entrevista permitiria retirar elementos de reflexão muito ricos, isto é, na reconstituição de experiências vividas ou acontecimentos do passado. Mas, entre outras razões, a disponibilidade não a tornaram possível. Este será, provavelmente, o ponto negativo de todo o projecto. Tudo o resto foi positivo, na medida em que tudo o que pensamos fazer foi realizado como era suposto.

Por último, gostaria de dizer que é com grande satisfação que realizei este projecto, de facto este trabalho contribuiu para a divulgação de informação sobre uma das imagens de marca, em especial, da cidade de Aveiro e de muitas outras regiões do país. De facto, a actividade salineira e a exploração do sal merecem muito mais reconhecimento do que aquele que goza hoje em dia e gostaria que todo o trabalho desenvolvido neste projecto pudesse ajudar como ponto de partida, ou de apoio, a projectos futuros dentro desta área.

Em jeito de conclusão, posso afirmar que o projecto exigiu dedicação, empenho e muito trabalho e se transformou num desafio muito interessante.

## **Glossário | Aveiro**

---



Este glossário tem como objectivo listar os termos mais usados na prática actual dos marnotos (salineiros) e os que são usados ao longo do Filme/Documentário “Una carta desde un salinar abandonado”.

O glossário possui termos que dizem respeito ao uso manual das principais ferramentas das salinas de Aveiro

Cabe-nos salientar que quase todos os termos presentes neste “mini glossário” foram retirados do famoso glossário de Diamantino Dias. “Glossário. Designações relacionadas com as Marinhas de Sal da Ria de Aveiro”. Aveiro, 1996. Disponível em: <http://www.prof2000.pt/users/avcultur/DiamDias/GlosMari50.htm>. Consultado em 15 Março 2009.

## A

**Abrir roda** – quando o monte de sal atinge a altura de um homem, as canastras passam a descarregar-se na saia (a aba), não só para que o monte se vá alargando e, conseqüentemente, vá perdendo a forma de cone, mas também para que se construa uma base plana no topo, que irá absorver o vértice primitivo, sobre o qual se fará um novo coruto. Nesta fase do enchimento, coloca-se o sal a distâncias regulares, correspondentes à largura de uma cesta, à volta do cimo da saia, de modo a que o sal mantenha o feitio da respectiva canastra. Esta operação é repetida até que o monte tenha o tamanho pretendido. As canastras inscritas em relevo na saia, adornam o monte e conferem-lhe uma forma original e bela. Contudo, a única finalidade desta operação é de ordem prática: calcular a tonelagem. Num monte normal, 8 canastras correspondem a um berço ou a um vagão de sal (10 toneladas) e 16 canastras a 25 toneladas.

**Achegar/Apajar/Bater** – alisar os montes de sal com o pajão e os ugalhos da lama, antes de se proceder à sua cobertura com bajunça ou tela plástica.

**Alfaia** – utensílio usado na salinicultura, a grande maioria das vezes em madeira.

**Alferes/Anafador** – alfaia de madeira ou ferro, em forma de V, com cabo e com 1,10 m de comprimento. É utilizado na reparação dos liames finos: canejas e barachinhas.

**Algibé** – reservatório de forma rectangular, com uma altura de água aproximadamente de 10 cm, situado entre o viveiro e os caldeiros, e separado de um e



de outro pela trave do viveiro e pela trave do mandamento, respectivamente. Numa marinha com boas comedorias, devem existir dois ou três algibés para cada quinhão.

**Alimentadores** – meios de cima da marinha nova e da marinha velha, que alimentam os meios de baixo.

**Almanjarra** – rapão com cabos cruzados. Existem dois tipos de almanjarra: a de três paus, utilizada para apagar as pegadas, uniformizar os fundos do mandamento e empurrar as lamas dos cristalizadores, sendo que esta última tarefa é feita em conjunto com a de dois paus, o outro tipo de almanjarra, que é utilizada para limpar as lamas do fundo dos cristalizadores.

**Andaina** – conjunto de meios de cada marinha, a de cima e a de baixo.

**Arrear a água** – deixar correr a água de um compartimento para o seguinte, no sentido descendente.

## B

**Bajunça** – planta, parecida com junco, que se cria nas margens e ilhas da Ria de Aveiro e que é utilizada para cobrir os montes de sal, no fim da safra, para os proteger da chuva durante o Outono e o Inverno.

**Balde** – tipo de pá de madeira e ferro que é utilizada para compor e remover lamas.

**Baldear** – aumentar a altura da defesa com lama do esteiro contíguo.

**Baracha/Maracha** – muros feitos de lama, paralelos ao eixo viveiro-marinha.

**Barachinha** – pequenas baracha que separa os meios de cima e os meios de baixo. Na maior parte das salinas, as barachinhas dos meios de baixo são substituídas por tábuas colocadas de cutelo.

**Barachão** – baracha de grandes dimensões.

**Bomba de escoar/Bomba de tubo** – canal em madeira, de secção rectangular, com um postigo que fecha, automaticamente, quando a maré sobe. Serve para escoar a marinha e, devido ao seu engenhoso tipo de fecho, só actua durante a baixa-mar, ou seja, quando o nível de água do esteiro, onde desemboca, está mais baixo que o da salina.



**Bombeiro** – utensílio rudimentar utilizado para escoar a água quando a marinha é mais funda que o esteiro adjacente. É composto por uma pá grande, suspensa por via de uma corda fixa ao vértice da tranqueira. Quando se trata de um grande volume de água, trabalha-se com vários bombeiros, suspensos de uma trave apoiada pelas extremidades em duas tranqueiras. Ultimamente, tem vindo a ser substituído por motobombas.

**Botadela** – acção de botar. O dia da botadela é de festa, em que se comemora com comes e bebes, para a qual se convidam os amigos e o pessoal das marinhas vizinhas.

**Botar** – última parte da fase preparatória da marinha. Consiste na alimentação dos cristalizadores com a água utilizada para se iniciar a extracção do sal.

**Bulir** – agitar levemente a água dos cristalizadores com o ugalho de bulir, de forma a evitar a formação de cristais de sal demasiado grandes.

## C

**Cabaço** – alfaia constituída por um cabo com um reservatório em madeira ou lata, usada para escoar os poços dos canais de drenagem.

**Cabeceira** – reservatório de forma rectangular, com uma altura de água próxima dos 5,5 cm, situado entre os talhos e os meios de cima da marinha nova, e constitui a quarta e última peça do mandamento. As suas dimensões são sensivelmente iguais às dos talhos. Num bom ano, este tipo de compartimento pode trabalhar como cristizador. Assim, a maioria das marinhas tem as cabeceiras divididas em duas zonas: a superior, cuja largura corresponde à de três meios, não tem subdivisões e desempenha as funções de meios de cima; e a inferior, que está subdividida em três partes, que funcionam como meios de baixo, ou seja, cristalizadores.

**Caldeirão** – algumas marinhas, raras, dotadas de grande superfície de evaporação, possuem este tipo de compartimento, que funciona como uma segunda ordem de algibés.

**Caldeiro** – reservatório de forma rectangular, com uma altura de água próxima dos 8 cm, situado entre os algibés e as sobre-cabeceiras, sendo a primeira peça do mandamento. A largura de cada caldeiro é igual à de três meios.



**Canejo** – alfaia formada por um cabo, tendo na extremidade uma peça em forma de prisma com três lados, dos quais um é arredondado para poder ser utilizado para abrir as valas que levam água e alimentam cada um dos meios.

**Carreira de longo/Carreira grande** – vala que alimenta os meios com água dos talhos, durante as curas. Situa-se, geralmente, de duas em duas cabeceiras. Quando estas últimas peças do mandamento funcionam como cristalizadores, as carreiras são contínuas até aos talhos, através de uma vala que abastece directamente as cabeceiras e as marinhas propriamente ditas. Assim, as carreiras grandes e pequenas são também conhecidas, respectivamente, pelos nomes de carreiras de longo da marinha nova e da marinha velha.

**Carreira do lacrimal/Caixa da carreira** – vala para o abastecimento de água das duas marinhas propriamente ditas, a nova e a velha.

**Carreira pequena** – vala que continua as carreiras grandes, ao longo da marinha nova, e que sustenta a marinha velha. Constrói-se, em geral, de seis em seis meios, o que delimita os talhões.

**Casqueiro** – pode ter duas definições: cristalizador suplementar, sem os correspondentes meios de cima, cuja alimentação se processa através dos meios de cima da marinha velha que lhe ficam próximos; apara de pinheiro utilizada na construção dos muros.

**Caneja** – pequena vala que leva a água directamente das carreiras dos lacrimais para os meios de baixo, alimentando os meios.

**Círcio** – cilindro de madeira com um diâmetro entre os 40 e 60 cm, uma distância entre eixos de 1,10 m e com duas hastes chamadas maueiras. É usado no nivelamento do parcel dos alimentadores e cristalizadores.

**Cobrir** – revestir os montes com bajunça, de forma a preservar o sal da chuva. Desde há alguns anos atrás, alguns marnotos têm vindo a substituir a bajunça por telas plásticas e redes.

**Comedorias** – ordem onde é feita o armazenamento de água da salina, composta pelo viveiro e os algibés.



**Corredor/Alferes/Anafador** – alfaia de madeira ou ferro em forma de V e com um cabo, a qual é utilizada na reparação das barachinhas.

**Corta-barachas** – alfaia com uma lâmina trapezoidal em aço e com um cabo de ferro. É utilizada para cortar barachas, quando é necessário aumentar as áreas dos diferentes reservatórios.

**Coruto** – parte do monte de sal que fica acima das canastras de roda.

**Cura** – acção de curar.

**Curar** – endurecer a praia dos cristalizadores, alternando a exposição dos fundos em seco à acção do sol, durante quatro a oito dias, com a tomada da água nova que se deixa morrer, se arreia ou se ugalha.

## D

**Defensão** – muro exterior da marinha, construído em torrão cimentado com lama. Delimita a propriedade e impede a entrada de água da Ria. Quando a marinha se situa num local desabrigado ou onde se verifiquem correntes de forte intensidade ou, ainda, onde haja muita navegação a motor, a parte externa deste muro deve ser consolidada com o assentamento de uma protecção em pedra e caco.

## E

**Eira** – zona do malhadal onde o sal é acumulado em montes. Em princípio, existem duas eiras por cada quinhão.

**Encher o monte** – coloca-se a primeira canastra de sal no centro da eira e as seguintes vão-se despejando umas em cima das outras, sempre em pontos diferentes do monte, seguindo-se o mesmo percurso circular. Quando a estrela atinge a altura de um homem, começa-se a abrir roda, isto é, a colocar o sal na saia (a aba), aumentando-a para que o monte vá perdendo a sua forma cónica, até se criar uma base plana superior, necessária para se fazer novo coruto. Esta operação de abrir roda repete-se até se formar um monte com o tamanho desejado.

**Entraval/Intervalo** – vala com uma largura de aproximadamente 1 m, situada entre o tabuleiro do sal da marinha velha e a malhada. Tem como função defender a marinha das infiltrações da água da Ria e receber as águas nascidas no subsolo da praia,



assim como as provenientes das sangraduras, sendo que a água desta vala é vazada para o esteiro durante a maré baixa, através da bomba de escoar.

**Envieirar/Quebrar** – juntar o sal ou, durante a fase de preparação da marinha, o moliço nos vieiros.

**Espanadela** – acção de espanar.

**Espanar** – dar molhaduras aos meios, com o ugalho da lama, para compactar e salgar a praia.

## L

**Lacrimal/Lagrimal** – orifício de comunicação entre as carreiras dos lacrimais e os meios de cima.

**Liames** – conjunto das barachas, barachinhas, canejas, carreiras, machos, tabuleiro do meio, tabuleiro do sal e travessas.

**Liames finos** – as barachinhas e as canejas.

**Liames grossos** – as barachas, as carreiras, os machos, o tabuleiro do meio, o tabuleiro do sal e as travessas.

## M

**Macho** – murete de secção rectangular, situado de seis em seis meios, por onde passa o pessoal. Por vezes, são forrados, lateralmente, com tábuas para resistirem melhor aos estragos provocados pelo Inverno e para reduzir as possibilidades de poluição do sal com lodo.

**Maço** – grande martelo de pau rijo com cabo, que é utilizado para cravar e consolidar a estacaria e as barachinhas de madeira.

**Malhada** – espaço entre o intervalo e o malhadal, onde se depositam, para secar, as lamas e o moliço, que, posteriormente, se levam para o malhadal, onde servem de adubo às pequenas hortas.

**Malhadal** – muro largo que se segue à malhada e onde se situam as eiras e o palheiro. Por vezes, o marnoto cultiva, neste terreno, uma pequena horta, onde





frequentemente se encontra uma figueira ou uma parreira arrimada ao palheiro, cujos frutos são utilizados como sobremesa, nas poucas refeições do pessoal.

**Mandamento** – ordem evaporadora da salina, em cujos reservatórios (caldeiros, sobre-cabeceiras, talhos, cabeceiras e, excepcionalmente, caldeirões) se deposita grande parte, não só das impurezas transportadas pela água, mas também dos sais de ferro, carbonato de cálcio e gesso. Existe o mandamento dormente e o mandamento verde: o primeiro tem esse nome porque a queda sendo insuficiente, as águas arreiam com dificuldade e isso obriga a que se tenha de aumentar a água nos algibés e caldeiros para colmatar o defeito; o segundo é assim chamado porque se trata de um mandamento que ainda não foi devidamente curado.

**Marinha** – ordem cristalizadora da salina, ou seja, a marinha, propriamente dita, composta pelos meios. O mesmo que salina.

**Marinha botada** – salina que se encontra em fase de produção.

**Marinha da borda** – salina que se situa longe do canal de comunicação entre a Ria e o mar.

**Marinha de baixo/Marinha velha** – andaina que se segue à marinha de cima.

**Marinha de cima/Marinha nova** – andaina contígua ao mandamento.

**Marinha de popa ao norte** – salina cujo eixo está orientado no sentido norte-sul, com o viveiro a norte e a marinha, propriamente dita, a sul. Esta orientação é a mais recomendável visto que permite que os ventos de noroeste, dominantes na região durante a safra, percorram a salina diagonalmente, auxiliando a evaporação e facilitando a mistura das águas frescas, provenientes do viveiro, com as águas antigas, que se encontram nos restantes compartimentos.

**Marinha de popa ao sul** – salina mal orientada, com o viveiro a sul. Veja-se “marinha de popa ao norte” para comparação.

**Marinha de sal** – instalação a céu aberto destinada a obter, por evaporação, o sal dissolvido na água da Ria. Numa salina, as peças principais são: o viveiro, os algibés, os caldeiros, as sobre-cabeceiras, os talhos, as cabeceiras, os meios de cima e os meios de baixo. É construída, essencialmente, com lamas, em plano inclinado, situando-se o viveiro na parte superior e as andainas na inferior, para que a água passe de um compartimento para o seguinte só por acção da gravidade. Deve situar-se num local bem



exposto aos ventos dominantes, de forma a facilitar a evaporação, e o mais próximo possível do canal de comunicação entre a Ria e o mar, para tomar água com boa concentração salina.

**Marinha de viveiro à ilharga** – salina irregular, com o viveiro paralelo à couraça, ou seja, no sentido do comprimento, o que, por força desta disposição, toma e escoar água pelo mesmo esteiro.

**Marinha do mar** – salina situada perto do canal de comunicação entre a Ria e o mar.

**Marinha dobrada** – salina com duas andainas, uma na marinha nova e outra na marinha velha.

**Marinha forte/Marinha valente** – salina que possui grandes comedorias e um bom mandamento e cuja situação lhe permite tomar água de alta concentração salina, nas marés vivas.

**Marinha fraca** – salina cujas comedorias são insuficientes para alimentar as restantes ordens, durante quinze dias, pelo que tem de tomar água fora das marés vivas.

**Marinha fria** – diz-se quando, na altura das espanadelas, a água das poças dos meios têm menos de 23° B.

**Marinha mista** – salina em parte dobrada e em parte singela, ou que tem casqueiros para além dos cristalizadores normais.

**Marinha moleirinha** – salina cujo solo é de natureza argilosa.

**Marinha podre** – salina que não consegue manter a dureza necessária no fundo dos cristalizadores, por existirem nascentes de água doce no seu subsolo.

**Marinha quente** – diz-se quando se está a espanar e a água das poças dos meios tem 25° B, estando, portanto, a salgar.

**Marinha singela** – salina com apenas uma andaina.

**Marinha virada/Viradela** – segundo os marnotos, quando, devido à força das condições atmosféricas (nordeste e muito calor), a secura é muito forte, abrem-se rachas na praia do mandamento. Assim, a água da primeira rega é muito doce, os sais de ferro existentes no subsolo vêm à superfície, tornando a água avermelhada. Diz-se, então, que



a marinha está virada ou com viradela, sendo necessário dar de novo sol, para recuperar a praia.

**Maueira/Moeira** – haste do círculo, ligeiramente curva, com 1,20 m de comprimento e dotada de elos onde se encaixam os quícios.

**Meios** – compartimentos condensadores (meios de cima) e cristalizadores (meios de baixo) das marinhas nova e velha, como aproximadamente 17 m de comprimento e 4 m de largura.

**Meios arredados** - meios onde se coloca muito mais água do que é normal e que não são utilizados para a sua função normal de cristalizadores, mas sim para ajudar a suprir, temporariamente, a baixa salinidade do mandamento.

**Meios de baixo** – cristalizadores principais, com uma altura de água aproximada de 2 cm.

**Meios de cima** – reservatórios com uma altura de aproximadamente 2 cm, onde aos moiras se concentram antes de passarem para os meios de baixo.

**Meios dobrados** – conjunto dos meios de cima e de baixo das duas andainas.

**Meios falsos** - meios de cima, quando utilizados como cristalizadores.

**Moira** - água concentrada e já sem matérias prejudiciais.

**Molhadura/Dar molhaduras** - molhar bem o parcel dos meios de cima e de baixo, durante a cura, procurando obter-se uma melhor compactação.

## P

**Pá cova** – pá de forma côncava, com 1,20 m de comprimento, que é utilizada na remoção de lamas. Pode também ser designada “pacova”.

**Pá de amanhar** – pá com 1,10 m de comprimento, utilizada na vedação dos portais da andaina de cima e das bombinhas do mandamento.

**Pá do sal** – pá com 1,15 m de comprimento, que é utilizada para fazer o coruto dos montes e espalhar a areia nos cristalizadores, imediatamente antes da botadela.

**Pá do tabuleiro** – pá chata, em forma de cunha, com 60 cm de comprimento, que é utilizada na cobertura e vedação dos portais do tabuleiro do meio.



**Pá de valar** – pá côncava, com 1,05 m de comprimento, em ferro, com o cabo de madeira e que é utilizada para baldear.

**Padiola** – tabuleiro de 80 cm por 80 cm, com guardas dos três lados e quatro braços com 50 cm, a pegar por duas pessoas, e que é utilizado na remoção de lamas e do moliço.

**Pajão** – pá chata com um cabo de 3 m e que é utilizada para apajar os montes.

**Palheiro** – casa rudimentar em madeira e coberta de bajunça, onde se guardam as alfaias. Serve também de abrigo para as pessoas em caso de mau tempo e, por vezes, tem o nome da marinha por cima da porta.

**Parcel/Polmo/Praia** – fundo das várias peças, excepto do viveiro.

**Prancha** – tábua utilizada num plano inclinado, por onde o marnoto sobe para despejar o sal das canastras no monte quando a altura deste excede o nível do solo.

**Punho** – tábua que os marnotos utilizam para encher as canastras. São utilizados dois punhos, um em cada mão.

## Q

**Quício** – eixo do círculo em madeira ou ferro.

**Quinhão** – conjunto de trinta meios dobrados.

## R

**Rapão** – rasoila mais pequena. Existem dois tipos: o do sal, com um cabo e uma pá, cujo bordo é, por vezes, forrado com zinco ou cobre para proteger do desgaste, e que é utilizado para encher as canastras de sal; o da lama, que é utilizado para juntar as lamas durante as limpezas.

**Rasoila** – instrumento utilizado para puxar o sal que foi previamente envieirado para o tabuleiro do sal.

## S

**Safra** – época de trabalho. Começa no início da Primavera e termina com as primeiras chuvas de Outono.



**Saia** – aba do monte de sal.

**Saleiro** – barco mercantel quando faz o transporte de sal.

**Sangradeira** – abertura existente no tabuleiro do sal, por onde se sangram os cristalizadores.

**Sangradura** – acção de sangrar.

**Sangrar** – quando as moiras estão muito fortes, é necessário retirá-las dos cristalizadores para o entraval, através das sangradeiras, e meter água menos concentrada nessas peças, de forma a aumentar o índice de produção de sal.

**Sobre-cabeceira** – reservatório de forma rectangular, com uma altura de água próxima dos 7 cm, situado entre os caldeiros e os talhos, e que constitui a segunda peça do mandamento. As suas dimensões são sensivelmente iguais às dos caldeiros. Algumas marinhas, por não terem área suficiente, não têm sobre-cabeceiras. Esta pobreza de mandamento pode ser compensada das seguintes formas: aumentando, ligeiramente, as dimensões das restantes peças do mandamento ou construindo apenas uma marinha singela.

## T

**Tabuleiro do meio** – travessão que separa os meios de cima dos meios de baixo.

**Talhão** – conjunto de seis meios dobrados.

**Talho** – reservatório de forma rectangular, com uma altura de água próxima dos 6 cm, situado entre as sobre-cabeceiras e as cabeceiras, e que constitui a terceira peça do mandamento. A sua largura é igual à dos caldeiros e das sobre-cabeceiras. Contudo, tem um comprimento ligeiramente menor. Num bom ano, e numa marinha valente, alguns talhos podem trabalhar como cristalizadores, a partir do meio da safra.

**Toma/Tomadela de água** – acção de tomar água.

**Tranqueira/Açude** – tripé formado por varas atadas em cima, com uma altura ao centro de 2,30 m, onde se suspende a pá do bombeiro. Por baixo do tripé, monta-se uma tábua de cutelo, perpendicular ao entraval, que funciona como açude para não deixar entrar água da Ria, cujo nível está mais alto.



**Travar a água** – manter a água nos compartimentos, durante a fase preparatória de limpeza e reparação, para não deixar endurecer as lamas.

**Trave das bombinhas/Trave do mandamento** – travessão que separa os algibés dos caldeiros.

**Trave do viveiro** – muro de torrão e lama entre o viveiro e os algibés.

**Travessa** – murete feito de lama, paralelo às traves, que separa os diferentes tipos de reservatórios do mandamento.

## U

**Ugalhar** – atirar água de um compartimento para o anterior, no sentido ascendente, por cima da travessa de separação, com o ugalho de bulir ou com o da lama, podendo-se ugalhar de baixo, empurrando a água, ou ugalhar de cima, puxando-a.

**Ugalho** – rodo que pode ser da lama, utilizado para todos os trabalhos de limpeza de lamas e para alisar/achegar os montes de sal (pá de 80 cm de comprimento por 12 cm de largura e 1,8 cm de espessura, com cabo de 2,40 m), ou de bulir, utilizado para bulir e quebrar (pá de 1 m de comprimento por 11 cm de largura e 1,5 cm de espessura com cabo de 2,60 m).

## V

**Vieiro** – faixa de areia, com aproximadamente 1 m de largura, que se coloca no eixo dos cristalizadores para tornar mais dura esta zona do compartimento, o que permite que as rapações se façam sem trazer lama misturada com o sal.

**Viveiro** – compartimento com uma profundidade média de 50 cm, que se situa na parte mais elevada da marinha de sal e que é constituído por um depósito de água salgada, cuja capacidade deve ser suficiente para alimentar a salina durante os quinze dias que medeiam as tomas de água. Normalmente, por tradição, aqui se cria extensivamente peixe (enguias, tainhas, robalos, douradas e linguados) e bivalves (berbigão), que entram durante as tomas de água. Esta utilização do viveiro foi entendida, durante séculos, como uma fonte de rendimento secundária, ainda que por vezes produzisse lucros consideráveis, mas, nos últimos anos, tem sido encarada como a actividade económica que pode substituir a cultura do sal na Ria de Aveiro, pelo que existem várias salinas que foram totalmente reconvertidas em estabelecimentos de piscicultura.

## **Referências utilizadas na elaboração deste projecto**

---



Nesta última secção do relatório, são indicados todos os recursos utilizados ao longo deste projecto. Estes recursos podem ser divididos em duas partes: bibliografia e recursos *online*. Todos foram utilizados com o intuito de alcançar um objectivo: efectuar um bom trabalho.

O livro de Dias Cintas *La traducción audiovisual – el subtitulado* (2001) foi gentilmente cedido pela Mestre Cláudia Maria Pinto Ferreira e foi uma preciosa ajuda, no sentido de obter mais informação sobre a teoria e prática de legendagem.

Os recursos *online*, por sua vez, dividem-se em vários tipos de páginas *web*, incluindo sítios de informação sobre o sal e as salinas, dicionários (unilingues, bilingues e multilingues) e motores de busca. Os sítios de informação foram usados em pesquisas sobre todo o tipo de aspectos ligados ao sal e às salinas, para obtenção de mais informação e para consultar textos de referência. De facto, durante as várias pesquisas realizadas, inúmeros sítios foram consultados, pelo que seria impossível fazer referência a todos. Assim sendo, optámos por fazer referência aos principais.

Por último, os dicionários não foram apenas utilizados para termos técnicos, como também para outras dúvidas relacionadas com a língua em geral.





## Bibliografia

### Obras

ALMEIDA, Fernando António (1989). *Beira Litoral - Com a Coroa de Arouca*. Mobil Oil Portuguesa.

DIAS, Diamantino Manuel dos Reis (1996). *Glossário. Designações relacionadas com as Marinhas de Sal da Ria de Aveiro*. Aveiro: C. M. A.,

DÍAZ CINTAS, Jorge (2001). *La traducción audiovisual – el subtulado*. Salamanca: Almar.

GAMBIER, Yves (1996). *Les transferts linguistiques dans les médias audiovisuels*. Paris: Presses universitaires du Septentrion.

### Dicionários

*Gran Diccionario de uso del Español actual* (2001). Madrid: Sociedad General Española de Librería, S. A..

*Dictionnaire Noms Communs Noms Propres* (1994). Paris: Larousse.

HOUAISS, António (2003). *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa Tomo III*. Lisboa: Círculo dos Leitores.

*Dictionnaire de la Langue Française*. (1990). Paris: Petit Robert.

*Dicionário da Língua Portuguesa* (1998). Porto: Dicionário Forum Estudante.



## Recursos online

### Sítios de informação científica

- RODRIGUEZ, Amália, «Andalucía Investiga La ruta atlántica más salada». Disponível em: <http://www.andaluciainvestiga.com>. Acesso em 20 de Janeiro de 2009.
- CAAL Clube de Actividades de Ar Livre. «Passeio às Salinas da "Casa do Sal"». Disponível em: <http://www.clubearlivre.org/node/1443>. Acesso em 20 de Janeiro de 2009.
- Figueira Digital. «Núcleo Museológico do Sal». Disponível em: <http://www.figueiradigital.com/?mid=90>. Acesso em 20 de Janeiro de 2009.
- Consejería de Obras Públicas y Transportes. «Feria Internacional de la sal. Proyecto Interreg IIB 159-SAL». Disponível em: <http://www.juntadeandalucia.es/obraspublicasytransportes/www/jsp/>. Acesso em 20 de Janeiro de 2009.
- Necton S.A. «Sal marinho tradicional». Disponível em: <http://www.necton.pt/pt/sal-marinho.html>. Acesso em 25 de Janeiro de 2009.
- Rotas do Sal. «Passeios de barco». Disponível em: <http://www.rotasdosal.pt>. Acesso em 25 de Janeiro de 2009.
- Sal del Atlántico. «Biodiversidad». Disponível em: <http://www.sal-atlantic.net/>. Acesso em 25 de Janeiro de 2009.
- SIDIALI PRODUCCIONES. «Estreno de Carta desde un salinar abandonado: El documental sobre la recuperación de las salinas tradicionales en el Atlántico».



Disponível em: [http://sidialproducciones.com/noticias\\_enlaces.html](http://sidialproducciones.com/noticias_enlaces.html). Acesso em 2 de Fevereiro de 2009.

- Terras de Sal. «As Salinas e as Reservas Natural de Castro Marim». Disponível em: <http://www.terrasdesal.com/salinas.php>. Acesso em 2 de Fevereiro de 2009.
- Parque Natural da Ria Formosa. ICN – Instituto para Conservação da Natureza. «Fauna da Ria Formosa». Disponível em: [http://www.triplov.com/ilhas/ria\\_formosa/pages/zzz.htm](http://www.triplov.com/ilhas/ria_formosa/pages/zzz.htm). Acesso em 2 de Fevereiro de 2009.
- Turismo Centro de Portugal. «Ria de Aveiro». Disponível em: <http://www.turismo-centro.pt>. Acesso em 2 de Fevereiro de 2009.
- UCA.es – Universidad de Cádiz. Disponível em: <http://www.uca.es/>. Acesso em 3 de Fevereiro de 2009.

#### **Dicionário *onlines* pesquisados**

- El mundo  
<http://www.elmundo.es/>
- IATE  
<http://iate.europa.eu/>
- Infopédia  
<http://www.infopedia.pt/>
- Priberam  
<http://www.priberam.pt/>
- Real Academia Española  
<http://www.rae.es/>



## **Motores de Busca**

- Google

[www.google.com](http://www.google.com) / [www.google.fr](http://www.google.fr) / [www.google.pt](http://www.google.pt) / [www.google.es](http://www.google.es)

- Yahoo

[www.yahoo.com](http://www.yahoo.com) / [www.yahoo.fr](http://www.yahoo.fr) / [www.yahoo.pt](http://www.yahoo.pt)

## **Apêndices**

---

## **Tradução | Carta desde un salinar abandonado**

---



A tradução do Filme/documentário “Una carta desde un salinar abandonado” foi a primeiro grande etapa deste trabalho, contudo houve necessidade de efectuar outras tarefas antes: em primeiro lugar, procedi ao visionamento geral do filme; em segundo lugar, e durante o segundo visionamento, tomei as notas que achei convenientes, a fim de me preparar para a tradução das falas. Enfim pude traduzir o Filme/Documentário, apoiando-me sempre no trabalho previamente realizado.

---

Dedicado a Nelson Ricarte

Uma pessoa cheia de vida, alegre e amante das salinas.

E já estarão os estuários gotejando azul do mar

Deixem-me ser , salineiros, rocha do salinar!

**[Título do Filme /Documentário]**

Carta desde um salinar abandonado.

**[Narrador]**

Queridos amigos das salinas,

Cada vez que contemplamos uma paisagem, sofremos uma derrota. Algo que se perdeu, ausente, que não é recuperável. Mas que não esquecemos. A beleza é algo que não se encontra. Algo que se deseja e que se recria como uma ilusão momentânea. As coisas não possuem a propriedade da beleza, mas esta é outorgada por aquele que olha e distingue. Elevar uma paisagem de umas salinas, um lugar que, em muitas ocasiões não se presta atenção, a beleza vive impregnada no seu aspecto abandonado, excluída do mundo, como toda a natureza. Ou não será assim, hoje?

Será por acaso que não vivemos numa terrível intuição, em que tudo desaparecerá algum dia.

Os animais, as pedras, as algas e o ser humanos partilham na salinas um espaço de criação milenar. Podemos dizer que as salinas são a grande luta do ser humano no século XXI. Relativamente à economia, à qualidade de vida e um dos recursos reconstrutivos naturais.

Pensamos numa sociedade articulada para o seu bem-estar e a necessidade crescente e acelerada de um consumo contínuo. Um consumo que implica um desgaste dos recursos



naturais. E sentir as circunstâncias quando uma tipologia de labor enraizada a sistemas tradicionais como o salinar se perde a favor dos sistemas de alta produção.

O projecto “Interreg Sal do Atlântico”, que conecta salinas de Espanha, França e Portugal, tem como objectivo, a recuperação e a reabilitação das salinas tradicionais europeias no Arco Atlântico. E propõe uma decisão importante para a prevenção do ambiente de grande valor meio ambiental, paisagístico e cultural.

Os salineiros integrados no projecto “Sal”, pretendem mostrar que eles não extraem o sal mas sim cultivam-no. Fazer ver também a diferença do sal tradicional perante o sal industrial.

**[Francisco Hortas – Coordenador]**

O sal tradicional é principalmente um sal que não se lava não é produzido como o sal industrial que se lava o qual permite uma série de oligoelementos que são importantes para a saúde.

**[Narrador]**

Este projecto assume várias dificuldades de proposta.

O nosso mundo automatiza-se, digitaliza-se, despersonaliza-se. Como podemos revalorizar um labor fundamentalmente artesanal? Os problemas não são poucos.

**[Amadeu Soares— Marnoto Português]**

As salinas são as mesmas, mas encontram-se abandonadas.

O sal não tem tido saída. O José Rosa tinha lá em baixo 800 tachos. Mais os 400 daqui, fazem 1200. O António Rosa devia ter perto de 1400 tachos. E todos trabalhavam. Trabalhavam estas daqui, trabalhavam aquelas. Tudo isso se trabalhava. Mas o sal deixou de ter venda e abandonaram.

**[Narrador]**

Devido ao abandono e ao desaparecimento da actividade salineira em muitas zonas do Atlântico, pode vir a desaparecer um valioso legado do saber-fazer que se pode perder definitivamente, devido à escassez de produtores inactivos e de idade avançada.

Para evitar esta perda, pretende-se fundar uma cultura tradicional do sal Atlântico e transmitir o saber fazer com o objectivo de formar novos salineiros e profissionalizar os





produtores. E nas salinas de Biomar de Huelva, tem-se desenvolvido um programa de cursos educativos destinado a formar futuros salineiros. Acolhe jovens, curiosos e pessoas interessadas.

**[Angeles Rodriguez – Aluna Curso Formação]**

Penso que está bem focado porque temos o ambiente. Vivo aqui desde sempre, sabia da existência deste lugar, mas não sabia como funcionava. Aqui há mais que o sal porque há uma forma de pesca, uma forma de vida e é muito interessante conhecer isto tudo. E o curso é muito bom para ensinar aos mais jovens o que aqui se encontra. Porque não temos só o sal, mas também temos a fauna e a flora.

**[Diogo Vasquez – Aluno Curso Formação]**

É algo fascinante, não só o trabalho que aqui se produz, como também conhecer as pessoas que o fazem. Ou o vocabulário que é utilizado. Os termos que se usam para definir as ferramentas. Tudo isto me parece fantástico.

Aprendemos sobre o meio, mas também sobre as pessoas que aqui trabalham, como é o caso do António, que é uma pessoa acessível e que tem um conhecimento do meio de uma forma diferente de nós. Fez-me ver a marinha e as salinas de uma forma diferente. Para mim tem sido uma experiência enriquecedora.

**[Narrador]**

A curiosidade move o homem. No entanto, esse interesse pelo património e por aquilo que nos rodeia não salvará nem fará regressar as salinas.

Uma formação que nos garante um futuro laboral pode ser uma ajuda preciosa para a sustentabilidade das salinas. Em França, onde a profissão de salineiro dura todo o ano, têm vindo a decorrer cursos de formação.

Os futuros salineiros não só aprendem a teoria como também com a ajuda dos produtores de sal, trabalham algumas salinas que eles próprios poderão explorar uma vez obtido o diploma.

**[Bernart Couronne – Responsável Formação de Guérande]**

A formação que é oferecida actualmente tem uma duração de 1 ano. Esta é dividida em 2 partes, seis meses de aulas presenciais e seis meses no terreno.



É a originalidade desta formação que tem como objectivo situar o estagiário no terreno durante um longo período de tempo incluindo todas as actividades de preparação das salinas, assim como os trabalhos que consistem na recolha.

**[Narrador]**

Em Guérande, a cooperativa de produtores de sal engloba cerca de 250 salineiros ou também denominados salicultores com uma idade média de 38 anos e todos os anos ingressam nos cursos de formação entre 10 a 20 pessoas.

As salinas estão ligadas real e simbolicamente ao território, à sua história, à sua tradição. De outra maneira, este desenvolvimento seria impossível.

A questão da tradição e do artesanal não passa por manter todos os pilares que sustentavam as salinas no passado. Mas sim por ficar uma forma artesanal que seja compatível com os novos usos, que não só facilitem a sua inserção no mercado como também influencia positivamente o meio ambiente das salinas tanto ecológico como socialmente.

Um caso exemplar desses usos adjacentes das salinas tradicionais, comprova-o o projecto de restauração das salinas de Añana, situado no vale salgado de Alava. A que chamam “Aberto para obras”. Planificado para obras há 20 anos, este projecto converte uma restauração num foco histórico.

**[ Juan Ignacio Lasagabaster – Responsável Projecto “Sal” Alava]**

Estas obras de restauração incluem programas de visitas, mostrando a evolução de todo o processo, tanto a nível de recuperação artesanal e na produção do sal, como também na recuperação material das infra-estruturas. E, desta maneira, converte-se num produto turístico que, para além disso, torna-se interessante do ponto de vista cultural. E nos faz entender como o ser humano se adapta ao meio e como o transforma para dar utilidade à sua vida.

**[Narrador]**

Todos os anos se celebra a feira do sal, que consiste num espectáculo nocturno, seguido de um mercado com produtos ecológicos, ao qual assistem milhares de pessoas.



**[Excerto de um antigo Filme/Documentário]**

Brilhando ao sol com a sua riqueza e a sua brancura, as salinas Gaditanas compõem a estampa clássica que pode servir de fonte a um canto de alegria.

Como nas costas de muitos países de clima seco e quente, obtém-se o sal pela a evaporação da água do mar.

**[Narrador]**

Desde meados do século vinte, a actividade salineira artesanal sofreu uma regressão do espaço Atlântico.

Paralelamente, desaparece todo um património meio ambiental, já que as salinas mantêm uma elevada biodiversidade. Não obstante, tem-se reconhecido nas últimas décadas o interesse meio ambiental das zonas húmidas do litoral. E em particular das salinas, que permitem ver com optimismo o seu futuro, como reservas de vida e como um importante valor da conservação do meio ambiente e da exploração sustentável dos seus recursos.

É o caso da baía de Cadiz em Espanha, e da Reserva Natural de Séné em França, com as expedições realizadas periodicamente às salinas para controlar as crias de diversas espécies de aves.

**[Guillaume Gelenieau – Director Científico Reserva de Séné]**

O trabalho de investigação consiste em ver como as aves se servem dos vários tipos de pântanos, tanto em Séné como em Guérande, e quais as interacções existentes entre as salinas abandonadas e as salinas activas.

Assim como o estudo dos animais invertebrados que vivem nos pântanos. O que nos leva a perceber de que forma e modo de gestão e a exploração dos pântanos influenciam às espécies encontradas e influenciam assim os recursos alimentares das aves.

Existe um trabalho de colaboração com os naturalistas, que têm como objectivo avaliar a evolução das aves sobre os pântanos, em particular. Para perceber de que maneira os trabalhos de recolha do sal influenciam a reprodução das aves. Uma vez obtidos os resultados, perguntam aos nossos produtores se é necessário adaptar os nossos métodos de trabalho para que a fauna e a flora se possam desenvolver nas melhores condições possíveis.

**[Narrador]**

Magníficas paisagens e uma variada fauna, especialmente rica em aves, constituem recursos naturais de elevado valor biológico, estético e recreativo, no âmbito do parque natural da Baía de Cadiz e da Reserva Natural de Séné. Dado o seu grande potencial de atracção para o ecoturismo, devem ser regulados os seus usos para garantir a sua conservação.

**[Francisco Hortas]**

O desafio deste projecto é encontrar uma forma que permita que a biodiversidade não só se mantenha como também aumente. Controlando o nível da água, e uma série de parâmetros que nos vão permitir como já referi, que não só se mantenha a sua biodiversidade como também esta aumente no tempo.

**[Narrador]**

A grande riqueza e diversidade das aves aquáticas que estão presentes em embarcações durante todas as épocas do ano, fazem deste sítio um lugar único na Europa para a sua observação. É evidente que o salinar deve concentrar-se nos seus valores de produção, de emprego e de mercado.

A difícil contrapartida desta necessidade é sobretudo como se deve e se pode levar a cabo em termos de competitividade a integração e desenvolvimento de uma indústria artesanal salinar.

Desde logo, a primeira ideia deste ramo é a imagem do artesanal como um trabalho próprio de um mundo pré-tecnológico. Neste sentido, têm de ser destacados os esforços realizados nas Canárias e em Portugal, na investigação da biodiversidade das salinas, no sentido de aprofundar um espaço económico com diferentes opções de mercado. Esta investigação centra-se no estudo de diferentes espécies de microalgas. Mais em concreto, na *Dunaliella* salina, cujos pedidos de produção mundial são consideravelmente elevadas.

**[Hector Salvador Mendoza – Responsável de projecto “Sal” Canárias]**

A *Dunaliella* contém beta-caroteno. Os conteúdos de pró-vitamina A de *Dunaliella* de salina a microalga podem atingir até 10 vezes mais do que se pode alcançar numa sanáuria normal, que é a principal fonte natural da pró-vitamina A da nossa dieta.

O objectivo é converter a *Dunaliella* de salina numa super sanáuria por assim dizer.



Quando estamos perante uma salina tradicional, a primeira coisa que nos chama a atenção é a cor avermelhada da água. Esta cor revela o crescimento da *Dunalliella* de salina. Para além disso, a *Dunalliella* produz uma outra substância importante para o impacto de outra actividade, como a da água cosmética. A *Dunalliella* salina é uma das maiores produtoras ou tem um altíssimo nível de glicerol. Esta é muitas vezes utilizado nos produtos dermocosméticos.

**[Narrador]**

Um segundo aspecto extremamente importante, relativamente ao desenvolvimento das salinas artesanais, como uma economia viável é a necessidade de estabelecer uma mínima estrutura mercantil.

É certo que na própria produção salineira actual, dentro do projecto Interreg Sal, já existem estratégias de mercado, que procuram saídas alternativas, ao mesmo tempo que se aperfeiçoam e se adaptam as saídas tradicionais.

**[Juan Ignacio Lasagabaster – Responsável Projecto “Sal” Alava]**

Isto é dirigido à gastronomia, aos valores acrescentados do produto. Para podermos associar a qualidade com a produção artesanal e identificar o sal das salinas como um sal gastronomicamente apreciado. Estamos a alcançar o nosso objectivo através da apresentação de produtos de prova. Em salões como Slow Food em Turim, no mundo da gastronomia. E estamos a chegar à conclusão de que a produção de sal do ponto de vista gastronómico é viável.

Tanto o sal tradicional como a flor do sal, é um sal que se extrai da película da água, e não um sal que se deixa cair ao fundo, mas sim algo que se cultiva à mão na superfície da água. Apresenta uma qualidade e uma textura importante, que permite integrar no mercado tendo um valor alto devido à sua qualidade. Como já tinha referido, devido aos oligoelementos como também devido a sua qualidade da textura e do sabor.

**[Narrador]**

A produção do sal na região de Guérande em França, converteu-se num exemplo a seguir.



Nos anos setenta, um grupo de antigos salineiros, unidos a uns jovens com vontade de aprender o ofício, voltaram a produzir o sal de forma artesanal.

Estes salineiros organizaram-se com o tempo.

Criou-se a cooperativa de salineiros e produziu-se uma linha de comércio sobre o sal nos circuitos dos produtos de alta qualidade e de origem ecológica.

O sal cinzento de Guérande obteve vários prémios dentro e fora de França devido à sua qualidade.

A importância turística do sal é inquestionável. Em Guérande, a valorização do potencial turístico das salinas artesanais já é um facto.

### **[Michel Coquard – Produtor de Sal]**

Consideramos que o sal é a segunda actividade económica depois do turismo. Na península de Guérande, cerca de 300 pessoas vivem completamente ou parcialmente da actividade salícola. E aproximadamente uma centena de pessoas vivem, de forma indirecta, com a transformação e o transporte do sal.

### **[Narrador]**

O projecto “Sal” aposta numa futura rota no sal tradicional do Arco Atlântico.

Uma rota onde os turistas podem valorizar, contemplar e apreciar todos os valores salinos que saboreámos ao longo desta caminhada. Mencionei a beleza como um esvanecer, como um rasto que esteve e que se perdeu para sempre. É evidente que toda a visão da natureza traz implícita esta observação. Porque se há algo que caracterize o nosso mundo é o que está em constante evolução. A vida seria impossível sem esta ideia de caducidade. Não se trata de promover postais, mas sim de uns cenários vivos de um trabalho que combina a sabedoria do antigo, o pragmatismo do moderno e um trabalho de qualidade que é capaz de conjugar as fontes criadoras da nossa cultura. Na realidade, trata-se de fazer compreender a importância da sobrevivência e o desenvolvimento destes espaços. Através de tudo o que, de uma forma simples e breve, tive o prazer de vos contar...desde um salinar, um amigo.

**Tradução e Legendagem | Carta desde un salinar  
abandonado**

---



A legendagem do documentário “Una carta desde un salinar abandonado” foi o segundo grande momento deste trabalho. As notas tomadas, a tradução realizada, foi necessário proceder, então, à legendagem.

Podemos verificar que, nesta etapa, mais pormenores são mencionados, já que é necessário fornecer informação detalhada sobre tudo o que diz respeito ao número de legendas, ao tempo de inserção de legenda, ao tempo de remoção de legenda e à sua estrutura estética.

- 
- 1  
00:00:26,275 --> 00:00:27,673  
Dedicado a Nelson Ricarte
  - 2  
00:00:27,673 --> 00:00:28,695  
Uma pessoa cheia de vida,
  - 3  
00:00:28,695 --> 00:00:29,531  
alegre e amante das salinas.
  - 4  
00:00:31,676 --> 00:00:35,115  
<i>E já estarão os estuários  
gotejando azul do mar</i>
  - 5  
00:00:35,350 --> 00:00:38,924  
<i>deixem-me ser, salineiros,  
rocha do salinar!</i>
  - 6  
00:01:03,029 --> 00:01:05,873  
Carta desde um salinar abandonado.
  - 7  
00:01:07,258 --> 00:01:08,696  
<i>Queridos amigos das salinas.</i>
  - 8  
00:01:09,713 --> 00:01:13,520  
<i>Cada vez que contemplamos  
uma paisagem, sofremos uma derrota.</i>
  - 9





00:01:15,093 --> 00:01:17,655  
<i>Algo que se perdeu, que está ausente,</i>

10  
00:01:18,006 --> 00:01:19,807  
<i>que não é recuperável.</i>

11  
00:01:20,256 --> 00:01:22,077  
<i>Mas que não esquecemos.</i>

12  
00:01:23,783 --> 00:01:26,001  
<i>A beleza é algo que não se encontra.</i>

13  
00:01:26,001 --> 00:01:30,557  
<i>Algo que se deseja e que  
se recria como uma ilusão momentânea.</i>

14  
00:01:33,022 --> 00:01:35,548  
<i>As coisas não possuem  
a propriedade da beleza,</i>

15  
00:01:35,863 --> 00:01:39,669  
<i>mas esta é outorgada  
por aquele que olha e distingue.</i>

16  
00:01:40,860 --> 00:01:42,629  
<i>Elevar uma paisagem de umas salinas,</i>

17  
00:01:42,629 --> 00:01:45,886  
<i>um lugar que, em muitas ocasiões  
não se presta atenção,</i>

18  
00:01:46,105 --> 00:01:49,917  
<i>a beleza vive empregnada  
no seu aspecto abandonado,</i>

19  
00:01:50,217 --> 00:01:53,653  
<i>excluída do mundo,  
como toda a natureza.</i>



- 20  
00:01:54,761 --> 00:01:56,918  
<i>Ou não será assim, hoje?</i>
- 21  
00:01:57,041 --> 00:01:59,449  
<i>Será por acaso que não  
vivemos numa terrível intuição,</i>
- 22  
00:01:59,449 --> 00:02:02,986  
<i>em que tudo desaparecerá algum dia.</i>
- 23  
00:02:05,698 --> 00:02:10,457  
<i>Os animais, as pedras,  
as algas e o ser humano,</i>
- 24  
00:02:10,457 --> 00:02:14,439  
<i>partilham na salina  
um espaço de criação milenar.</i>
- 25  
00:02:15,718 --> 00:02:18,917  
<i>Podemos dizer que  
as salinas são a grande luta </i>
- 26  
00:02:18,917 --> 00:02:21,734  
<i> do ser humano no século XXI.</i>
- 27  
00:02:22,155 --> 00:02:24,521  
<i>Relativamente à economia,  
à qualidade de vida</i>
- 28  
00:02:24,871 --> 00:02:27,503  
<i>e um dos recursos  
reconstrutivos naturais.</i>
- 29  
00:02:29,781 --> 00:02:32,357  
<i>Pensamos numa sociedade  
articulada para o seu bem-estar</i>
- 30  
00:02:32,357 --> 00:02:36,755  
<i>e a necessidade crescente



e acelerada de um consumo contínuo.</i>

31

00:02:37,455 --> 00:02:41,329

<i>Um consumo que implica um desgaste dos recursos naturais.</i>

32

00:02:42,302 --> 00:02:45,579

<i>E sentir as circunstâncias quando uma tipologia de labor</i>

33

00:02:45,579 --> 00:02:49,249

<i>enraizada a sistemas tradicionais como o salinar</i>

34

00:02:49,249 --> 00:02:52,533

<i>se perde a favor dos sistemas de alta produção.</i>

35

00:03:01,649 --> 00:03:04,005

<i>O projecto “Interreg Sal do Atlântico”</i>

36

00:03:04,040 --> 00:03:07,225

<i>que conecta salinas de Espanha, França e Portugal</i>

37

00:03:07,225 --> 00:03:10,451

<i>tem como objectivo, a recuperação e a reabilitação</i>

38

00:03:10,451 --> 00:03:13,436

<i>das salinas tradicionais europeias no Arco Atlântico.</i>

39

00:03:13,759 --> 00:03:17,344

<i>E propõe uma decisão importante para a prevenção do ambiente </i>

40

00:03:17,644 --> 00:03:21,065

<i>de grande valor meio ambiental, paisagístico e cultural.</i>



- 41  
00:03:53,156 --> 00:03:55,591  
<i>Os salineiros integrados  
no projecto “Sal”,</i>
- 42  
00:03:55,591 --> 00:03:59,925  
<i>pretendem mostrar que eles não  
extraem o sal mas sim cultivam-no.</i>
- 43  
00:04:00,376 --> 00:04:05,102  
<i>Fazer ver também a diferença do  
sal tradicional perante o sal industrial.</i>
- 44  
00:04:08,745 --> 00:04:12,549  
O sal artesanal é principalmente  
um sal que não se lava
- 45  
00:04:12,549 --> 00:04:15,298  
não é produzido como  
o sal industrial que se lava
- 46  
00:04:15,298 --> 00:04:19,282  
o qual permite uma  
série de oligoelementos
- 47  
00:04:19,316 --> 00:04:21,722  
que são importantes para a saúde.
- 48  
00:04:22,833 --> 00:04:25,942  
<i>Este projecto assume  
várias dificuldades de proposta.</i>
- 49  
00:04:27,663 --> 00:04:31,922  
<i>O nosso mundo automatiza-se,  
digitaliza-se, despersonaliza-se.</i>
- 50  
00:04:32,680 --> 00:04:36,425  
<i>Como podemos revalorizar  
um labor fundamentalmente artesanal?</i>



51  
00:04:36,965 --> 00:04:39,035  
<i>Os problemas não são poucos.</i>

52  
00:04:39,482 --> 00:04:42,751  
As salinas são as mesmas  
mas encontram-se abandonadas.

53  
00:04:44,131 --> 00:04:45,753  
O sal não tem tido saída.

54  
00:04:48,161 --> 00:04:52,623  
O José Rosa tinha  
lá em baixo 800 tachos.

55  
00:04:54,394 --> 00:04:56,354  
Mais os 400 daqui, fazem 1200.

56  
00:04:56,811 --> 00:04:59,939  
O António Rosa devia ter  
perto de 1400 tachos.

57  
00:05:01,342 --> 00:05:03,323  
E todos trabalhavam.

58  
00:05:03,661 --> 00:05:06,914  
Trabalhavam estas daqui,  
trabalhavam aquelas.

59  
00:05:08,652 --> 00:05:09,936  
Tudo isso se trabalhava.

60  
00:05:11,843 --> 00:05:17,486  
Mas o sal deixou de  
ter venda e abandonaram.

61  
00:05:48,435 --> 00:05:49,861  
<i>Devido ao abandono  
e ao desaparecimento</i>



- 62  
00:05:49,861 --> 00:05:53,016  
<i>da actividade salineira  
em muitas zonas do Atlântico</i>
- 63  
00:05:53,513 --> 00:05:56,425  
<i>pode vir a desaparecer  
um valioso legado do saber-fazer</i>
- 64  
00:05:56,729 --> 00:05:59,177  
<i>que se pode perder definitivamente</i>
- 65  
00:05:59,251 --> 00:06:03,568  
<i>devido a escassez de produtores  
inactivos e de idade avançada.</i>
- 66  
00:06:04,244 --> 00:06:05,403  
<i>Para evitar esta perda</i>
- 67  
00:06:05,701 --> 00:06:09,477  
<i>pretende-se fundar uma  
cultura tradicional do sal Atlântico</i>
- 68  
00:06:09,477 --> 00:06:14,465  
<i>e transmitir o saber fazer com  
o objectivo de formar novos salineiros</i>
- 69  
00:06:14,621 --> 00:06:17,138  
<i>e profissionalizar os produtores.</i>
- 70  
00:06:17,971 --> 00:06:20,197  
<i>E nas salinas de Biomar de Huelva,</i>
- 71  
00:06:20,480 --> 00:06:23,317  
<i>tem-se desenvolvido um  
programa de cursos educativos</i>
- 72  
00:06:23,423 --> 00:06:25,600  
<i>destinado a formar futuros salineiros.</i>



73

00:06:26,281 --> 00:06:29,811

<i>Acolhe jovens, curiosos  
e pessoas interessadas.</i>

74

00:06:31,111 --> 00:06:37,175

Penso que está bem focado  
porque temos o ambiente.

75

00:06:37,175 --> 00:06:40,866

Vivo aqui desde sempre,  
sabia da existência deste lugar

76

00:06:40,866 --> 00:06:42,764

mas não sabia como funcionava.

77

00:06:42,924 --> 00:06:44,511

Aqui há mais do que o sal

78

00:06:44,511 --> 00:06:47,511

porque há uma forma de pesca,  
uma forma de vida

79

00:06:47,511 --> 00:06:50,828

e é muito interessante  
conhecer isto tudo.

80

00:06:50,995 --> 00:06:55,462

E o curso é muito bom  
para ensinar aos mais jovens

81

00:06:55,462 --> 00:06:57,409

o que aqui se encontra.

82

00:06:58,025 --> 00:07:03,997

Porque não temos só o sal,  
mas também temos a fauna e a flora.

83

00:07:17,345 --> 00:07:21,303

É algo fascinante, não só



o trabalho que aqui se produz

84

00:07:21,303 --> 00:07:24,278

como também conhecer  
as pessoas que o fazem.

85

00:07:24,336 --> 00:07:26,364

Ou o vocabulário que é utilizado.

86

00:07:26,364 --> 00:07:32,700

Os termos que se usam para  
definir as ferramentas.

87

00:07:33,957 --> 00:07:36,000

Tudo isto me parece fantástico.

88

00:07:36,000 --> 00:07:42,529

Aprendemos o meio mas também  
as pessoas que aqui trabalham,

89

00:07:42,529 --> 00:07:45,702

como é o caso do António  
que é uma pessoa acessível

90

00:07:45,702 --> 00:07:52,512

e que tem um conhecimento do  
meio de uma forma diferente de nós.

91

00:07:54,775 --> 00:07:59,112

Fez-me ver a marinha e as  
salinas de uma forma diferente.

92

00:07:59,775 --> 00:08:03,475

Para mim, tem sido uma  
experiência enriquecedora.

93

00:08:04,926 --> 00:08:06,576

<i>A curiosidade move o homem.</i>

94





00:08:06,576 --> 00:08:09,903  
<i>No entanto, esse interesse pelo  
património e por aquilo que nos rodeia,</i>

95  
00:08:10,306 --> 00:08:12,713  
<i>não salvará nem fará  
regressar as salinas.</i>

96  
00:08:13,702 --> 00:08:16,554  
<i>Uma formação que nos  
garante um futuro laboral</i>

97  
00:08:16,554 --> 00:08:20,191  
<i>pode ser uma ajuda preciosa  
para a sustentabilidade das salinas.</i>

98  
00:08:20,970 --> 00:08:24,596  
<i>Em França, onde a profissão  
do salineiro dura todo o ano,</i>

99  
00:08:24,596 --> 00:08:27,980  
<i>têm vindo a decorrer  
cursos de formação.</i>

100  
00:08:28,655 --> 00:08:32,766  
<i>Os futuros salineiros não só  
aprendem a teoria como também</i>

101  
00:08:32,766 --> 00:08:36,419  
<i> com a ajuda dos produtores  
de sal, trabalham algumas salinas</i>

102  
00:08:36,419 --> 00:08:39,771  
<i>que eles próprios poderão explorar  
uma vez obtido o diploma.</i>

103  
00:08:41,381 --> 00:08:47,676  
A formação que é oferecida  
actualmente tem uma duração de 1 ano.

104



00:08:48,252 --> 00:08:53,632  
Esta é dividida em 2 partes,  
seis meses de aulas presenciais

105  
00:08:54,989 --> 00:08:58,076  
e seis meses no terreno.

106  
00:08:58,076 --> 00:09:01,111  
É a originalidade desta formação

107  
00:09:01,111 --> 00:09:06,000  
que tem como objectivo  
situar o estagiário no terreno

108  
00:09:06,974 --> 00:09:08,465  
durante um longo período de tempo

109  
00:09:08,465 --> 00:09:11,727  
incluindo todas as actividades  
de preparação das salinas,

110  
00:09:11,727 --> 00:09:13,351  
assim como os trabalhos  
que consistam na recolha.

111  
00:09:14,221 --> 00:09:17,878  
<i>Em Guérande, a cooperativa  
de produtores de sal</i>

112  
00:09:17,878 --> 00:09:20,541  
<i>engloba cerca de 250 salineiros</i>

113  
00:09:20,785 --> 00:09:23,835  
<i>ou também denominados os salicultores,</i>

114  
00:09:24,369 --> 00:09:26,500  
<i>com uma idade média de 38 anos</i>

115  
00:09:26,954 --> 00:09:32,159



<i>e todos os anos ingressam nos cursos de formação entre 10 a 20 pessoas.</i>

116

00:09:37,422 --> 00:09:41,119

<i>As salinas estão ligadas real e simbolicamente ao território,</i>

117

00:09:41,119 --> 00:09:43,376

<i>à sua história, à sua tradição.</i>

118

00:09:44,047 --> 00:09:46,919

<i>De outra maneira, este desenvolvimento seria impossível.</i>

119

00:09:47,831 --> 00:09:54,212

<i>A questão da tradição e do artesanal não passa por manter todos os pilares</i>

120

00:09:54,212 --> 00:09:56,855

<i>que sustentavam as salinas no passado.</i>

121

00:09:56,855 --> 00:09:59,333

<i>Mas sim por ficar uma forma artesanal</i>

122

00:09:59,333 --> 00:10:01,324

<i>que seja compatível com os novos usos,</i>

123

00:10:01,324 --> 00:10:04,203

<i>que não só facilitam a sua inserção no mercado</i>

124

00:10:04,203 --> 00:10:07,468

<i>como também influencia positivamente o meio ambiente das salinas</i>

125

00:10:07,468 --> 00:10:09,826

<i>tanto ecológico como socialmente.</i>

126



00:10:11,356 --> 00:10:15,156  
<i>Um caso exemplar desses usos adjacentes das salinas tradicionais,</i>

127  
00:10:15,178 --> 00:10:18,810  
<i>comprova-o o projecto de restauração das salinas de Añana</i>

128  
00:10:18,810 --> 00:10:20,673  
<i>situado no vale salgado de Álava.</i>

129  
00:10:20,673 --> 00:10:22,864  
<i>A que chamam "Aberto para obras".</i>

130  
00:10:23,352 --> 00:10:26,274  
<i>Planificado para obras há 20 anos, este projecto converte</i>

131  
00:10:26,274 --> 00:10:29,123  
<i>uma restauração num foco turístico.</i>

132  
00:10:31,073 --> 00:10:34,135  
Estas obras de restauração incluem programas de visitas,

133  
00:10:34,135 --> 00:10:36,945  
mostrando a evolução de todo o processo

134  
00:10:36,945 --> 00:10:41,616  
tanto a nível de recuperação artesanal e na produção do sal,

135  
00:10:41,616 --> 00:10:44,239  
como também na recuperação material das infra-estruturas.

136  
00:10:44,239 --> 00:10:48,047  
E desta maneira, converte-se



num produto turístico

137

00:10:48,390 --> 00:10:53,425

que, para além disso, torna-se interessante do ponto de vista cultural.

138

00:10:53,599 --> 00:10:58,801

E nos faz entender como o ser humano se adapta ao meio e como o transforma

139

00:10:58,801 --> 00:11:01,773

para dar utilidade a sua vida.

140

00:11:03,406 --> 00:11:05,828

<i>Todos os anos se celebra a feira do sal</i>

141

00:11:06,254 --> 00:11:08,324

<i>que consiste num espectáculo nocturno</i>

142

00:11:08,324 --> 00:11:10,766

<i>seguido de um mercado com produtos ecológicos</i>

143

00:11:11,064 --> 00:11:13,549

<i>ao qual assistem milhares de pessoas.</i>

144

00:11:19,729 --> 00:11:21,760

<i>Brilhando ao sol com a sua riqueza e a sua brancura, </i>

145

00:11:22,029 --> 00:11:24,346

<i>as salinas Gaditanas compõem a estampa clássica </i>

146

00:11:24,346 --> 00:11:27,031

<i>que pode servir de fonte a um canto de alegria.</i>



147  
00:11:27,378 --> 00:11:30,125  
<i>Como nas costas de muitos países  
de clima seco e quente,</i>

148  
00:11:30,214 --> 00:11:33,094  
<i>obtém-se o sal por  
evaporação da água do mar.</i>

149  
00:11:34,241 --> 00:11:37,701  
<i>Desde meados do século vinte,  
a actividade salineira artesanal</i>

150  
00:11:37,918 --> 00:11:41,153  
<i>sofreu uma regressão  
do espaço Atlântico.</i>

151  
00:11:41,292 --> 00:11:45,499  
<i>Paralelamente, desaparece todo  
um património meio ambiental,</i>

152  
00:11:45,499 --> 00:11:48,825  
<i>já que as salinas mantêm  
uma elevada biodiversidade.</i>

153  
00:11:49,551 --> 00:11:52,811  
<i>Não obstante, tem-se reconhecido  
nas últimas décadas</i>

154  
00:11:52,811 --> 00:11:57,355  
<i>o interesse meio ambiental  
das zonas húmidas do litoral.</i>

155  
00:11:57,355 --> 00:12:00,717  
<i>E em particular das salinas,  
que permitem ver com optimismo</i>

156  
00:12:00,717 --> 00:12:03,327  
<i>o seu futuro como reservas de vida</i>

157



00:12:03,327 --> 00:12:07,138  
<i> e como um importante valor  
da conservação do meio ambiente</i>

158  
00:12:07,138 --> 00:12:09,826  
<i>e da exploração sustentável  
dos seus recursos.</i>

159  
00:12:11,276 --> 00:12:13,787  
<i>É o caso da Baía  
de Cadiz em Espanha</i>

160  
00:12:13,787 --> 00:12:16,603  
<i>e da Reserva Natural  
de Séné em França,</i>

161  
00:12:16,603 --> 00:12:19,756  
<i>com as expedições realizadas  
periodicamente às salinas</i>

162  
00:12:19,756 --> 00:12:22,903  
<i>para controlar as crias  
de diversas espécies de aves.</i>

163  
00:12:29,336 --> 00:12:35,146  
O trabalho de investigação  
consiste em ver como as aves

164  
00:12:35,396 --> 00:12:40,136  
se servem dos vários tipos de pântanos,  
tanto em Séné como em Guérande,

165  
00:12:41,236 --> 00:12:44,833  
e quais as interacções existentes

166  
00:12:44,833 --> 00:12:48,255  
entre as salinas abandonadas  
e as salinas activas.

167  
00:12:48,992 --> 00:12:57,861



Assim como o estudo dos animais  
invertebrados que vivem nos pântanos.

168

00:12:59,042 --> 00:13:02,782

O que nos leva a perceber  
de que forma e modo de gestão

169

00:13:02,782 --> 00:13:07,801

e a exploração dos pântanos  
influenciam as espécies encontradas

170

00:13:07,801 --> 00:13:12,519

e influenciam assim os  
recursos alimentares das aves.

171

00:13:17,443 --> 00:13:20,229

Existe um trabalho de  
colaboração com os naturalistas,

172

00:13:20,229 --> 00:13:25,015

que têm como objectivo avaliar  
a evolução das aves

173

00:13:25,715 --> 00:13:27,869

sobre os pântanos em particular.

174

00:13:28,163 --> 00:13:31,866

Para perceber de  
que maneira os trabalhos

175

00:13:32,124 --> 00:13:35,881

de recolha do sal influenciam  
a reprodução das aves.

176

00:13:35,900 --> 00:13:37,865

Uma vez obtidos os resultados,

177

00:13:38,443 --> 00:13:41,971

perguntam aos nossos  
produtores se é necessário adaptar





- 178  
00:13:41,971 --> 00:13:44,606  
os nossos métodos de  
trabalho para que a fauna e a flora
- 179  
00:13:44,606 --> 00:13:47,230  
se possam desenvolver  
nas melhores condições possíveis.
- 180  
00:13:50,082 --> 00:13:52,604  
<i>Magníficas paisagens  
e uma variada fauna</i>
- 181  
00:13:52,604 --> 00:13:54,385  
<i>especialmente rica em aves,</i>
- 182  
00:13:54,385 --> 00:13:57,259  
<i>constituem recursos  
naturais de elevado valor</i>
- 183  
00:13:57,259 --> 00:13:59,873  
<i>biológico, estético e recreativo,</i>
- 184  
00:13:59,873 --> 00:14:02,964  
<i>no âmbito do parque  
natural da Baía de Cadiz</i>
- 185  
00:14:02,964 --> 00:14:04,978  
<i>e da Reserva Natural de Séné.</i>
- 186  
00:14:05,263 --> 00:14:08,707  
<i>Dado o seu grande potencial  
de atracção para o ecoturismo,</i>
- 187  
00:14:08,707 --> 00:14:13,133  
<i>devem ser regulados os seus usos  
para garantir a sua conservação.</i>
- 188  
00:14:19,002 --> 00:14:23,885  
O desafio deste projecto



é encontrar uma forma que permita

189

00:14:23,885 --> 00:14:29,511

que a biodiversidade não só  
se mantenha como também aumente.

190

00:14:29,682 --> 00:14:33,543

Controlando o nível da água  
e uma série de parâmetros

191

00:14:33,543 --> 00:14:35,030

que nos vão permitir

192

00:14:35,030 --> 00:14:37,991

como já referi, que não só  
se mantenha a sua biodiversidade

193

00:14:37,991 --> 00:14:39,487

como também esta aumente no tempo.

194

00:14:42,412 --> 00:14:45,076

*A grande riqueza e diversidade  
das aves aquáticas que estão*

195

00:14:45,076 --> 00:14:48,905

*presentes em embarcações  
durante todas as épocas do ano,*

196

00:14:49,359 --> 00:14:53,705

*fazem deste sítio um lugar único  
na Europa para a sua observação.*

197

00:14:55,247 --> 00:14:59,618

*É evidente que o salinar deve  
concentrar-se nos seus valores*

198

00:14:59,791 --> 00:15:01,488

*de produção, de emprego  
e de mercado.*



- 199  
00:15:02,368 --> 00:15:04,621  
<i>A difícil contrapartida  
desta necessidade</i>
- 200  
00:15:04,621 --> 00:15:07,505  
<i>é sobretudo como se deve  
e se pode levar a cabo</i>
- 201  
00:15:07,505 --> 00:15:11,081  
<i>em termos de competitividade,  
a integração e desenvolvimento</i>
- 202  
00:15:11,081 --> 00:15:13,070  
<i> de uma indústria artesanal salinar.</i>
- 203  
00:15:15,087 --> 00:15:17,304  
<i>Desde logo,  
a primeira ideia deste ramo</i>
- 204  
00:15:17,304 --> 00:15:20,835  
<i>é a imagem do artesanal  
como um trabalho próprio</i>
- 205  
00:15:20,835 --> 00:15:22,514  
<i>de um mundo pré-tecnológico.</i>
- 206  
00:15:26,106 --> 00:15:29,067  
<i>Neste sentido, têm de ser  
destacados os esforços realizados</i>
- 207  
00:15:29,067 --> 00:15:30,668  
<i>nas Canárias e em Portugal,</i>
- 208  
00:15:30,668 --> 00:15:33,739  
<i>na investigação da  
biodiversidade das salinas</i>
- 209  
00:15:34,160 --> 00:15:36,937  
<i>no sentido de aprofundar



um espaço económico</i>

210

00:15:36,937 --> 00:15:39,336

<i>com diferentes opções de mercado.</i>

211

00:16:30,292 --> 00:16:32,575

<i>Esta investigação centra-se no estudo</i>

212

00:16:32,575 --> 00:16:34,835

<i>de diferentes espécies  
de microalgas.</i>

213

00:16:34,835 --> 00:16:37,399

<i>Mais em concreto  
na Dunaliella salina,</i>

214

00:16:37,399 --> 00:16:41,517

<i>cujos pedidos de produção mundial  
são consideravelmente elevadas.</i>

215

00:16:42,118 --> 00:16:43,409

A Dunaliella contém beta-caroteno.

216

00:16:43,834 --> 00:16:47,319

Os conteúdos de pro-vitamina A  
de Dunaliella salina a microalga

217

00:16:47,319 --> 00:16:50,070

podem atingir até 10 vezes mais

218

00:16:50,070 --> 00:16:54,251

do que se pode alcançar  
numa sanatória normal,

219

00:16:54,251 --> 00:16:58,919

que é a principal fonte natural  
da pro-vitamina A da nossa dieta.

220

00:16:59,174 --> 00:17:02,112



O objectivo é converter  
a Dunaliella salina

221  
00:17:02,112 --> 00:17:04,845  
numa super sanatória,  
por assim dizer.

222  
00:17:05,360 --> 00:17:08,253  
Quando estamos perante  
uma salina tradicional,

223  
00:17:08,358 --> 00:17:13,101  
a primeira coisa que nos chama a  
atenção é a cor avermelhada da água.

224  
00:17:14,383 --> 00:17:19,076  
Esta cor revela o crescimento  
da Dunaliella salina.

225  
00:17:19,429 --> 00:17:22,572  
Para além disso,  
a Dunaliella salina produz

226  
00:17:22,753 --> 00:17:25,264  
outra substância  
importante para o impacto

227  
00:17:25,264 --> 00:17:29,179  
de outra actividade,  
como a da cosmética.

228  
00:17:29,500 --> 00:17:31,581  
A Dunaliella salina é  
uma das maiores produtoras

229  
00:17:31,581 --> 00:17:34,777  
ou tem um altíssimo  
nível de glicerol.

230  
00:17:34,777 --> 00:17:38,028



Este é muitas vezes utilizado  
nos produtos dermocosméticos.

231  
00:17:39,144 --> 00:17:40,680  
<i>Um segundo aspecto  
extremamente importante</i>

232  
00:17:40,680 --> 00:17:43,016  
<i>relativamente ao desenvolvimento  
das salinas artesanais,</i>

233  
00:17:43,016 --> 00:17:44,541  
<i>como uma economia viável</i>

234  
00:17:44,541 --> 00:17:48,566  
<i>é a necessidade de estabelecer  
uma mínima estrutura mercantil.</i>

235  
00:18:29,827 --> 00:18:32,923  
<i>É certo que na própria  
produção salineira actual,</i>

236  
00:18:32,923 --> 00:18:35,138  
<i>dentro do projecto Interreg Sal,</i>

237  
00:18:35,138 --> 00:18:39,440  
<i>já existem estratégias de mercado,  
que procuram saídas alternativas,</i>

238  
00:18:39,440 --> 00:18:41,657  
<i>ao mesmo tempo que se  
aperfeiçoam e se adaptam</i>

239  
00:18:41,657 --> 00:18:43,253  
<i>as saídas tradicionais.</i>

240  
00:18:45,978 --> 00:18:50,044  
Isto é dirigido ao  
mundo da gastronomia,



241  
00:18:50,419 --> 00:18:52,458  
aos valores acrescentados do produto.

242  
00:18:52,893 --> 00:18:56,881  
Para podermos associar a  
qualidade com a produção artesanal

243  
00:18:57,070 --> 00:19:00,433  
e identificar de alguma maneira,

244  
00:19:00,778 --> 00:19:05,303  
o sal das salinas como um  
sal gastronomicamente apreciado.

245  
00:19:05,521 --> 00:19:07,209  
Estamos a alcançar o nosso objectivo

246  
00:19:07,209 --> 00:19:12,306  
através da apresentação  
de produtos de prova.

247  
00:19:12,542 --> 00:19:16,993  
Em salões como Slow Food  
em Turim, no mundo da gastronomia.

248  
00:19:17,586 --> 00:19:22,674  
E estamos a chegar à conclusão  
de que a produção de sal

249  
00:19:22,674 --> 00:19:26,112  
do ponto de vista  
gastronómico é viável.

250  
00:19:26,496 --> 00:19:29,224  
Tanto o sal tradicional  
como a flor de sal

251  
00:19:29,552 --> 00:19:33,453  
é um sal que se



extraí da película da água,

252

00:19:33,664 --> 00:19:35,581

e não um sal que  
se deixa cair ao fundo

253

00:19:35,581 --> 00:19:38,800

mas sim algo que se cultiva  
à mão na superfície da água.

254

00:19:38,800 --> 00:19:43,085

Apresenta uma qualidade  
e uma textura importante

255

00:19:43,085 --> 00:19:45,552

que permite integrar no mercado

256

00:19:45,552 --> 00:19:49,003

tendo um valor alto  
devido a sua qualidade.

257

00:19:49,165 --> 00:19:50,910

Como já tinha referido,  
devido aos oligoelementos

258

00:19:50,910 --> 00:19:53,735

como também devido a sua  
qualidade da textura e do sabor.

259

00:20:02,720 --> 00:20:05,309

*A produção do sal  
de Guérande em França,*

260

00:20:05,528 --> 00:20:07,566

*converteu-se num exemplo a seguir.*

261

00:20:08,244 --> 00:20:10,951

*Nos anos setenta,  
um grupo de antigos salineiros,*





- 262  
00:20:10,951 --> 00:20:14,222  
<i>unidos a uns jovens  
com vontade de aprender o ofício,</i>
- 263  
00:20:14,222 --> 00:20:16,651  
<i>voltaram a produzir  
o sal de forma artesanal.</i>
- 264  
00:20:17,317 --> 00:20:20,232  
<i>Estes salineiros  
organizaram-se com o tempo.</i>
- 265  
00:20:21,018 --> 00:20:23,013  
<i>Criou-se a cooperativa de salineiros</i>
- 266  
00:20:23,311 --> 00:20:26,146  
<i>e produziu-se uma linha  
de comércio sobre o sal,</i>
- 267  
00:20:26,146 --> 00:20:28,717  
<i>nos circuitos dos  
produtos de alta qualidade</i>
- 268  
00:20:28,717 --> 00:20:30,246  
<i>e de origem ecológica.</i>
- 269  
00:20:31,883 --> 00:20:34,234  
<i>O sal cinzento de Guérande  
obteve vários prémios</i>
- 270  
00:20:34,234 --> 00:20:38,056  
<i>dentro e fora de França  
devido à sua qualidade.</i>
- 271  
00:20:38,835 --> 00:20:41,472  
<i>A importância turística  
do sal é inquestionável.</i>
- 272  
00:20:42,118 --> 00:20:44,802



<i>Em Guérande,  
a valorização do potencial turístico</i>

273  
00:20:44,837 --> 00:20:47,602  
<i>das salinas artesanais,  
já é um facto.</i>

274  
00:20:50,353 --> 00:20:53,134  
Consideramos que o sal é  
a segunda actividade económica

275  
00:20:53,134 --> 00:20:54,380  
depois do turismo.

276  
00:20:54,380 --> 00:20:59,278  
Na península de Guérande,  
cerca de 300 pessoas vivem

277  
00:20:59,397 --> 00:21:03,044  
completamente ou parcialmente  
da actividade salícola.

278  
00:21:03,381 --> 00:21:05,902  
E aproximadamente uma  
centena de pessoas vivem

279  
00:21:05,902 --> 00:21:08,988  
de forma indirecta com a  
transformação e o transporte do sal.

280  
00:21:13,211 --> 00:21:18,289  
<i>O projecto Sal aposta  
numa futura rota do sal tradicional </i>

281  
00:21:18,289 --> 00:21:19,475  
<i>do Arco Atlântico.</i>

282  
00:21:21,539 --> 00:21:26,852  
<i>Uma rota onde os turistas podem  
valorizar, contemplar e apreciar</i>



283  
00:21:26,960 --> 00:21:31,002  
<i>todos os valores salinos que  
saboreámos ao longo desta caminhada.</i>

284  
00:21:34,045 --> 00:21:39,329  
<i>Mencionei a beleza como um  
esvanecer, como um rasto que esteve</i>

285  
00:21:39,937 --> 00:21:41,485  
<i>e que se perdeu para sempre.</i>

286  
00:21:43,701 --> 00:21:46,301  
<i>É evidente que toda  
a visão da natureza</i>

287  
00:21:46,301 --> 00:21:48,216  
<i>traz implícita esta observação.</i>

288  
00:21:49,094 --> 00:21:51,621  
<i>Porque se há algo que  
caracterize o nosso mundo</i>

289  
00:21:51,621 --> 00:21:54,063  
<i>é o que está  
em constante evolução.</i>

290  
00:21:55,119 --> 00:21:58,685  
<i>A vida seria impossível  
sem esta ideia de caducidade.</i>

291  
00:21:59,442 --> 00:22:01,414  
<i>Não se trata de promover postais,</i>

292  
00:22:01,414 --> 00:22:04,451  
<i>mas sim de uns cenários  
vivos de um trabalho que combina</i>

293  
00:22:04,451 --> 00:22:06,163  
<i>a sabedoria do antigo,</i>



294

00:22:06,163 --> 00:22:08,499

<i>o pragmatismo do moderno</i>

295

00:22:08,534 --> 00:22:10,292

<i>e um trabalho de qualidade</i>

296

00:22:10,292 --> 00:22:14,348

<i>que é capaz de conjugar as fontes criadoras da nossa cultura.</i>

297

00:22:16,206 --> 00:22:19,237

<i>Na realidade, trata-se de fazer compreender</i>

298

00:22:19,237 --> 00:22:23,135

<i>a importância de sobrevivência e o desenvolvimento destes espaços.</i>

299

00:22:23,394 --> 00:22:26,462

<i>Através de tudo o que, de uma forma simples e breve,</i>

300

00:22:26,659 --> 00:22:28,586

<i>tive o prazer de vos contar...</i>

301

00:22:29,172 --> 00:22:30,487

<i>...desde um salinar,</i>

302

00:22:30,906 --> 00:22:31,755

<i>um amigo.</i>