

# Gazeta Rural



**Tempo de colher!**

Viséu promove a Festa das Vindimas com várias iniciativas, enquanto em Arouca se esteja o fim das colheitas. Entretanto, por São Miguel ultimam-se os preparativos do X Wine in Azores.

**Lemos & irmão**

Rua Pedro Álvares Cabral 288  
3500-169 Viséu  
(+351) 232 430 034  
[www.lemos-irmao.pt](http://www.lemos-irmao.pt)  
[geral@lemos-irmao.pt](mailto:geral@lemos-irmao.pt)

Novo Opel  
**INSIGNIA**

Emissões CO<sub>2</sub> 105 a 150 g/km e Consumo combinado 4,0 a 6,2 l/100 km.



THE FUTURE IS EVERYONE'S = O futuro é de todos.



THE FUTURE IS EVERYONE'S



**FEIRAS AGRÍCOLAS E SECTORIAIS**

**De 23 a 25 de Setembro**

**Feira das Cebolas em Vila Pouca de Aguiar**

A tradicional Feira das Cebolas conta este ano com diversas actividades ao longo dos três do evento. A venda da cebola inicia-se às 14 horas do dia 24 e prolonga-se durante o dia 25 de Setembro. Este certame regional é promovido pelo Município de Vila Pouca de Aguiar e a EHATB.

**De 27 a 30 de Setembro**

**Feira das Colheitas**

Arouca vai sair à rua para comemorar o fim das colheitas. São quatro dias de festa, que mostram o potencial produtivo deste concelho, num evento que tem uma programação variada.

**De 5 a 14 de Outubro**

**Festa das Adiafas 2018**

A "Festa das Adiafas e Festival Nacional do Vinho Leve" reúne anualmente, na vila do Cadaval, gastronomia, exposições, espectáculos e actividades equestres. A isto, juntam-se diversos espaços de conversa acerca do sector produtivo, bem como o anual Concurso de Vinhos Leves de Lisboa.

**De 19 a 21 de Outubro**

**Feira da Maçã de Armamar**

Armamar promove a Festa da Maçã, um dos produtos de excelência que se produzem neste concelho duriense. Capital da "Maçã de Montanha", Armamar realça o facto de nele se produzir um dos frutos mais consumidos a nível mundial, em circunstâncias muito especiais, com reflexos directos no produto final.

**De 19 a 21 de Outubro**

**Rural Castanea**

A Rural Castanea - Festa da Castanha de Vinhais realiza-se anualmente no fim do mês de Outubro e tem a duração de três dias. Este evento pretende valorizar a castanha, promove-la gastronomicamente e potenciar a sua produção.

**A 21 de Outubro**

**XXIII Feira da Maçã Bravo de Esmolfe**

O Centro de Exposições de Produtos DOC, em Esmolfe, recebe a XXIII Feira da Maçã Bravo de Esmolfe, uma iniciativa da Câmara de Penalva do Castelo e da Freguesia de Esmolfe, com a colaboração da Promoção de Frutas e Legumes da Beira Alta (FELBA).

**De 26 e 28 de Outubro**

**Festa da Castanha de Sernancelhe**

A Terra da Castanha promove mais uma edição de um evento que promove e divulga um dos produtos mais ricos do seu património agrícola, que é a castanha e a variedade Martainha.

**De 26 e 28 de Outubro**

**IX Feira da Caça de Mértola**

Gastronomia, conferências, concursos, exposições, animação musical e caçadas são algumas das actividades

de um certame que, segundo a autarquia, "atrai milhares de amantes da actividade cinegética". O certame terá no pavilhão desportivo da "vila museu", numa organização da Câmara de Mértola

**EVENTOS VÍNICOS**

**De 20 a 23 de Setembro**

**Festa das Vindimas de Viseu**

A portugalidade e a identidade de Viseu vão estar reforçadas na Festa das Vindimas deste ano, que apresenta como principal novidade um festival que permitirá 45 experiências gastronómicas.

**De 19 a 21 de Outubro**

**Wine In Azores**

Está marcado para Outubro o maior evento vinico, gastronómico e empresarial dos Açores. Marcado para o Parque de Exposições de Santana, no Norte da Ilha de São Miguel, vai comemorar o décimo aniversário.

**EVENTOS GASTRONÓMICOS**

**De 29 de Setembro a 7 de Outubro**

**XII Festival Gastronómico de Vila de Rei**

O achigã está de regresso às mesas vilarregenses. Organizado pela Câmara de Vila de Rei, o XII Festival Gastronómico do Achigã promete voltar a deliciar os visitantes e a preencher os restaurantes aderentes com os sabores e aromas já tradicionais.

**De 4 de Outubro a 4 de Novembro**

**Rota do Petisco 2018**

A Rota do Petisco vai pôr todo o Algarve a petiscar. São 13 os municípios que irão integrar esta odisseia gastronómica, que aposta em ementas inovadoras, com uma profunda marca regional.

**De 5 a 7 de Outubro**

**V Feira da Caça & Gastronomia**

A Câmara de Idanha-a-Nova e a União de Freguesias de Monfortinho e Salvaterra do Extremo estão a preparar um evento irresistível em torno da caça, da gastronomia e da melhor animação.

**De 27 a 30 de Outubro**

**So Food So Good 2018:**

A Exponor dá a provar últimas tendências do sector agro-alimentar. Vasco Coelho Santos, Hélio Loureiro, Ana Maio e Vinicius Massudo são alguns dos Chefes já confirmados no evento bianual que coloca na mesa as últimas novidades do sector da panificação, restauração, hotelaria e turismo. O certame irá realizar-se em simultâneo com o So Veggie, dedicado à alimentação vegetariana e vegan.

**De 11 a 13 de Janeiro de 2019**

**Feira Gastronómica do Porco**

O município de Boticas prepara já a edição 2019 de um certame que vai na vigésima primeira edição e que se irá realizar de 11 a 13 de Janeiro de 2019, como habitualmente no Pavilhão Multiusos de Boticas.

# festa das vindimas

20 a 23 Setembro

## Viseu



**Viseu Estrela à Mesa**



**Grandes Concertos**



**Vindimas nas Quintas**



**Mercado de Vinhos & Sabores**

Saiba mais em [vindimasviseu.pt](http://vindimasviseu.pt)



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Organização:



Patrocinadores:



Parceiro:



Apoio Institucional:







**E**m Arouca decorreu um repasto da diáspora portuguesa, nomeadamente beirão e arouquense, que juntou meia centena de convivas, muitos vindos de São Paulo e Rio de Janeiro. Momentos de convívio que lembraram os tempos de partida, as saudades e o regresso às origens.



Com duas acções a 17 e 18 de Setembro

## Vinhos do Dão comemoram 110 anos com 7 Maravilhas à Mesa®

### SUMÁRIO

- 05 Vinhos do Dão comemoram 110 anos com 7 Maravilhas à Mesa®
- 06 Festival do Plangaio e Maranhão volta a animar Sobreira Formosa
- 07 Boticas já prepara a XXI Feira Gastronómica do Porco
- 09 Identidade e Portugalidade de Viseu reforçada na Festa das Vindimas
- 10 Idanha promove Feira da Caça & Gastronomia em Outubro
- 12 Arouca comemora fim das colheitas e mostra produtos locais
- 15 Município de Sever do Vouga homenageia antigos presidentes de Câmara
- 16 Wine in Azores 2018 comemora 10 anos e aposta em novidades
- 18 Candidatura de vinho de talha a Património da Humanidade envolve 27 instituições
- 19 Reguengos de Monsaraz será o palco da Conferência Mundial de Enoturismo
- 22 Grupo Valouro vai inaugurar o novo Centro de Incubação em Tondela
- 25 Políticas portuguesas no sector do turismo devem ser replicadas
- 26 Continental apresentou nova gama de pneus agrícolas
- 28 Governo diz que entendimento autárquico é decisivo para nova barragem de Fagilde
- 36 Mundo tem dois anos para agir contra mudanças climáticas

### FICHA TÉCNICA

Ano XIII | N.º 324 | Periodicidade: Quinzenal  
Director: José Luís Araújo (CP n.º 7515)  
jla.viseu@gmail.com | 968044320  
Editor: Classe Média C. S. Unipessoal, Lda  
Lourosa de Cima - 3500-891 Viseu  
Redacção: Luís Pacheco | Opinião: Miguel Galante | Paulo Barracosa  
Departamento Comercial: Fernando Ferreira  
Redacção: Lourosa de Cima - 3500-891 Viseu | Telefone 232436400  
E-mail Geral: gazetarural@gmail.com | Web: www.gazetarural.com  
ICS: Inscrição nº 124546  
Propriedade: Classe Média - Comunicação e Serviços, Unipessoal Limitada  
Administração: José Luís Araújo  
Sede: Lourosa de Cima - 3500-891 Viseu  
Capital Social: 5000 Euros | CRC Viseu Registo nº 5471 | NIF 507 021 339  
Dep. Legal N.º 215914/04  
Execução Gráfica: Novelgráfica | R. Cap. Salomão, 121 - Viseu | Tel. 232 411 299  
Estatuto Editorial: <http://gazetarural.com/estatutoeditorial/>  
Tiragem média Mensal: Versão Digital: 100.000 exemplares  
Versão Impressa: 1000 exemplares  
Nota: Os textos de opinião publicados são da responsabilidade dos seus autores.

A Comissão Vitivinícola Regional do Dão (CVR Dão) assinala os 110 anos da demarcação como Região Vitivinícola a 18 de Setembro. As celebrações iniciam no dia anterior com uma cerimónia no Palácio da Bolsa, no Porto, que conta com a presença do Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa. Um evento conjunto com a Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos Verdes (CVRV), que também comemora o centésimo décimo aniversário da demarcação da região.

Com o intuito de assinalar a efeméride e promover a região, a CVR Dão juntou-se à iniciativa 7 Maravilhas à Mesa®. Os Vinhos do Dão estiveram presentes em quatro das 49 mesas a concurso, nomeadamente Viseu, Gouveia, Sever do Vouga e Beira Serra (que unia na mesma candidatura Arganil, Góis, Oliveira do Hospital e Tábua). Para além da promoção dos vinhos desta região em quatro mesas diferentes, o Solar do Vinho do Dão, da CVR Dão, acolheu ainda uma das Galas eliminatórias das 7 Maravilhas à Mesa®.

Segundo Arlindo Cunha, presidente da CVR Dão, "a cooperação e promoção do Dão em parceria com as 7 Maravilhas à Mesa faz todo o sentido, uma vez que para a CVR Dão é fundamental a projecção da região como um todo, até porque os vinhos e a gastronomia andam de mãos dadas".

No âmbito dos 110 anos, a CVR Dão preparou um programa comemorativo para o dia 18 de Setembro, que contará com a apresentação da monografia "Os Dias que nos Dão", da autoria de Amadeu Araújo. No mesmo dia será também inaugurado o Espólio Documental da comissão vinícola, que vai contar as histórias do Dão de 1935 a 1965. As comemorações decorrem no Solar do Vinho do Dão, em Viseu.

No âmbito das comemorações, estão também agendadas duas provas comentadas, a primeira a 21 de Setembro, na sala da Viniportugal, no Porto, com o enólogo Carlos Silva, e a 28 do mesmo mês, em Lisboa, como enólogo Osvaldo Amado.

De notar que a CVR Dão e a CVRV celebram, conjuntamente, os 110 anos da publicação da Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908, que assinala a demarcação das duas Regiões Vitivinícolas.

### Uma região "com carácter"

Para o presidente da CVR Dão os 110 anos da Região Demarcada mostram que "tem carácter" e que "conseguiu subsistir através dos tempos". E Arlindo Cunha justifica: "se não fosse uma região com carácter, com identidade, com vinhos muito próprios, obviamente que, no meio de tantas crises que aconteceram ao longo deste tempo, já teria desaparecido". Contudo, acrescenta, "cá estamos e mais vivos do que nunca", pois "os 110 anos são a prova viva da longevidade e da identidade do Dão".

Para o dirigente "o Dão está no mais alto patamar em termos de qualidade", mas em termos de quantidade "somos uma região média a nível nacional" e "pequena comparada com o Alentejo ou Douro". Contudo, Arlindo Cunha garante que "no patamar da qualidade o Dão é cada vez mais referenciado por especialistas como sendo uma região produtora de vinhos elegantes, que aliam frescura, aromas, longevidade e todo um conjunto de características que só esta região tem", além "de castas emblemáticas, como a Touriga Nacional ou o Encruzado, que são originárias daqui". Para o dirigente da CVR Dão "as mensagens sobre as especificidades do Dão estão a passar para o consumidor, o que é muito relevante".

Quanto à vindima deste ano, as expectativas não são elevadas. "As estimativas são falíveis, mas apontamos para uma quebra de 20% a 30%", refere Arlindo Cunha, lamentando ser "uma redução, infelizmente, grande", causada por factores climáticos de um ano atípico. "Foi um ano muito difícil", diz o presidente da CVR Dão, aguardando que "a qualidade seja boa".





**A 22 e 23 de Setembro, no concelho de Proença-a-Nova**

## Festival do Plangaio e Maranho volta a animar Sobreira Formosa

Sobreira Formosa, no concelho de Proença-a-Nova, recebe a 22 e 23 de Setembro o Festival do Plangaio e Maranho, evento que pretende mostrar e divulgar dois produtos gastronómicos que se destacam na gastronomia do concelho.

A edição deste ano do Festiva apresenta um programa variado, com propostas que vão desde a gastronomia, à música tradicional, passando pela história e pelas tradições e costumes locais.

No primeiro dia do evento estará em destaque ao Ciclo do pão, no do campo ao forno, às 17,30 horas, com um atelier de cultura e gastronomia, que convida os participantes a colher as espigas de milho, amassar, cozer e provar a tradicional broa de milho.

Esta iniciativa, que integra do projecto Beira Baixa Cultural, será acompanhada pela recriação teatralizada de momentos associados a esta actividade. A tradicional desfolhada continua a fazer parte do programa e terá lugar às 19 horas, seguida da actuação da Banda Red Seven que encerrará o primeiro dia de festival com música de baile.

No domingo, um dos pontos altos do festival será marcado pela reconstituição da Batalha do Alvito, com início no Edifício Forte e Baterias às 15 horas, dirigindo-se em cortejo para a Praça Cónego José Esteves, onde decorre o Festival do Plangaio e do Maranho. Esta acção encenada representa o choque entre os invasores vindos de Espanha e as tropas portuguesas comandadas pelo Conde Lippe em 1762, cujo choque se deu junto à ribeira do Alvito na zona da Catraia Cimeira, perto do Forte das Batarias I.

As Cozinhas ao Vivo são sempre momentos de grande expectativa. Este ano, as papas de carolo voltam a ter destaque, no sábado, às 16,30 horas, com as dicas deste prato que pode ser servido como doce ou salgado e que está bem presente na gastronomia local. No domingo, ao meio dia, é a vez do Chef Rui Lopes abrir o apetite para o almoço e apresentar as suas sugestões com plangaio e com maranho.

Inserido neste certame, terá lugar o I Festival das Artes da Beira Baixa, com a participação da Sociedade Filarmónica Oleirense e dos Resineiros, no sábado, do Rancho Folclórico e Etnográfico de Oleiros, do Grupo Etnográfico de Danças e Cantares do Centro Municipal de Cultura e Desenvolvimento de Vila Velha de Ródão e do Grupo de Música Tradicional Portuguesa "Quintarolas", no domingo.

Este festival conta com a realização de várias iniciativas inseridas no projecto Beira Baixa Cultural da Comunidade Intermunicipal da Beira Baixa, co-financiado no âmbito do Centro 2020, Portugal 2020 e Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional da União Europeia, como o Atelier de Cultura e Gastronomia – o Ciclo do Pão, a Rota das Visitas Guiadas e Encenadas – A Batalha do Alvito, e o Festival das Artes da Beira Baixa.



**Nos dias 11, 12 e 13 de Janeiro de 2019**

## Boticas já prepara a XXI Feira Gastronómica do Porco

O município de Boticas prepara já a edição 2019 da Feira Gastronómica do Porco, que vai na vigésima primeira edição e que se irá realizar de 11 a 13 de Janeiro de 2019, como habitualmente no Pavilhão Multiusos de Boticas.

Este concelho transmontano abre anualmente o ciclo de feiras dedicado ao porco e seus derivados, naquele que é, também, um dos certames gastronómicos mais importantes realizados na região. Recorde-se que, todo o processo de produção do fumeiro destinado ao evento é devidamente acompanhado, ao longo do ano, pelos serviços médico-veterinários da autarquia que, com visitas regulares às explorações agrícolas, vão acompanhando a criação dos animais e, posteriormente, a produção de fumeiro. Um trabalho exaustivo que se reflete na excelente qualidade dos produtos vendidos na feira e que são motivo de atração para milhares de visitantes.

**26 PRÉMIOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS EM 2018**

**QUALIDADE TOTAL CERTIFICADA**

**ADEGAS DE SILGUEIROS**

[www.adegasilgueiros.pt](http://www.adegasilgueiros.pt)

**DÃO VINHOS WINES**

*Certified*





**De 23 a 25 de Setembro**

## Vila Pouca de Aguiar recebe a tradicional Feira das Cebolas

Vila Pouca de Aguiar prepara-se para receber a tradicional Feira das Cebolas, que conta este ano com actividades no domingo (dia 23), segunda (dia 24) e terça-feira (dia 25). A venda da cebola inicia-se às 14 horas do dia 24 e prolonga-se durante o dia 25 de Setembro.

Este certame regional, promovido pelo Município de Vila Pouca de Aguiar e pela Empresa Hidroeléctrica do Alto Tâmega e Barroso (EHATB), inclui inúmeras actividades. Assim, no domingo à tarde haverá o jogo do malhão, concertinas, corrida de burros e corrida de cavalos em passo travado: Haverá também mostra e venda de produtos locais e degustação de caldo da cebola nas tasquinhas. À noite a desfolhada à moda antiga que será protagonizada pela Associação Acrepes.

No dia da feira, a 25 de Setembro, logo pela manhã há mostra e venda de produtos regionais, animação com concertinas e teatro de rua, que será protagonizado pela companhia Filandorra. Entre o final da manhã e o início da tarde, irão realizar-se dois concursos nos locais habituais, o da maior cebola (Praça Camilo Castelo Branco) e o pecuário (Complexo Desportivo). Aqui seguir-se-ão as chegadas de carneiros e de bois. As actividades culminarão com o tradicional baile das cebolas, cuja protagonista será a Rosinha, que completará o pacote de espectáculos e demais actividades da edição de 2018.

O território do concelho de Vila Pouca de Aguiar apresenta excelentes condições de solo e clima para a produção de cebola. Refira-se que o solo para a produção de cebola deve ser arenoso, bem drenado, rico em matéria orgânica e com Ph neutro.

O Gabinete de Apoio ao Agricultor desta autarquia transmontana está a desenvolver um trabalho de proximidade com os produtores, onde se inclui a deslocação do técnico ao campo para avaliação dos requisitos à produção, acompanhamento da cultura e apoio na comercialização.

Este tipo de aconselhamento para o agricultor é gratuito e a respectiva logística também fica a cargo do Município. Acresce que, através desse estudo prévio e das operações culturais indicadas, a cultura da cebola é altamente rentável.

A cebola é uma das mais antigas espécies hortícolas cultivadas no mundo e é actualmente a segunda cultura mais importante do país a seguir ao tomate. Portugal tem mantido a sua produção de cebolas nas 120 mil toneladas, apresentando uma balança comercial bastante deficitária, uma vez que importa cem vezes mais do que exporta, pelo que há uma forte possibilidade de ser bem-sucedido.

É ainda de relevar a importância do bolbo na saúde e bem-estar das pessoas, dado que a cebola é rica numa substância de origem vegetal (flavonóides) com efeitos antioxidantes, anti-inflamatório, protector cardíaco, analgésico, antialérgico, anticancerígeno, antidiabético e anti úlcera. Entre outros factores, consumir cebola dá a sensação de saciedade.

**Vão decorrer de 20 a 23 de Setembro, com 45 experiências gastronómicas**

## Identidade e portugalidade de Viseu reforçada na Festa das Vindimas

A portugalidade e a identidade de Viseu vão estar reforçadas na Festa das Vindimas deste ano, que se realiza de 20 a 23 deste mês e apresenta como principal novidade um festival que permitirá 45 experiências gastronómicas.

Para o presidente da Câmara de Viseu "esta quinta edição do evento traz uma mais-valia associada, com a inclusão de um festival âncora que casa na perfeição o nosso vinho do Dão com a excelência dos nossos produtos gastronómicos", afirmou Almeida Henriques, onde, acrescentou, "reforçamos as marcas da portugalidade e identidade de Viseu." Nesta edição da Festa das Vindimas, "criamos uma nova rampa de lançamento da gastronomia de Viseu e dos nossos talentos à mesa", sublinhou, por sua vez Jorge Sobrado, vereador da Cultura e Turismo.

Ao longo de quatro dias, a Festa das Vindimas oferece um 'cesto' recheado de experiências únicas e, a par da gastronomia, a música, a fotografia e as visitas às quintas do Dão são já propostas consolidadas na programação.

Pelo quinto ano consecutivo, 11 quintas do Dão, aderentes ao evento, abrem as portas das suas adegas e territórios vinhateiros para acolher famílias, amigos e wine lovers em experiências reais de vindimas e/ou pisa, mas também de visita e provas de vinhos. "Temos uma Festa das Vindimas que é uma experiência da portugalidade e da identidade de Viseu, num vai e vem entre a cidade e o campo e num 'mix' de experiências entre património, vinhos e mesa", afirmou o vereador da Cultura na Câmara de Viseu, Jorge Sobrado, na apresentação do evento.

Intitulada "Viseu Estrela à Mesa", a novidade da quinta edição da Festa das Vindimas contará com a presença de dez 'chefs' de cozinha, que terão de cozinhar com dez in-

gredientes da região, como a vitela de Lafões, o cabrito da Gralheira, a broa de Vildemoinhos, os miscalos ou as feijocas, no Rossio. Segundo Jorge Sobrado, desta forma, a Festa das Vindimas renova-se e, além dos vinhos e da cultura/património, "ganha uma terceira dimensão na mesa".

O vereador avançou que "este ensaio de um evento gastronómico" será protagonizado por dez 'chefs', sendo cinco deles convidados e outros cinco da cidade de Viseu. Confirmados estão já os nomes de Pascal Aussenac (do restaurante Club Gascon, de Londres) e de Louis Anjos (do restaurante Bon Bon, do Algarve), que foram galardoados com uma estrela Michelin.

"A curadoria é toda do 'chef' Diogo Rocha, com quem definimos dez produtos autênticos da região de Viseu que serão o ponto de partida para as experiências gastronómicas que cada um dos chefes vai criar e interpretar", nomeadamente uma entrada, um prato e uma sobremesa, acrescentou.

Segundo Jorge Sobrado, a Festa das Vindimas quer ser "o saca-rolhas da redescoberta de Viseu enquanto cidade vinhateira e cidade patrimonial". Neste âmbito, houve a preocupação de escolher para o cartaz cultural "artistas e bandas que tivessem no seu ADN inscrita a identidade de Viseu e de Portugal", frisou.

Os concertos de Ana Bacalhau e de Moullinex, o espectáculo "Ora vem comigo", de Ana Bento, Sónia Barbosa e Ricardo Machado, e o fado de Mara Pedro são algumas das propostas. "Criamos um cartaz musical que acompanha e promove esse vai e vem, que devolve os visitantes da quinta à cidade para encherem as noites das nossas praças charmosas de Viseu", realçou Jorge Sobrado. Segundo este responsável, está garantida "uma experiência real de vindima" aos participantes nas onze quintas do Dão aderentes à Festa das Vindimas, duas das quais fora do concelho de Viseu.

O Mercado 02 de Maio volta a ser o ponto de reencontro dos visitantes, estando a Comissão Vitivinícola Regional do Dão "a mobilizar produtores para criarem experiências de contacto com os visitantes". No mesmo local, estará instalado um Wine bar e decorrerão workshops vínicos para adultos e oficinas criativas para crianças.





De 4 de Outubro a 4 de Novembro

## Rota do Petisco 2018 integra 13 municípios algarvios

A Rota do Petisco vai pôr todo o Algarve a petiscar de 4 de Outubro a 4 de Novembro. São 13 os municípios que irão integrar esta odisséia gastronómica, que aposta em ementas inovadoras, com uma profunda marca regional.

Esta oitava edição da Rota do Petisco estende os braços a toda a região algarvia. A juntar-se aos concelhos de Aljezur, Faro, Lagoa, Lagos, Monchique, Olhão, Portimão, Silves e Vila do Bispo, estreiam-se os concelhos de Albufeira, Castro Marim, S. Brás de Alportel e Tavira. Feitas as contas, 13 é o número de municípios onde poderá saborear os genuínos petiscos algarvios, descobrir novos sabores desvendando os recantos e encantos destas localidades.

Para além da revitalização das localidades aderentes, através da animação social e cultural, estendendo a oferta turística da região fora da época alta, esta é uma oportunidade única para os estabelecimentos divulgarem a sua oferta e fidelizarem novos clientes.

A Rota do Petisco é uma iniciativa organizada pela Associação Teia D'Impulsos, com o apoio e parceria de várias entidades públicas e privadas e o patrocínio oficial da Cerveja Sagres Bohemia.

A ter lugar nas Termas de Monfortinho

## Idanha promove Feira da Caça & Gastronomia em Outubro

A V Feira da Caça & Gastronomia, nas Termas de Monfortinho, Idanha-a-Nova, regressa nos dias 5 a 7 de Outubro. A iniciativa é da Câmara de Idanha-a-Nova e a União de Freguesias de Monfortinho e Salvaterra do Extremo, que estão a preparar um evento irresistível em torno da caça, da gastronomia e da melhor animação.

As novidades deste ano serão conhecidas em breve e os visitantes podem contar com uma grande celebração da caça e do conelho de Idanha-a-Nova, o maior território cinegético do país com 120 mil hectares de área ordenada e mais de uma centena de zonas de caça.

Em pleno território raiano, a Feira da Caça & Gastronomia integra ainda a estratégia de cooperação transfronteiriça do Interreg Espanha-Portugal e da União Europeia, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional.



# SOVECO VISEU

Parque Industrial Coimbrões, Lote 81-82

Apartado 5002 3501-997 VISEU

Tel.: 232 470 760 | Fax: 232 470 769 | E-mail: viseu@soveco.pt

[www.oveco.pt](http://www.oveco.pt)





**Feira das Colheitas vai decorrer de 27 a 30 de Setembro**

## Arouca comemora fim das colheitas e mostra produtos locais

**A**rouca vai sair à rua para comemorar o fim das colheitas. De 27 a 30 de Setembro são os dias da festa, que mostra o potencial produtivo deste concelho. Este evento tem uma programação variada, com destaque para o Concurso Nacional da Raça Arouquesa, mas também os concursos 'A melhor broa caseira' e 'Vinho Verde de Arouca', a desfolhada seguida de baile à moda antiga, o desfile etnográfico com carros de bois e o cortejo de açafates. NO programa de animação destaque para o folclore, mas também para os concertos de Miguel Araújo e pelo grupo D.A.M.A. nos dias 28 e 29, respectivamente.

Em entrevista à Gazeta Rural, a presidente da Câmara de Arouca diz que este certame "é a maior festa", que "mostra dinamismo e orgulho na cultura e ruralidade" de Arouca. Margarida Belém recusa apontar as acessibilidades como um ponto negativo para o concelho, realçando que os Passadiços "são hoje uma atracção internacional".

**Gazeta Rural (GR): O que representa a Feira das Colheitas para o concelho?**

**Margarida Belém (MB):** Na Festas das Colheitas os arouqueses e visitantes convivem, celebram, visitam as feiras, assistem aos concertos, observam as exposições, revivem as tradições com o folclore e reúnem-se à mesa para saborear o melhor da nossa gastronomia. É a nossa maior festa e mostra o melhor do nosso concelho, com espectáculos tradicionais, exposições agrícolas e de produtos locais, exposições e desfile de gado, chegadas de bois, os diversos concursos, mas também, em paralelo, a gastronomia, a animação ligada à tradição, com o folclore, as bandas, os cantares ao desafio e as concertinas. Vamos ter esta musicalidade destinada aos mais jovens, porque não podemos perder este princípio e esta dupla dimensão de termos a tradição aliada à contemporaneidade e à juventude.

Iremos abrir a Feira das Colheitas com um concerto comunitário, dando voz aos arouqueses no primeiro dia. Es-

tamos no ano do património cultural e é a nossa cultura, a cultura arouquesa que vai estar em destaque. Teremos também os concertos de Miguel Araújo e dos D.A.M.A. Prometemos muita animação, alegria e cultura durante estes dias de festa que retratam bem as nossas vivências. Vamos continuar a reforçar a cultura e a identidade da feira, que já se repete há setenta e quatro anos.

**GR: Esta feira espelha o que é hoje Arouca?**

**MB:** Sim. Mostra dinamismo e orgulho na cultura e ruralidade, mas olhando o futuro aliado à inovação.

**GR: Duas notas, se quiser uma positiva e outra negativa. Os Passadiços, que são o ex-libris de Arouca, e melhores acessibilidades há muito reclamadas?**

**MB:** Acho que não podemos pôr as coisas nessa perspectiva, nada é negativo. Nós temos que aprender, e sempre aprendemos, a trabalhar com as condicionantes que temos e foi essa capacidade de resiliência que levou os nossos amigos e arouqueses que foram para o Brasil, a lutar, a tornarem-se mais fortes e a enriquecer Arouca enquanto território. Isto obriga-nos, - as limitações e os aspectos menos positivos, - a lutar para promo-

ver a mudança. A falta de acessibilidades tornou-se na oportunidade para lutar e trabalhar pelo nosso território, tendo noção que as coisas não se constroem de um dia para o outro. Somos persistentes, somos resilientes e mesmo a própria via estruturante estou confiante que a teremos em breve.

Os passadiços são já uma atracção internacional. É um projeto enorme, que tem um efeito transversal em todo o território, que tem implicações a nível regional, porque mexe com a economia da região. É, sem dúvida, um projeto imenso que está noutras fases e estágios de desenvolvimento. É um projeto que tem uma dimensão ambiental extremamente importante, porque nos tem ajudado a valorizar o nosso ambiente e os nossos recursos.

Vamos continuar a trabalhar neste projeto e estamos a dar continuidade às outras fases, criando ramificações e conectando com os outros recursos do território de forma a que os fluxos de visitantes sejam distribuídos pelas restantes atracções da região.

**GR: Não foram as questões das acessibilidades que fizeram com que viesse de Viseu para Arouca?**

**MB:** Sou arouquesa de corpo e alma, mas costumou dizer sempre que tenho uma costela viseuense. Gosto imenso de Viseu e da sua cultura. Mantenho relações familiares, porque o meu pai era de lá. Continuo a visitar Viseu, que é uma cidade muito agradável e moderna.





### Um desafio único em Portugal

## Descobrir as 12 Aldeias Históricas em cima de uma bicicleta

É um evento único em Portugal e que vai levar os participantes do The Castles Quest a percorrer 600 quilómetros num tempo limite e a conhecer as 12 Aldeias Históricas de Portugal a pedalar numa bicicleta.

Esta é a segunda edição da iniciativa, que se estreou em 2017. Para este ano, está garantido um maior número de participantes, que se aproximam já da centena - destacando-se a presença de uma dúzia de mulheres, dispostas a enfrentar os 600 quilómetros do desafio. Com idades entre os 20 e os 60 anos, os ciclistas são oriundos maioritariamente de Portugal, havendo também participantes de Espanha, Brasil e França.

O The Castles Quest não é uma competição, uma vez que não há classificações nem pontuações, nem há vencedores ou derrotados. Mas há uma missão a cumprir, que é passar por pontos pré-definidos, nas 12 Aldeias Históricas de Portugal, num limite máximo de tempo. O percurso a efectuar é escolhido por cada participante e as inscrições são gratuitas.

O desafio pode ser realizado em duas vertentes: uma aventura mais longa, de oito dias e 600 quilómetros, e outra mais curta, de dois dias e 329 quilómetros. A primeira começou a 15 de Setembro, com a recepção e acreditação dos participantes, que receberão a documentação sobre o The Castles Quest e brindes dos parceiros, assistirão a um briefing da organização sobre a aventura que vão enfrentar, carregarão o GPS, receberão um geolocalizador e participarão numa festa-banquete.

A verdadeira proeza começará a 16 de Setembro, quando os participantes partirem à conquista das Aldeias Históricas, à hora que cada um considerar mais oportuna, de acordo com o seu ritmo. Esta vertente mais longa tem de ser concluída até ao final do dia 23 de Setembro. A aventura mais curta decorrerá entre 22 e 23 de Setembro.

O The Castles Quest é um desafio particularmente estimulante e que perdura na memória dos participantes, uma vez que é uma aventura efectuada em total autossuficiência, vivida a solo ou em equipas de dois ou de quatro elementos. O participante está por sua conta, numa filosofia de bikepacking. O desafio é percorrer centenas de quilómetros, com total autonomia, em locais de elevado interesse histórico, como são os territórios onde estão inseridas as Aldeias Históricas de Portugal. A resistência e o sentido de orientação dos ciclistas irão ser postos à prova. A organização, no entanto, assegura assistência sempre que for solicitada pelos participantes, assim como disponibiliza as diferentes possibilidades de dormida, refeição e serviços complementares.

No programa de oito dias, o trajecto a realizar segue a GR22 - Grande Rota das Aldeias Históricas. É um percurso circular, de 600 quilómetros, que passa pelas Aldeias Históricas e que começa e termina em Linhares da Beira. Os ciclistas subirão um total acumulado de 13.398 metros. Os participantes da aventura de dois dias irão também pedalar pela GR22, durante 329 quilómetros. A partida e a chegada serão igualmente em Linhares da Beira.

Esta iniciativa é financiada pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), através, designadamente, dos programas Centro 2020 (Programa Operacional Regional do Centro), via Portugal 2020, e através do Programa de Valorização Económica de Recursos Endógenos (PROVERE).



No próximo dia 21 de Setembro

## Município de Sever do Vouga homenageia antigos presidentes de Câmara

Sever do Vouga vai homenagear os antigos presidentes de Câmara e da Assembleia Municipal, eleitos depois do 25 de Abril, numa reunião da Assembleia Municipal que assinala também, o dia do Município. Artur Ferreira de Castro, Custódio Silva, Severo de Carvalho e Manuel Soares são os presidentes de Câmara homenageados, os dois primeiros a título póstumo.

Artur Ferreira de Castro foi o primeiro presidente eleito depois do 25 de Abril. O empresário, que se candidatou como independente, nas listas do PPD, obteve 45,26% dos votos em urna. Diz-se que foi um presidente com preocupações sociais e que procurou criar as bases e linhas de orientação para modernizar um concelho que tinha, à altura, poucos recursos.

Seguiu-se Custódio Silva, eleito em 1979 nas listas do PPD com 72,03% dos votos expressos. Fez dois mandatos, num período muito difícil, em que procurou encontrar recursos para dar continuidade ao trabalho do seu antecessor.

Severo de Carvalho foi eleito nas autárquicas de 1985 nas listas do PPD e venceu com 47,64%. O empresário de construção civil fez por dotar o concelho de infraestruturas em diferentes áreas. Manuel Soares foi presidente de Câmara entre 1990-2013. Nos seus cinco mandatos, o concelho desenvolveu-se a todos os níveis, nomeadamente nos sectores primário e secundário, e ficou conhecido como a "Capital do Mirtilo".

Fernando Ramos foi chefe de divisão da Câmara de Sever do Vouga e durante mais de 40 anos trabalhou com os presidentes de Câmara que agora vão ser homenageados. Já aposentado, considera a iniciativa "relevante", uma vez que "todos merecem a distinção, pelo seu comportamento e por aquilo que tentaram fazer pelo concelho, superando as limitações económicas. Todos fizeram o mais que puderam, à sua maneira, para desenvolver o concelho", revelou à Gazeta Rural.

De Artur Ferreira de Castro guarda "memórias de uma pessoa interessada pelo concelho, educada e sempre simpática. Tenho as melhores recordações dele", referiu. De Custódio Silva diz que "fez aquilo que pôde, mas foi mais brando. Os seus mandatos não foram tão activos como o seu antecessor e sucessores". De Severo de Carvalho diz que "foi uma figura muito interessada no concelho. Fez um mandato e tentou fazer o melhor possível", disse. Já Manuel Soares foi o presidente que "mais me marcou" porque "fez por desenvolver o mais possível o concelho", salientou.

Questionado sobre que marca cada um deixou, Fernando Ramos destaca "o interesse pelo concelho". Cada um, à sua maneira, "apostou no desenvolvimento industrial e na reconstrução das vias municipais, que estavam bastante degradadas. Lembro-me de quando vim para cá, isto lembrava uma aldeia". Hoje, Fernando Ramos, diz que Sever do Vouga "é um concelho dotado de boas infraestruturas, que tem tudo e de tudo".

### Homenageados:

António Henriques Tavares: PAM (1977-1979);  
Artur José Ferreira de Castro: PCM (1977-1979) e PAM (1980);  
Custódio da Silva: PCM (1980-1985);  
Valdemar da Silva Coutinho: PAM (1980-1982);  
Evaristo Pereira Rodrigues: PAM (1984-1985);  
Severo de Carvalho: PCM (1986-1989) e PAM (1983-1984);  
Mário Coutinho Martins: PAM (1986-1989);  
Armelim dos Santos Amaral: PAM (1990-2005);  
Manuel da Silva Soares: PCM (1990-2013) e PAM (2013-2017);

PCM - Presidente da Câmara Municipal  
PAM - Presidente da Assembleia Municipal





De 19 a 21 de Outubro, no Parque de Exposições em Santana

## Wine in Azores 2018 comemora 10 anos e aposta em novidades

É o evento do ano nos Açores e que durante três dias vai atrair milhares de pessoas ao norte da ilha de S. Miguel. De 19 a 21 de Outubro, no Parque de Exposições da Associação Agrícola de São Miguel, em Santana, vai decorrer o X Wine in Azores que este ano recebe “cerca de 150 produtores e mais de 2 mil vinhos”, disponíveis para degustação para os muitos visitantes esperados neste evento, que conta com uma prova aberta de vinhos, sessões de showcooking, tascas gourmet e muita animação.

Mas o X Wine in Azores encerra algumas novidades, como a realização do Bar Festival in Azores, um novo evento que conta com “inúmeros barmans vindos do Continente e Açores e com uma zona de demonstração e formação”, uma aposta que, segundo Joaquim Coutinho, principal rosto da organização, resulta “do crescimento que se tem verificado no Turismo nos Açores e no número crescente de bares e restaurantes”.

Na apresentação, Joaquim Coutinho adiantou que este ano o evento conta com “mais de 150 produtores e mais de 2 mil vinhos”, o que fará da décima edição do certame a maior de sempre, contando, também, com mais 20 empresas ligadas a outras actividades económicas.

Se o vinho é o rei da festa, a gastronomia é a rainha. O Wine conta com a presença de uma dúzia de reputados chefs de cozinha, que farão parte das já tradicionais e muito participadas sessões de showcooking,

### Copo especial comemorativo da décima edição

As comemorações dos 10 anos do evento têm outra novidade, um copo especial de provas, timbrado com o logo comemorativo da décima edição do evento, produzido pela alemã Schott Zwiesel. O objectivo é também, segundo Joaquim Coutinho, “controlar o cumprimento da nova legislação, com a proibição de bebidas alcoólicas por menores de 18 anos, para além de não ser permitida a utilização do copo do ano transacto”, pelo que todos quantos pretenderem fazer as provas de vinho terão que o adquirir.

### 10 anos de Wine in Azores

Foi em 2009 que se realizou a primeira edição deste evento, que decorreu no Pavilhão das Portas do Mar, em Ponta Delgada. Num balanço aos 10 anos, Joaquim Coutinho lembra que o Wine in Azores “tem sido uma escola que fez despertar a comunidade para a necessidade de se apostar no vinho e na gastronomia como pedra basilar do turismo”, pois, acrescenta, “sem este percurso o vinho dos Açores seria o mesmo que era há dez anos, tal como a gastronomia”. Para o promotor, “o turismo não se

faz só de paisagens e trilhos”, realçando que “a gastronomia e os vinhos são uma cultura essencial no turismo”.

Contudo, os últimos 10 anos não foram um mar de rosas. “Foram extremamente difíceis e nos quais muitos sonhos ficaram, infelizmente, pelo caminho”, lembrou Joaquim Coutinho, lamentando não ter conseguido “trazer ao evento todos os que queríamos, por questões orçamentais, mas também por falta de disponibilidade de alguns”. O promotor lembra que “os apoios institucionais caíram em flecha”, o que fez com que alguns dos sonhos da organização ainda estejam por realizar.

Porém, há aspectos muito positivos. Apesar dos constrangimentos, o crescimento do Wine in Azores tem sido notório, assumindo-se hoje como o maior evento empresarial do arquipélago. “Longe estava a organização de pensar no grande sucesso que alcançaríamos, quando em Outubro de 2009 realizámos a primeira edição nas Portas do Mar”, referiu Joaquim Coutinho, que lembra o embrião do mesmo, em 2008 quando em parceria com uma empresa portuguesa promoveu a realização do Winefestival, que “somou apenas 120 bilhetes pagos”.

### “Uma referência a nível nacional”

Na apresentação esteve também o Delegado do Turismo de São Miguel. Filipe Frias salientou que este é “um evento que, pela sua persistência, tem crescido de ano para ano, sendo já uma referência a nível nacional pela dimensão que atingiu”, realçando que “tem um papel muito importante naquilo que temos a oferecer a quem nos visita”.

Aquele responsável lembrou que o Governo açoriano “tem estado ao lado” deste e de outros eventos que promovem a imagem dos Açores, para que “possamos ter cada vez mais turismo sustentável e de qualidade, contribuindo desse modo para a economia da região”.

Também o vereador da Cultura, Juventude e Desporto da Câmara da Ribeira Grande enfatizou o trabalho da organização, realçando “o esforço e a congregação de muitas vontades e convicções” para que o Wine aqui tenha chegado, afirmando que “é um evento consolidado e a prova disso é que no ano passado contou com perto de 20 mil visitantes” e que atrai “cada vez mais pessoas ao concelho da Ribeira Grande”.

### Eventos associados

Um dos parceiros do Wine in Azores é a Cyprotur Hotel Group, que detém o Hotel Ponta Delgada, onde irão decorrer alguns

eventos associados. Cláudia Faias, directora Executiva, adiantou que o restaurante O Baco, situado naquela unidade hoteleira, vai promover uma série de jantares de sushi, “nos quais a componente vínica terá uma importância relevante”.

Nos três dias do evento, que encerrará cerca das 22 horas, para além das provas de vinhos e outras bebidas, haverá sessões de showcooking com chefs regionais, nacionais e internacionais que irão confeccionar pratos, sobremesas e cocktails com produtos locais. No espaço das tascas gourmet haverá vários pratos de carne e peixe elaborados por chefs convidados. No certame haverá também provas de destilados, de gins e de azeites.w







**Uma prática milenar de vinificação típica do Alentejo**

## Candidatura de vinho de talha a Património da Humanidade envolve 27 instituições

O projecto de candidatura a Património da Humanidade da produção artesanal de vinho de talha, prática milenar de vinificação típica do Alentejo, já envolve 20 municípios e sete entidades.

Actualmente, "há 20 municípios e sete entidades envolvidas" no projecto de candidatura da produção artesanal de vinho de talha à classificação de Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO" (Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura), afirmou Rui Raposo, presidente da Câmara de Vidigueira, que lidera o processo.

Segundo o autarca, a autarquia já assinou um protocolo de cooperação com outros 19 municípios alentejanos e sete entidades interessadas em participar no projecto, que visa "salvaguardar" a produção artesanal de vinho de talha.

Os subscritores do protocolo vão começar a trabalhar para, numa primeira fase, se elaborar e apresentar a proposta de inscrição da produção artesanal de vinho de talha no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial e, numa segunda fase, se elaborar e apresentar a candidatura a Património da Humanidade junto da UNESCO, num processo que deverá durar "dois a três anos", disse. Na primeira fase, será feito um mapa das zonas onde há produção artesanal de vinho de talha e um trabalho de investigação sobre a prática de vinificação.

Os municípios envolvidos vão definir medidas que irão constar no plano de salvaguarda da produção artesanal de vinho de talha a incluir no processo de candidatura a Património da Humanidade.

Além de Vidigueira, a candidatura envolve os municípios de Aljustrel, Almodôvar, Alvito, Beja, Cuba, Ferreira do Alentejo, Moura e Serpa, no distrito de Beja; Borba, Estremoz, Évora, Mora, Mourão, Reguengos de Monsaraz e Viana do Alentejo, no distrito de Évora; e Arronches, Campo Maior, Elvas e Marvão, no distrito de Portalegre.

O Centro de Formação Profissional para o Artesanato e Património, a Comissão Vitivinícola Regional do Alentejo (CVRA), a Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, a Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo, a Direcção Regional de Cultura do Alentejo, a Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo e a Vitifrades - Associação de Desenvolvimento Local são as entidades envolvidas.

Segundo a CVRA, em Portugal, "o Alentejo tem sido o

grande guardião" do vinho de talha e tem "sabido preservar" a prática de vinificação criada pelos romanos, com mais de 2.000 anos.

"Seguindo os processos mais clássicos ou adoptando alguma modernização, o vinho de talha mantém-se como um produto único, sublime representante da milenar cultura do vinho no Alentejo", frisa a CVRA.

Ao longo dos tempos, a técnica de produzir vinho em grandes vasilhas de barro, conhecidas como talhas, foi passada de geração em geração, "de forma quase imutável". Não há apenas uma forma de fazer vinho em talhas, já que a produção varia ligeiramente consoante a tradição local, mas, segundo a forma mais clássica, que "pouco mudou em mais de 2.000 anos", as uvas esmagadas são colocadas dentro de talhas e a fermentação ocorre espontaneamente, explica a CVRA.

### **Vidigueira cria centro para promover e valorizar vinho de talha**

Entretanto, a Câmara de Vidigueira vai criar um centro interpretativo em Vila de Frades para promover e valorizar o vinho de talha enquanto património e factor de desenvolvimento económico e turístico do concelho.

Segundo o presidente do município, Rui Raposo, a autarquia acredita que a produção artesanal de vinho de talha pode ser um "catalisador" para criação de novas empresas e actividades culturais e criativas para "tirar partido do vasto espólio temático" associado e existente no concelho.

O Centro Interpretativo do Vinho de Talha irá nascer num edifício que o município vai construir de raiz no centro de Vila de Frades, situada no concelho e que se assume como "capital do vinho de talha", disse o autarca. A obra de construção do edifício do centro vai implicar um investimento de cerca de 400 mil euros, que será co-financiado em 60% por fundos comunitários, sendo a verba restante assegurada pelo município.



**Para debater o setor e estratégias para o desenvolvimento do turismo do vinho**

## Reguengos de Monsaraz será palco da Conferência Mundial de Enoturismo

Reguengos de Monsaraz, um dos principais concelhos vitivinícolas do país, vai acolher, em 2020, a V Conferência Mundial de Enoturismo, para debater o sector e estratégias para o desenvolvimento do turismo de vinho.

A Câmara de Reguengos de Monsaraz, no concelho de Évora, anunciou que o concelho vai ser "palco" desta iniciativa, promovida pela Organização Mundial de Turismo (OMT) e agendada para o "outono de 2020".

O evento, de periodicidade anual, "reúne especialistas para analisar o sector do enoturismo a nível mundial, debater as suas problemáticas e apontar estratégias para o desenvolvimento do turismo de vinhos", disse o município. A edição deste ano teve lugar na Moldávia, cabendo ao Chile, em 2019, organizar a conferência mundial.

A escolha do município português como "anfitrião" da edição em 2020 surge depois de, no início deste ano, Reguengos de Monsaraz ter recebido a primeira visita oficial do secretário-geral da OMT, Zurab Pololikashvili, que tinha tomado posse "poucas semanas" antes.

Citada pela autarquia, a secretária de Estado do Turismo, Ana Mendes Godinho, considerou tratar-se de "mais uma conquista que vai ajudar a promover e posicionar Portugal internacionalmente como destino imperdível de enoturismo". "Traduz o reconhecimento da forma como Portugal é hoje visto como um 'case study' internacional no turismo", congratulou-se a governante.

Já o presidente da câmara alentejana, José Calixto, afirmou que acolher o evento vai ser "uma honra" para

o concelho, que "assume centralidade no panorama vitivinícola português".

Trata-se, para o autarca, do "culminar de uma fase de ouro" no que toca "à promoção" de Reguengos de Monsaraz "no mundo", iniciada com a Cidade Europeia do Vinho, título que ostentou em 2015.

"Cinco anos depois assumiremos a organização do maior evento que se realiza no mundo sobre enoturismo", congratulou-se José Calixto, que é o actual presidente da Rede Europeia das Cidades do Vinho (RECEVIN).

O concelho de Reguengos de Monsaraz, divulgou a câmara, tem actualmente cerca de quatro mil hectares de vinhas e conta com 10 produtores vitivinícolas, os quais, em conjunto, produzem anualmente mais de 25 milhões de litros de vinho. Os enoturismos do Esporão e da Ervideira, dois dos produtores locais, indicou ainda a autarquia, recebem cerca de 50 mil visitantes por ano.

Depois do evento Cidade Europeia do Vinho 2015, a câmara registou a marca "Reguengos de Monsaraz - Capital dos Vinhos de Portugal" e está a desenvolver uma campanha internacional de promoção.

No ano passado, este município alentejano registou um aumento de 12,4% das visitas turísticas no concelho, face a 2016, acolhendo "cerca de 100 mil turistas", lembrou a autarquia.





Num desafio lançado pelos Vinhos do Tejo à Geladaria Pascoalini

## Casta Fernão Pires do Tejo dá origem a sorvete artesanal

As vindimas já começaram um pouco por todo o país e no Tejo não é excepção. Por ali as atenções viram-se para as uvas de Fernão Pires, numa aposta estratégica dos Vinhos do Tejo, uma vez que "além de ser uma das, ou mesmo, a casta branca mais plantada no nosso país, é na região vitivinícola do Tejo, a mais expressiva, representando 30% do encepamento, com cerca de 3.750 num total de 12.500 hectares".

De uma plasticidade autêntica, na feitoria de vinhos, - em estreme ou de lote, aceitando ainda a espumantização e a vindima em colheita tardia, para obtenção de vinhos doces, de onde se destacam também licorosos (abafado), - a Fernão Pires do Tejo vai mais longe e a salta da vinha, não para o vinho, mas para um sorvete artesanal, com a assinatura da Pascoalini, a geladaria com berço em Santarém, que desde a sua génese tem apostado em transformar sabores do Ribatejo em gelados e sorvetes.

No que toca à fruta, este projecto de Patrícia e Rui Pascoalinho já desenvolveu sorvetes com melão e morangos de Almeirim. É agora a vez da casta Fernão Pires do Tejo, em resposta ao desafio lançado pelos Vinhos do Tejo, através da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo).

O resultado é um delicioso sorvete, com verdadeiro sabor a "uva de vinho". Destaque para o facto de ser confeccionado, propositadamente, com grainha, que se sente, mas de forma suave, a fim de lhe conferir um lado mais vitícola. "A ideia é sentirmos que estamos a comer um gelado de uva de vinho e isso não quer dizer que haja presença de álcool. Não se trata de um gelado de vinho - como é o caso do que a Pascoalini criou, em parceria com a Quinta da Alorna, também do Tejo, à base do seu Abafado 5 Anos. Estamos a falar de um sorvete de fruta, com cerca de 35% de Fernão

Pires do Tejo, a que se junta a água, limão, açúcar e dextrose".

O sorvete 'Fernão Pires do Tejo' já está à venda nas lojas da Pascoalini, em Santarém, Lisboa e Almeirim, e também nas suas motos de street food. É uma edição especial, dada a sazonalidade do produto que lhe dá origem. Por essa razão, estará disponível apenas na época das vindimas, ou seja, durante os meses de Setembro e Outubro,

### Vinhos do Tejo apostam de forma estratégica na casta Fernão Pires

Terra plana e verdejante, cortada por um rio largo e imponente e com um terroir marcado três zonas distintas: Lezíria ou Campo (solo mais fértil), Bairro (solo argilo-calcário) e Charneca (solo arenoso e, por isso, mais pobre). Este é o retrato clássico da região, que abrange grande parte do percurso do rio que lhe dá nome e flui até Lisboa. Longe do rio, o Tejo sobe mais seco, por entre montanhas, vestido de oliveiras e pomares, bem como vinhas. Por esta diversidade tanto origina tintos, brancos e rosés frutados e perfumados, como vinhos de grande complexidade.

Depois de um investimento e foco no mercado externo, a CVR Tejo está agora apostada em promover-se dentro de portas, com o propósito de impulsionar a notoriedade e as vendas dos Vinhos do Tejo. Portanto, nada como definir uma estratégia única e diferenciadora, mostrando o que de melhor e mais exclusivo há na região: a casta Fernão Pires.

10 ANOS WINE IN AZORES

**WINE in azores**  
business and pleasure

"o maior e melhor evento empresarial dos Açores"

**Ribeira Grande, Açores**  
Parque de Exposições de Santana  
**19 a 21 de Outubro de 2018**

**GORGEOUS**  
it's Azores!

MAIS INFORMAÇÕES  
[WWW.WINEINAZORES.COM](http://WWW.WINEINAZORES.COM)  
LIGUE 917 260 702

PROVAS DE VINHOS, SHOW COOKING, COCKTAILS, GIN TASTING, DESTILADOS, TASQUINHAS GOURMET e WORKSHOPS.





# Uma história de sucesso, desde 1875.

*A success history since 1875.*

## Destruído nos incêndios de Outubro de 2017

# Grupo Valouro vai inaugurar novo Centro de Incubação em Tondela

O Grupo Valouro, um dos mais antigos no sector avícola em Portugal, vai inaugurar em breve o novo Centro de Incubação, instalado na Zona Industrial de Tondela, que produzira um milhão de pintos por semana.

Depois de ter sido destruído pelos incêndios de 15 e 16 de Outubro de 2017, o presidente do grupo Valouro, José António dos Santos, decidiu no mesmo dia reiniciar a sua reconstrução, de que resultou uma ampliação do mesmo, num investimento de sete milhões de euros.

Manuel Chaveiro Soares, director do Grupo Valouro, em conversa com a Gazeta Rural sublinhou e realçou a imediata reacção do presidente do Grupo após a tragédia, de que não resultou qualquer despedimento do pessoal que trabalhava nas instalações de Tondela, que foi distribuído por outras unidades do Grupo na região, nomeadamente em Tábua e Oliveira de Frades. Manuel Soares diz que o sector “está saudável” e que hoje tem “uma grande preocupação com a qualidade, o bem-estar das aves, a segurança alimentar e o ambiente”.

### Gazeta Rural (GR): O que trouxe o Grupo Valouro a Tondela?

**Manuel Soares (MS):** O Grupo Valouro veio instalar-se na zona industrial de Tondela há 20 anos, para produzir pintos do dia e, ao mesmo tempo, estar próximo dos seus clientes na zona centro do país por uma questão logística, de bem-estar das aves e de melhor servir os criadores de frangos. No concelho de Tondela temos um matadouro e um centro de incubação.

### GR: Qual foi o investimento feito em Tondela?

**MS:** O novo Centro de Incubação implicou um investimento na ordem dos sete milhões de euros e consistiu na reconstrução do anterior e na sua ampliação. Simultaneamente, foram automatizadas diversas operações para proporcionar a minimização na manipulação das aves e assim conferir-lhes maior bem-estar.

O antigo centro de incubação foi destruído na sequência dos incêndios que ocorreram em Outubro de 2017. No mesmo dia o presidente do grupo Valouro, o senhor José António dos Santos, decidiu reconstruí-lo e, nesse dia ainda, chamou o empreiteiro para dar início à obra. Mas decidiu ir mais longe. Como o Grupo se está a expandir nesta região para além da reconstrução, optou pela expansão das instalações para aumentar a produção de pintos por semana.

### GR: Qual é a produção do centro de incubação?

**MS:** A produção será de um milhão de pintos por semana, no concelho de Tondela. O reconstruído e ampliado Centro de Incubação será inaugurado em breve.

### GR: A Valouro é o mais antigo grupo do sector avícola da Europa?

**MS:** É uma empresa familiar e que tem toda a fileira da produção de carne de aves. Começa na produção de milho, com uma área muito considerável dedicada à sua produção; tem a produção de ovos para incubação, na sua maioria destinados à produção de pintos do dia, com capacidade para cerca de três milhões de pintos por

semana em Portugal. Brevemente iremos abrir uma nova unidade em Espanha.

A produção de ovos para incubação tem a sua cota para a exportação a nível mundial, indo até Tomsk, na Rússia, a cerca de 9 000 quilómetros de Portugal.

### GR: Como se encontra, hoje, o setor avícola nacional?

**MS:** Julgo que está saudável. Tem havido uma grande preocupação com a qualidade, o bem-estar das aves, a segurança alimentar e o ambiente. São preocupações que norteiam os avicultores em geral e, muito em particular, o grupo Valouro. Um exemplo, um caso concreto, é o dos pintos nascidos em Tondela. O seu maneió está de tal forma afinado que não recebem o antibiótico, o que significa que, como não sofrem qualquer stress no seu maneió, dispensam a administração dos antibióticos, o que se torna numa mais valia para o consumidor final.

### GR: Hoje fala-se muito no frango de aviário e no frango do campo. Qual a diferença?

**MS:** São dois tipos de carne distintos. O frango, dito, de aviário é de crescimento rápido e ao ser de crescimento rápido é um frango cuja carne é mais macia e é mais utilizado para ser grelhado. O frango do campo é de crescimento lento e é, por isso, uma carne menos macia, utilizada, por exemplo, no fricassé.

### GR: Hoje há uma grande preocupação com o tratamento e o bem-estar animal?

**MS:** Para nós é uma preocupação primária o bem-estar animal, pois daí advém uma melhor produtividade e uma maior felicidade e conforto. Estes cuidados dispensam ou minimizam a utilização de antibióticos, o que é bom, porque preocupamo-nos muito com a resistência das bactérias aos antibióticos.

No grupo Valouro temos uma política muito definida com vista à minimização do uso de antibióticos. Por último, temos que ter cuidados muito particulares com o ambiente e, para isso, dispomos de uma grande unidade de compostagem em que os estrumes dos nossos aviários são processados e desidratados a uma temperatura elevada, que permite eliminar microorganismos eventualmente patogénicos e sementes de ervas daninhas e posteriormente é transformado em granulado, produto que está a ser bem recebido em Portugal.

### GR: O grupo está a produzir milho para a alimentação das aves. A preocupação de ter esta fileira é importante para todas as outras atividades de produção da Valouro?

**MS:** Exatamente. Isto permite-nos ter a rastreabilidade da nossa produção e estarmos seguros da qualidade daquilo que produzimos. Como já referi, a nossa produção estende-se muito no mercado internacional. Em Espanha colocamos um milhão de pintos por semana e na área da multiplicação avícola metade do volume de negócios destina-se ao mercado externo. Isto implica sermos uma empresa competitiva a nível global.

### GR: Para além desses mercados, como o Espanhol, que outros são clientes da Valouro?

**MS:** O mercado espanhol é para os pintos do dia. O setor da incubação alarga-se pelo Médio Oriente e países da Europa de Leste, nomeadamente a Rússia.







## No âmbito da candidatura da Associação Geopark Estrela Valorização da oferta turística da Serra da Estrela financiada com 200 mil euros

A valorização da oferta turística da Serra da Estrela vai ser apoiada com 200 mil euros no âmbito de uma candidatura da Associação Geopark Estrela ao programa Valorizar o Interior.

O contrato do projeto “Valorização da Oferta Turística do território Geopark Estrela” foi assinado na Torre, na Serra da Estrela, numa cerimónia que contou com a presença da secretária de Estado do Turismo, Ana Mendes Godinho, e do presidente do Turismo de Portugal, Luís Araújo.

“O projeto que foi aprovado é de cerca de 200 mil euros de financiamento, por parte do Turismo de Portugal, no âmbito do programa Valorizar, e inclui a requalificação do Centro de Interpretação, a sinalização de trilhos, a sinalização ao longo da própria Serra da Estrela - e aqui não só a serra, mas todos os territórios que fazem parte do Geopark Estrela”, disse Ana Mendes Godinho.

A governante acrescentou que a candidatura também inclui a elaboração de uma “plataforma de conteúdos alimentada quer pela oferta privada, quer pela oferta pública, para que quem chega à Serra da Estrela tenha logo acesso a um conjunto de informação de que pode aqui aproveitar e usufruir”.

A secretária de Estado destacou ainda a importância de o projeto envolver entidades públicas e do setor privado, reconhecendo que “é fundamental” trabalhar em conjunto, porque só assim se consegue “um destino que traz valor para todo o território”. “Precisamos que quem chegue aqui consiga ter uma visão global daquilo tudo que pode

fazer, do alojamento, da restauração, dos produtos locais, do artesanato, dos trilhos que pode fazer e, ao mesmo tempo, ganhar escala para promover de uma forma agregada o destino e é isso que com este projeto vamos conseguir”, declarou aos jornalistas.

Disse ainda que o projeto é mais um contributo para afirmar a Serra da Estrela como “um destino todo o ano” e que o Geopark Estrela é uma “oportunidade fantástica” para articular o público e o privado para “promover a Serra da Estrela como um destino”.

Para o coordenador executivo da Associação Geopark Estrela, Emanuel de Castro, a execução do projeto vai permitir, entre outros aspetos, “refuncionalizar alguns espaços turísticos importantes” da Serra da Estrela, como o antigo Centro de Interpretação da Torre, onde passa a funcionar como Centro de Interpretação do Geopark Estrela. Segundo o responsável, os trabalhos a executar no âmbito do acordo celebrado começam em Setembro e estarão concluídos “até ao final de 2019”.

A Associação Geopark Estrela resulta de uma parceria do Instituto Politécnico da Guarda (IPG) com a Universidade da Beira Interior e com os municípios de Gouveia, Manteigas, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Guarda, Seia, Oliveira do Hospital, Covilhã e Belmonte (distritos de Guarda, Castelo Branco e Coimbra).

Segundo a presidente do World Travel & Tourism Council,

## Políticas portuguesas no sector do turismo devem “ser replicadas”

As políticas no setor do turismo em Portugal “devem ser replicadas” face aos resultados muito positivos, argumentou a presidente do World Travel & Tourism Council (WTTC), Gloria Guevara Manzo, num fórum da organização, que decorreu em Lisboa.

Na abertura do Fórum de Líderes Europeus do WTTC, a presidente daquele organismo enumerou os números recorde do turismo em Portugal, que considerou como “crescimento impressionante” e notando não se tratar apenas de “quantidade, mas qualidade”.

“As pessoas que chegam e ficam cá têm impacto no PIB (Produto Interno Bruto). Temos que perguntar como fizeram e replicar as políticas daqui”, argumentou a responsável, precisando que um em cada cinco empregos em Portugal depende do setor turístico.

Logo de seguida, o ministro da Economia, Manuel Caldeira Cabral, enumerou cinco pontos seguidos pelo Governo no setor, cujo sucesso foi justificado pelo “trabalho conjunto” que Governo e empresas têm feito.

À plateia de representantes nacionais e internacionais do setor, o governante recordou a estratégia de 10 anos desenhada para o turismo e “muito discutido com o setor privado”.

Em cima da mesa têm estado questões da sazonalidade e a promoção da época baixa para garantir maior sustentabilidade nos alojamentos e nos empregos.

Outro caminho seguido é disseminar o turismo por outras zonas do país, promovendo além de cidades, as opções por aventura ou natureza e apostando “em áreas com menor de-

envolvimento e oportunidades de trabalho”, segundo Caldeira Cabral.

O governante referiu ainda que “não se pode crescer, sem investimento” e que, por isso, foram lançadas linhas de financiamento e o resultado foram, nomeadamente, hotéis inovadores e modernizados. “Inovação é chave para este setor. Não há nada tradicional no turismo” sublinhou ainda o ministro, referindo como a internet é essencial para marcar as viagens e que Portugal também está a apostar na área da inovação e a trabalhar com ‘startups’.

Para explicar o crescimento a dois dígitos no turismo estão também as mudanças introduzidas na formação, em colaboração com os agentes do setor, porque esta é uma área “sobre pessoas”.

O ministro encerrou a sua intervenção com a afirmação de que Portugal também está a percorrer o caminho da sustentabilidade, através da aposta nas energias renováveis.

**TRACTOPAIS**  
COMÉRCIO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

25 ANOS

T: 232 461 269 // F: 232 468 074  
LARGO DE S. PEDRO // LOUROSA DE CIMA // 3500-891 VISEU

GERAL@TRACTOPAIS.PT // WWW.TRACTOPAIS.PT





## Empresa reforça aposta no sector primário

# Continental apresentou nova gama de pneus agrícolas na Agroglobal

Um ano depois do lançamento dos primeiros pneus agrícolas produzidos em Lousado, a Continental expande a sua gama de produtos e apresentou na Agroglobal, em Santarém, a maior feira agrícola nacional, as duas novas gamas de pneus premium para o sector agrícola – o TractorMaster e o Combine Master

Os dois novos produtos "Made in Portugal" constituem mais um exemplo do compromisso assumido pela Continental com o setor agrícola, bem como dos excelentes resultados alcançados neste primeiro ano e que permitem prever um crescimento sustentado.

"O regresso ao negócio dos pneus agrícolas revelou-se uma aposta ganha. Agricultores, construtores, agentes, bem como fabricantes de equipamento de origem – os nossos clientes estão muito satisfeitos com a qualidade dos nossos produtos, concluiu Frauke Wieckberg, responsável de Vendas & Marketing CST (Commercial Specialty Tires) para os Mercados EMEA (Europa, Médio Oriente e África), um ano após o lançamento dos primeiros pneus agrícolas produzidos em Lousado.

Uma afirmação corroborada por Pedro Teixeira, responsável pela Continental Pneus Portugal (CPP), que destacou o regresso da Continental ao mercado dos pneus agrícolas como um marco significativo no posicionamento da empresa no mercado nacional. "Este é um passo importante na complementaridade da gama de produtos já disponibilizados pela empresa. As perspetivas de mercado extremamente interessantes para este tipo de pneus, aliadas à forte expansão do nosso portfólio, seguramente potenciarão o nosso crescimento neste competitivo segmento. Temos hoje uma oferta global em todos os segmentos que vem consolidar a nossa imagem de parceiro preferencial entre os nossos clientes".

As previsões apontam para que, até 2019, o portfólio de pneus agrícolas esteja disponível em cerca de 100 dimensões, destinadas a diferentes aplicações, de forma a

fornecer soluções para um setor particularmente exigente, tanto no mercado de equipamento de origem como no de substituição.

### O mercado nacional de pneus agrícolas

Segundo dados da Valorpneu, o mercado de pneus agrícolas do segmento A2 (pneus agrícolas ou agroindustriais de jante igual ou superior a 24) totalizou em 2017 32.848 unidades.

No primeiro trimestre de 2018, e de acordo com dados da mesma empresa, foram colocados no mercado de substituição 8.344 pneus agrícolas e 1.985 destinados ao equipamento de origem. O parque estimado de pneus agrícolas é superior a 450 mil pneus. O tempo médio de vida útil é de cerca de 15 anos.

### Made in Portugal

O novo portfólio de pneus radiais premium é fabricado na unidade de produção em Lousado, inaugurada em setembro de 2017 e que resulta de um investimento de 49,9 milhões de euros. Foi ainda efetuado um investimento adicional de 2,5 milhões de euros no novo centro de investigação, análise e testes.

"A nossa unidade de produção de pneus agrícolas em Lousado é a única fábrica no Grupo Continental a produzir estes produtos e das mais avançadas de toda a indústria de pneus agrícolas", indica Pedro Carreira, Presidente do Conselho de Administração da Continental Mabor.

A fábrica está equipada com tecnologias de produção de última geração que permitem uma produção rigorosa

de pneus. Máquinas de aplicação de piso inovadoras garantem que os materiais são distribuídos uniformemente para criar um pneu topo de gama. A tecnologia ASIC é utilizada para assegurar de forma consistente uma distribuição de baixa temperatura quer no interior quer no exterior do pneu durante o processo de vulcanização, diminuindo a resistência ao rolamento.

Toda a fábrica de pneus agrícolas de Lousado foi desenvolvida com os mais avançados critérios de ergonomia nos processos e nos equipamentos. Foi também construído junto à unidade produtiva um centro de avaliação e testes onde a equipa de I&D local, em estreita colaboração com a equipa de Hanôver, testa e analisa a qualidade dos pneus produzidos e trabalha na otimização e futuro desenvolvimento de produtos agrícolas.

De realçar que esta unidade só veio para Portugal, após a análise às várias fábricas do Grupo Continental que poderiam receber esta área de negócios. Lousado foi selecionada devido às excelentes infraestruturas e ao empenho individual dos seus colaboradores. Após a assinatura do contrato e a fundação assente em junho de 2016, os primeiros pneus de teste (ETOs) foram produzidos em novembro do mesmo ano. Em abril de 2017, iniciou-se a produção de pneus de teste e em setembro seguiu-se o início da produção em série.

Além de pneus agrícolas, Lousado já produz pneus para veículos ligeiros de passageiros. Em 2017 produziu mais de 18 milhões de unidades e esta fábrica é considerada uma das mais eficientes do Grupo. A Continental está a investir um total de 100 milhões de euros no aumento de produção de pneus ligeiros e na expansão da produção de pneus de alta performance.

Pedro Carreira reiterou o sucesso do projeto LousAgro para Lousado e para Portugal, "só foi possível com o espírito de equipa que se vive na nossa empresa". E acrescentou: "os resultados que alcançamos permitem-nos boas perspetivas para o futuro desta nossa unidade".

### Os novos pneus TractorMaster e CombineMaster

O aumento da eficiência foi o ponto central no desenvolvimento dos novos pneus, projetados para melhorar a eficácia do equipamento agrícola. Os dois novos modelos partilham o selo "Engineered for Efficiency" graças ao inovador talão e à tecnologia nylon que lhe conferem características de robustez e durabilidade, ao mesmo tempo que asseguram baixa compactação do solo, elevada tração e conforto de condução.

Nuno Rebelo, gestor de negócio Commercial Specialty Tires (CST), apresentou os novos produtos direcionados para o setor agrícola, dando especial destaque às suas características técnicas e às inovações tecnológicas que "permitem que a Continental disponibilize aos agricultores de todo o mundo um produto único que reúne atributos como eficiência, fiabilidade e conforto".

Continental





**Garantiu o Ministro do Ambiente em Nelas**

## Entendimento autárquico “é decisivo” para nova barragem de Fagilde

O ministro do Ambiente admitiu que, se os autarcas da região se entenderem, a obra da nova barragem de Fagilde “iniciar-se-á de imediato” para aumentar a capacidade de armazenamento de água e evitar falta de água no futuro. “Em primeiro lugar, terão os autarcas de se entenderem em torno dessa solução e, uma vez havendo esse entendimento, a obra iniciar-se-á de imediato com a certeza, também, de que, neste momento, estamos muito mais bem preparados do que no ano passado”, assumiu Matos Fernandes.

A resolução, lembrou o ministro, “está nas mãos dos municípios, para que encontrem a solução organizativa que levará depois a encontrar as soluções técnicas”. “Mas há uma solução técnica que parece que gere um grande consenso, que é a de, em Fagilde, ser construída uma nova barragem com maior capacidade”, explicou.

Aliás, esta solução já foi apresentada pelo Governo, através da Águas de Portugal, para “um sistema multimunicipal, onde o Estado tem uma preponderância maior nesse mesmo sistema, mas ser uma parceria, uma parceria num sistema ‘fifty fifty’ (cinquenta-cinquenta) que existe, está regulado” e, exemplificou o ministro, “funciona com muito sucesso no Alentejo”.

No entanto, Matos Fernandes clarificou que “houve um conjunto de antigas origens de água que foram recuperadas”, estando-se este ano melhor do que no ano passado, onde no final de Verão a falta de água afectou cerca de 120 mil pessoas dos concelhos abastecidos pela barragem de Fagilde.

O ministro do Ambiente falava no final de uma cerimó-

nia em Nelas, em torno de uma visita a este concelho e ainda a Mangualde, Seia e Gouveia. Matos Fernandes deslocou-se depois da cerimónia para ver obras realizadas em compensação pela não construção da barragem de Ribolhos que, no entender do presidente da Câmara de Gouveia, “ainda devia acontecer”, mas que o ministro descarta. “Está completamente fora do propósito, enquanto for governo, que esta barragem volte a ser colocada em cima da mesa”, reagiu Matos Fernandes, que explicou que se trata de uma barragem diferente da de Fagilde.

“Não há qualquer relação entre a barragem de Girabolhos e o abastecimento de água, porque ela era construída com outro propósito completamente diferente. Não há maneira aqui de confundir estas duas questões numa só”, rematou.

**Opel**

# CROSSLAND X

- Travagem de Emergência Automática<sup>1</sup>
- Câmara Traseira Panorâmica 180°<sup>2</sup>
- Bagageira espaçosa e versátil<sup>3</sup>



A partir de  
**€15.810**

Programa Opel EcoTrade

**Pronto para entrar?**



THE FUTURE IS EVERYONE'S

1. Travagem de emergência automática com deteção de pedestres, funciona automaticamente acima de 5 km/h e abaixo de 85 km/h. Os sistemas de assistência à condução da Opel assistem o condutor dentro das limitações do sistema. O condutor continua, no entanto, a ser responsável pela tarefa de conduzir. 2. Câmara de visão traseira ativada em marcha-atrás a uma velocidade até 10km/h. O sistema de Infoentretenimento exibe imagens a cores da área atrás do veículo e para ambos os lados até 180°. Inclui guias de referência. 3. Bagageira com capacidade de 1255 litros, carregada até ao cimo com os bancos traseiros rebatidos, de acordo com ISO 3882. Preço anunciado Opel Crossland X Edition 1.2 83cv PRVP € 18.310. Não inclui despesas de preparação, averbamento e transporte. Programa Opel EcoTrade implica a entrega para abate de um veículo nas condições anunciadas em opel.pt. Campanha válida até 30 de setembro de 2018 nos concessionários Opel aderentes. A imagem e os equipamentos anunciados são opcionais. Emissões de CO<sub>2</sub> 104 a 117 g/km. Consumo combinado 4,0 a 5,1 l/100 km. THE FUTURE IS EVERYONE'S = O futuro é de todos.

**Lemos & irmão**

Rua Pedro Álvares Cabral, 288 - 3500-169 Viseu Tel. 232 430 034 www.lemos-irmao.pt geral@lemos-irmao.pt





**Aproveitando estruturas físicas e de recursos humanos já existentes**

## Governo pretende criar Centro de Competências da Floresta

O Governo pretende criar um centro de competências formativo para as temáticas associadas à floresta, por forma a gerar uma rede de conhecimento, investigação e divulgação de boas práticas. O Centro de Competências da Floresta será criado "aproveitando estruturas físicas, de recursos humanos e tecnológicas já existentes", refere a resolução do Conselho de Ministros publicada em Diário da República.

Esta é uma das 65 medidas adicionais do Programa de Valorização do Interior, aprovado no Conselho de Ministros que decorreu na Pampilhosa da Serra, em Julho. Segundo a resolução, a criação do centro de competências "permitirá capacitar e credenciar recursos humanos das empresas que desenvolvem a sua actividade no sector florestal, dos agentes da protecção civil e, em particular, daqueles ligados à protecção florestal e ao combate aos incêndios florestais".

Este centro de competências será um dos polos do qual o Conselho de Ministros denomina de "um 'cluster' florestal da Região Centro", que estará vocacionado "para a promoção e valorização das florestas de pinheiro-bravo e autóctones".

Esta nova estrutura juntar-se-á a outros polos, como o Centro de Biomassa para a Energia, o Centro de Inovação e Competências da Floresta, o Centro de Ciência Viva da Floresta de Proença-a-Nova e o BLC3 - Campus de Tecnologia e Inovação. "O reforço da ligação entre as entidades envolvidas dinamizará actividades que promovam

o conhecimento nas áreas da produção florestal, designadamente da produção de plantas, instalação e condução de povoamentos florestais, das operações florestais" e "relacionadas com o corte, recheia e transporte de material lenhoso", refere a resolução.

O centro vai também trabalhar na formação técnica associada ao planeamento de espaços rurais, conservação e preservação de recursos naturais, prevenção contra factores bióticos e abióticos, combate a incêndios ou promoção do território e dos produtos endógenos.

Na resolução publicada em Diário da República, está também previsto o alargamento do projecto do sistema de cadastro simplificado, através da criação de uma rede de competência regional ou municipal para tratar e partilhar informação cadastral, por forma a garantir uma "decisão mais informada e capaz sobre o ordenamento e protecção do território".

O documento aprovado em Conselho de Ministros estabelece outras dezenas de medidas focadas na valorização do interior, nas mais diversas áreas, seja na floresta, política fiscal, cultura, educação ou economia.

## O mapa mais completo do genoma do trigo



Desde há cerca de dez mil anos que o trigo, então domesticado com a sedentária agricultura que espigava em prosperidade civilizacional, tem sido amparo para a alimentação de uma população humana sempre crescente. O trigo tornou-se, e ainda é, um dos principais cultivos para a alimentação da Humanidade.

Mas, o exponencial crescimento da população humana cria uma enorme pressão para o aumento da produção do trigo. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), o trigo é cultivado em cinco continentes tendo sido produzidas, só em 2016, 749 milhões de toneladas. Contudo, a produção actual será de todo insuficiente para sustentar a futura necessidade Humana. Por exemplo, estima-se que em 2050 a população atinja as 9600 milhões de pessoas, o que faz com que a FAO calcule que seja necessário um aumento em cerca de 60% na produção de trigo.

Para resolver este problema um dos aspectos a considerar é o integral conhecimento do genoma deste cereal, por forma a tornar mais produtivas as espécies de trigo actualmente existentes. E os cientistas tem trabalhado intensivamente na procura deste conhecimento, no mapeamento o mais completo possível de todos os genes trigueiros.

Numa investigação que começou há 13 anos, uma equipa de 202 cientistas, provenientes de 73 instituições científicas de todo o mundo, conseguiu obter uma versão mais actualizada, e com uma notação de qualidade mais pormenorizada, do genoma do trigo. Este resultado foi publicado recentemente no número 6403 da prestigiada revista Science. Este trabalho foi possível graças à criação do Consórcio Internacional de Sequenciação do Genoma do Trigo (IWGSC), que reuniu mais de 2400 participantes de 68 países durante a investigação.

Para além do artigo que apresenta a anotação mais completa do genoma deste cereal (<http://science.sciencemag.org/content/361/6403/eaar7191>), foram ainda publicados outros seis artigos (outro na revista Science, um na

Science Advances e quatro na Genome Biology) que interpretam as potenciais aplicações deste conhecimento novo e de como ele pode ser potencialmente determinante para o desenvolvimento de novas variedades mais resistentes a pragas e com possibilidade de cultivo em climas extremos.

Os resultados permitem também compreender certas doenças que afectam este cereal e a sua relação com a alimentação e saúde humanas. O desenvolvimento de novas variedades produtivas em climas extremos é visto com particular interesse num planeta em plena alteração climática de origem antropogénica.

A espécie de trigo estudada foi a *Triticum aestivum* da variedade Primavera Chinesa (Chinese Spring). Segundo Rudi Appels, cientista da Universidade de Melbourne (Austrália) e um dos autores deste estudo, esta "não é uma variedade com valor agronómico, mas foi usada para produzir uma sequenciação de referência do genoma porque Ernest Sears - um geneticista que estudou o trigo - fez muito trabalho genético sobre ela entre 1950 e 1970". Este estudo antigo serviu de base ao novo conhecimento. Esta espécie de trigo possui sete cromossomas repetidos três vezes, pelo que são 21 cromossomas no total. Esta repetição no trigo moderno reflecte a sua hibridização a partir de três espécies ancestrais.

Neste trabalho, é apresentada a localização genómica exacta de 107 891 genes. Para comparação, refira-se que este genoma é cinco vezes maior do que o humano e 35 vezes maior do que o do arroz. Esta dimensão e a complexidade encontrada no genoma, que tem 85% de ADN repetido, explicam os 13 anos de longa investigação. Em particular, uma equipa da Universidade Norueguesa de Ciências da Vida, liderada por Odd-Arne Olsen, investigou os genes que codificam proteínas responsáveis por reacções alérgicas nos humanos, como a doença celíaca entre outros problemas imunitários advindos do consumo de trigo. Os resultados obtidos estão no artigo publicado na Science Advances (<http://advances.sciencemag.org/content/4/8/eaar8602>). "Com toda esta nova informação, sabemos exactamente quais os genes do glúten que estão a causar reacções alérgicas, dando-nos uma ferramenta para remover ou modificar as sequências que codificam essas proteínas", refere Odd-Arne Olsen. Com este conhecimento, novas searas continuarão a compaginar esta relação milenar do trigo e do Homem.

António Piedade  
Ciência Viva



## Monchique, a oportunidade para uma nova visão de futuro



15 anos depois dos incêndios devastadores que consumiram mais de 40 mil hectares, a Serra de Monchique voltou a tingir-se de vermelho e negro, na consumação da tragédia que se adivinhava para aquele território algarvio.

Depois do mês de Julho mais frio dos últimos 30 anos, Agosto entrou quente, em resultado de uma onda de calor provocada por poeiras do Norte de África que, de certo modo, repetiu o quadro meteorológico registado em 2004, quando o fogo percorreu 12 mil hectares da Serra do Caldeirão, entre Almodôvar e São Brás de Alportel.

No dia 5 de Agosto, as chamas deflagraram na Perna da Negra e só viriam a ser dominadas passados 7 dias, depois de deixar um rasto negro de caos e destruição na Serra de Monchique e nos céus do Algarve. Feitas as contas, arderam mais de 27 mil hectares de espaços florestais nos concelhos de Monchique e de Silves e com menor impacto em Portimão e em Odemira, no distrito de Beja.

“A exceção da regra”, afirmaria António Costa em declarações na sede da Autoridade Nacional de Proteção Civil, num balanço da prontidão da resposta do sistema nacional de combate aos incêndios florestais naqueles dias de estio intenso. No mesmo tom, Eduardo Cabrita, Ministro da Administração Interna, enaltecia o facto de não se terem registado vítimas mortais naquele grande incêndio, que destruiu mais de 50 casas de primeira habitação e obrigou à evacuação de vários povoados serranos. Não obstante o registo positivo do Governo, a lição foi clara - o País continua vulnerável aos grandes incêndios florestais!

Em Maio, Miguel Freitas, Secretário de Estado das Florestas, reconhecia em Monchique que o Algarve era uma das regiões que apresentava maior risco de incêndio. Estas declarações foram proferidas no âmbito de uma visita ao terreno, nas quais também enaltecia o bom trabalho realizado pelo Governo na prevenção, nomeadamente no que respeita à infraestruturização do território. Aliás, havia sido esse o registo tranquilizador transmitido à comunicação social no balanço dessa iniciativa realizada com o objetivo de sensibilizar para a importância do trabalho conjunto de prevenção, de forma a minimizar o risco de grandes incêndios na Serra de Monchique. Pois bem, o empenho e as palavras de conforto viriam a revelar-se pouco eficazes...

Do rescaldo deste grande incêndio, que durante uma semana mobilizou mais de um milhar de combatentes e mais de uma dezena de meios aéreos, é possível extrair algumas conclusões para reflexão: 1) Portugal continua sem capacidade para gerir, de uma forma eficiente e eficaz, os teatros de operação complexos dos grandes incêndios florestais; 2) Portugal continua sem uma articulação forte e eficiente entre a entidade responsável pelo pilar da prevenção estrutural - ICNF - e as autarquias, a quem acomete a responsabilidade de garantir a execução das medidas inscritas nos respetivos planos municipais, nomeadamente no que respeita às faixas de gestão de combustíveis e 3) Portugal continua sem deter uma equipa de peritos que apoie o levantamento no terreno dos pontos críticos para as intervenções de estabilização de emergência após o fogo e, neste domínio, a serra de Monchique constitui um território de elevado

risco e de grande sensibilidade face ao regime pluviométrico torrencial que caracteriza a região algarvia.

Nessa perspetiva, era importante que o novo Observatório Técnico Independente dos incêndios, criado na alçada da Assembleia da República, produzisse uma análise aprofundada a este incêndio donde resultasse um estudo público que avaliasse o maior incêndio florestal registado este ano na Europa nas suas múltiplas vertentes. É imperioso conhecer a fundo o que correu bem e menos bem em Monchique e retirar ilações para que o sistema possa evoluir. O País não se pode compadecer com mais relatórios inconclusivos como aquele que foi produzido pela Proteção Civil após o incêndio de Catraia - Tavira, em 2012, em que foram consumidas pelas chamas 26 mil hectares da Serra do Caldeirão.

Noutra dimensão de análise, constatou-se que o Governo foi célere na resposta de emergência, fruto da experiência adquirida no ano passado. De imediato, o Governo anunciou medidas de apoio em matéria de habitação, de recuperação das linhas de água e de apoio para a alimentação aos animais da região afetada e de distribuição de açúcar aos apicultores, para a alimentação das suas abelhas.

Capoulas Santos também anunciou a disponibilização de ajudas através dos fundos comunitários do PDR2020, nomeadamente um pacote de apoio financeiro dirigido aos agricultores para a recuperação do potencial produtivo, por exemplo através da recuperação de instalações ou substituição de alfaías agrícolas, que estará disponível para as cerca de 400 explorações afectadas e uma medida de apoio específica para as operações de estabilização de emergência dos solos, no valor de 4,5 milhões de euros.

Na perspetiva do médio e longo prazo, António Costa anunciou um plano de reordenamento económico da Serra de Monchique, para que este território no futuro não dependa tanto das espécies de crescimento rápido, com uma aposta em espécies e produtos autóctones, inclusivamente na perspetiva do enriquecimento da oferta turística do Algarve.

Em 2013, tive a oportunidade de colaborar num estudo de diagnóstico dos territórios de baixa densidade do Algarve e, no decurso do trabalho de campo realizado na Serra de Monchique, foi possível constatar a existência de um enorme potencial nos recursos endógenos - a gastronomia serrana, o porco e seus derivados, a aguardente de medronho, o turismo de natureza e ornitológico e, na

sua base, a floresta -, mas também da falta de um instrumento de política orientador e catalisador do interesse de investimento dos vários agentes económicos.

O plano de reordenamento agora anunciado pode ser esse elemento agregador que faltava para dinamizar a Serra de Monchique. Com o prazo do final do ano, a coordenação da sua elaboração acomete ao presidente da Câmara de Monchique, com o apoio dos municípios adjacentes e da Administração Central e é daqui que pode nascer uma boa oportunidade para uma nova visão de futuro para a Serra de Monchique. De certo modo, é essa a ênfase que o Secretário de Estado das Florestas e do Desenvolvimento Rural colocou ao afirmar que a questão central reside na mudança do “perfil florestal de Monchique”, com a diversificação da base produtiva da economia rural, assente num mosaico paisagístico bastante diferente do atual.

O Ministro do Ambiente, numa visita recente área ardida na Serra de Monchique, reforçou a ideia do Governo subjacente ao projeto, ao expressar a necessidade de uma paisagem desenhada e projetada de forma a melhor valorizar aquele território e todo o capital natural que encerra, conciliando com a melhoria da sua resistência aos incêndios florestais. De facto, é essa abordagem que é preciso ter a coragem política de concretizar - uma nova visão de futuro para aquele território, tornando-o mais atrativo, menos vulnerável ao fogo e que valorize e remunere os proprietários pelos serviços ambientais prestados pela floresta autóctone.

Do meu ponto de vista, o processo em curso de revisão do Plano Regional de Ordenamento Florestal do Algarve pode constituir uma boa base de trabalho para a materialização dessa nova visão para a Serra de Monchique. Ainda nessa linha de raciocínio, importará olhar, também, para a experiência intermunicipal bem-sucedida nas “Terças do Infante”, que valoriza a capacidade coletiva de três municípios algarvios - Lagoa, Vila do Bispo e Alzejur - no desenvolvimento de projetos de interesse comum para aquele território, nomeadamente

no que respeita à defesa da floresta contra incêndios.

Sem partilhar do otimismo militante do Primeiro-Ministro, Portugal precisa de aproveitar estas situações mobilizadoras da Sociedade para criar as oportunidades para avançar. Nesse prisma, é preciso abordar estas circunstâncias com objectividade, com uma base sólida de conhecimento técnico e científico de suporte e, acima de tudo, com a responsabilização dos agentes que podem contribuir para a mudança, onde para além dos municípios diretamente envolvidos e da AMAL (Associação de Municípios da Região do Algarve), também a CCDR Algarve, o ICNF, a Agência Portuguesa do Ambiente, o Turismo de Portugal, os agentes económicos e a população devem ser chamados a intervir na valorização dos territórios e dos seus recursos endógenos.

Aguardemos pelo final do ano para conhecer as linhas que irão tecer o plano de ordenamento e de que forma se irá concretizar essa visão de futuro para a Serra de Monchique, pois esta é uma oportunidade de mudança que não se pode desperdiçar.

Miguel Galante  
Eng.º Florestal







No Capítulo de Entronização realizado em Oliveira de Frades

## Ministro da Agricultura é Confrade de Honra da Confraria do Frango do Campo

O Ministro da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, Luís Capoulas Santos, foi entronizado Confrade de Honra pela Confraria Gastronómica do Frango do Campo, uma organização constituída em 2012 com o objectivo de promover e divulgar o frango do campo, bem como de defender a autenticidade do produto.

Oliveira de Frades foi proclamada a “Capital Nacional do Frango do Campo, já que é lá que se encontra sediada a maior empresa nacional produtora de frango do campo, a Campoaves, responsável por 75% da produção nacional.

Para o Ministro da Agricultura, “esta é uma das muitas iniciativas que se multiplicam pelo país e que concorrem todas para o grande objectivo do desenvolvimento rural”. O governante lembra que “a gastronomia é responsável por grande parte do turismo que se faz no país, sobretudo no interior, onde há produtos diferenciados e de grande qualidade que atraem apreciadores, contribuindo dessa forma para dinamizar a economia e a cultura das regiões”. Capoulas Santos lembra que “esta valorização do interior ajuda a fixar populações e traz muita vida a certos territórios”. Além disso, acrescenta o Ministro, “a carne de aves é uma carne muito apreciada pelos portugueses e a produção de frango do campo veio preencher um lugar muito importante na fileira, com um modo de produção que se aproxima um pouco mais do tradicional e que proporciona um produto diferenciado, tendo conquistado uma parte importante do mercado”.

Portugal é o maior consumidor europeu de carne de aves per capita (37,5Kg/ano) e é o décimo maior produtor da Europa, produzindo anualmente cerca de 340 mil toneladas. A fileira emprega mais de 20 mil pessoas e movimenta mais de 900 milhões de euros por ano.



Foram enviados para reciclagem 800 quilos de resíduos

## Feira do Pinhal estreou-se como Eco Evento e superou expectativas

A Feira do Pinhal, que decorreu em Oleiros, estreou-se como Eco Evento, destacando o compromisso de redução do impacte ambiental resultante do evento e promovendo a gestão adequada de resíduos.

Ao longo dos dias de Feira foram enviados para reciclagem 100 quilos de papel/cartão e 700 quilos de embalagens de plástico/metálico. De relembrar que a totalidade do plástico/metálico recolhido reverte a favor da Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Oleiros que tem a decorrer uma campanha de recolha destes materiais para a aquisição de um desfibrilhador.

A classificação de Eco Evento é atribuída pela Valnor, que em parceria com o Município de Oleiros permitiu criar as condições ideais para a recolha de resíduos nomeadamente com a colocação de vários ecopontos pelo recinto e também com a disponibilização de barricas para recolha de óleo alimentar na restauração afectada ao evento.

Determinante para este sucesso foi o compromisso e empenho de todos os expositores a quem foram facultados sacos e informação para reciclagem, assim como os milhares de visitantes que colaboraram para fazer da Feira do Pinhal um evento sustentável.

## ÚLTIMA HORA



Nos dias 22 e 23 de Setembro

## Póvoa de Lanhoso regressa ao passado com a Feira Tradicional Maria da Fonte

Nos próximos dias 22 e 23 de Setembro, o centro da Vila da Póvoa de Lanhoso regressa ao passado para receber a III Feira Tradicional Maria da Fonte. Esta iniciativa, de entrada livre, integra a programação do Dia do Concelho, que se comemora a 25 de Setembro.

A realização de uma homenagem a Maria da Fonte, que terá lugar a 23 de Setembro pelas 18,30 horas, e uma desfolhada comunitária, ao início da noite de 22 de Setembro, são dois dos momentos principais. Esta desfolhada, para além do encontro entre gerações e da tradição da apanha do milho, vai ainda oferecer cantares tradicionais, vinho Verde regional, sardinha frita com broa e fruta da época. As recriações do casamento da Maria da Fonte e das Lavadeiras do Minho, assim como alguns apontamentos de teatro, também prometem marcar esta edição.

Ao longo de dois dias, para além da Feira, haverá ainda animação de rua diversificada e contínua. Jogos tradicionais, cantares ao desafio e bombos fazem, também, parte do programa. Não vão faltar as típicas tabernas para saborear a gastronomia e as iguarias típicas da região e a doçaria conventual.

A feira tradicional Maria da Fonte é um evento histórico-cultural, que pretende promover a Póvoa de Lanhoso e exaltar o nome da mulher que tanto orgulha e dignifica as suas gentes a nível nacional. Recriar a época da Maria da Fonte é recordar as tradições das suas gentes, usos, costumes, artes e ofícios, num momento de partilha e de comunhão com a história e com as raízes locais.

Este evento é um projecto sociocultural, que tem na sua génese as tradições e práticas seculares das gentes deste concelho minhoto. Apela à participação e união de todos os agentes locais e à comunidade em geral, com o intuito de promover a etnografia local, fomentar a comunicação intergeracional; potenciar o turismo e comércio locais, num momento de unidade e fomento ao sentimento de pertença à Terra da Maria da Fonte.

O centro da Vila da Póvoa de Lanhoso vai ser o palco desta Feira, onde entram ainda em cena exposições, folclore, música popular, etnografia e a boa disposição e alegria das gentes da Póvoa de Lanhoso.







**Avisa o secretário-geral das Nações Unidas**

## Mundo tem dois anos para agir contra mudanças climáticas

O secretário-geral das Nações Unidas, António Guterres, advertiu que o mundo tem dois anos para agir contra as mudanças climáticas e evitar “consequências desastrosas”, e condenou a paralisia dos líderes mundiais contra este fenómeno. “Se não alterarmos a orientação daqui até 2020, arriscamos consequências desastrosas para os humanos e os sistemas naturais que nos suportam”, declarou o líder da ONU.

Segundo António Guterres, está em causa uma “ameaça existencial”. “As mudanças climáticas estão a avançar mais depressa do que nós e devemos romper com a paralisia”, sublinhou, numa intervenção na sede da organização, em Nova Iorque, antes da realização de uma cimeira mundial, inédita, para a ação climática, que reuniu em São Francisco milhares de eleitos, autarcas, responsáveis de organizações não-governamentais e empresas.

“É imperativo que a sociedade civil – jovens, grupos de mulheres, setor privado, comunidades religiosas, cientistas e movimentos ecologistas em todo o mundo — reclamem a prestação de contas aos dirigentes”, disse Guterres.

O secretário-geral reclamou que não se está a fazer o suficiente e exigiu liderança para tomar medidas urgentes, antes que seja “demasiado tarde”.

De acordo com a ONU, o mundo está longe de alcançar os objetivos estabelecidos há três anos no Acordo de Paris, umas metas que já eram “de mínimos” e que, segundo os especialistas, representam apenas um terço dos esforços necessários. “Temos os incentivos morais e financeiros para atuar. O que falta, inclusivamente depois de Paris, é liderança, um sentimento de urgência e um verdadeiro compromisso com uma resposta multilateral decidida”, lamentou Guterres.

O secretário-geral da ONU insistiu que as nações ricas, também as maiores responsáveis da crise climática, têm um “dever moral” de ajudar, quer diminuindo as suas emissões, quer cedendo aos países pobres dinheiro e tecnologia para enfrentar os efeitos das mudanças climáticas.

O antigo primeiro-ministro português contrariou o argumento de que combater as alterações climáticas é caro. Pelo contrário, sublinhou, o mundo está a sofrer enormes perdas económicas como consequência das alterações

climáticas, com elevados prejuízos causados por desastres naturais e problemas de saúde provocados pela contaminação. “Para 2030, a perda de produtividade causada por um mundo mais quente poderia custar à economia global dois mil milhões de dólares”, referiu ainda.

António Guterres recordou que organizará nas Nações Unidas uma cimeira mundial sobre o clima em Setembro de 2019, um ano antes do prazo imposto aos signatários do Acordo de Paris para cumprir os seus compromissos. O responsável da ONU anunciou ter nomeado o mexicano Luis Alfonso de Alba como seu enviado especial para preparar este encontro.

Em 2015 em Paris, os representantes de 195 países definiram como objetivo combater o aquecimento global e que as temperaturas não superem este século em 2 ou, preferivelmente, 1,5 graus Celsius face a níveis pré-industriais.

Os Estados Unidos da América, sob a administração de Donald Trump, demarcaram-se do pacto, por o Presidente considerar que prejudica a economia norte-americana.

### **Marcelo associa-se ao apelo de Guterres**

O Presidente da República associou-se ao apelo do secretário-geral das Nações Unidas, António Guterres, ao combate com urgência às alterações climáticas, reafirmando o compromisso de Portugal nesta matéria.

Marcelo Rebelo de Sousa “saúda enfaticamente” as declarações de António Guterres “e associa-se às suas palavras, reafirmando o compromisso de Portugal no combate às alterações climáticas”, também ele “apelando aos responsáveis políticos, à sociedade civil e a todos os cidadãos para que se mobilizem no cumprimento deste objetivo e desta tarefa que deve ser de todos”.

**Num investimento de meio milhão de euros**

## Lusovini vai produzir uvas de mesa em Angola

A Lusovini – Vinhos de Portugal vai montar um campo de ensaio de produção de doze variedades de uvas de mesa na região de Viana, em Angola, ainda durante este ano.

“O campo de ensaios representa um investimento de meio milhão de dólares (427 mil euros) para, ao longo de dois anos, estudarmos o comportamento das videiras que queremos plantar neste ‘terroir’”, explicou o presidente da Lusovini, Casimiro Gomes.

Com sede em Nelas, no distrito de Viseu, este grupo produtor e distribuidor de vinhos portugueses tem empresas próprias nos Estados Unidos da América, em Angola, em Moçambique e no Brasil e um escritório de representações na China (Macau).

“Quando passarmos para a produção em larga escala, e se o mercado da exportação responder bem, o nosso investimento neste projecto agrícola poderá ir até aos dez milhões de dólares (oito milhões e meio de euros)”, avançou Casimiro Gomes.

O campo de ensaio será montado em Kikuxi, uma zona agrícola situada na província de Luanda, e servirá para testar o comportamento das uvas e dos porta-enxertos naquele clima subtropical.

Depois de estudadas e apuradas as variedades que dão melhores resultados, a Lusovini “plantará e explorará vinhas em grande escala numa herdade de 800 hectares nas margens do Rio Lwei, afluente do Rio Kwanza”, que é propriedade de um parceiro local.

O grupo está em Angola desde 2010, através Lusovini Angola, uma empresa distribuidora de direito local. Segundo Casimiro Gomes, “a Lusovini mantém há oito anos uma relação de grande estabilidade e confiança com o mercado angolano e com os seus agentes”. “Nunca parámos de investir, mesmo nos anos difíceis e, sobretudo, estivemos sempre empenhados em criar estruturas e serviços para servir com mais qualidade os

clientes de Angola, que são cada vez mais sofisticados e exigentes”, frisou.

A Lusovini manteve o fornecimento normal à distribuição, restauração, hotelaria, cafés e similares em todo o território e, apesar dos anos difíceis, afirmou vários dos seus vinhos junto do público consumidor, destacando-se as marcas Pedra Cancela (Dão) e Sericaia (Alentejo).

Este Verão criou uma nova empresa, a Lusovini Agro, que irá desenvolver os investimentos agrícolas do grupo no país.

Com os investimentos agrícolas agora anunciados para a província de Luanda, a Lusovini quer produzir uvas de mesa em duas vindimas por ano que ocorram nos meses em que não há uvas nem no hemisfério Norte, nem no hemisfério Sul, ou seja, Maio, Junho e Julho, e Novembro, Dezembro e Janeiro. “As primeiras produções terão como destino o mercado de Angola, mas, se tudo correr bem, como esperamos, rapidamente passaremos a exportar boa parte na produção”, avançou Casimiro Gomes.

A procura pela oportunidade nos mercados internacionais é, segundo o presidente do grupo, uma das razões para que os investimentos sejam feitos na província de Luanda, “devido às melhores condições logísticas e à proximidade do porto e do aeroporto de Luanda”.

A maior parte das exportações será feita em contentores refrigerados. No entanto, em alturas como, por exemplo, o Natal, o transporte por avião “poderá tornar-se viável e competitivo”.



# CASA DAS BEIRAS

Cultural Community Centre of Toronto

34 CALEDONIA ROAD, TORONTO, ONTARIO

## FESTA DA SOPA

ORGANIZAÇÃO DA CONFRARIA SABERES E SABORES GRÃO VASCO DA CASA DAS BEIRAS DE TORONTO

(1º FESTIVAL DO CALDO - SEMANA CULTURAL)

QUARTA-FEIRA, DIA 26 DE SETEMBRO, 2018

COM INÍCIO ÀS 19:30 HORAS

Participação da Casa das Beiras, Casa do Alentejo, Casa da Madeira, Associação Cultural do Minho e Clube Português de Mississauga

Atuação do R. F. da Associação Cultural do Minho, R. F. do Académico de Viseu e

**Helder Pereira**



PARA MAIS INFORMAÇÕES TELEFONE: 416-604-1125 ou 416-824-5675

## ABERTURA OFICIAL SEMANA CULTURAL BEIRÃ 2018

22 de Setembro - 18:30 horas

Uma organização de Casa das Beiras e Fundação Cultural Amigos da Anjeja

SALÃO DA LOCAL 183, 1263 WILSON AVE., TORONTO

Presença de Políticos locais e ainda:

- Sr. Dr. Silvério Rodrigues Regalado (presidente da Câmara Municipal de Vagos)

- Sr. Eng. José Ribau Esteves, (presidente da Câmara Municipal de Aveiro)

- Sr. Dr. António Laureiro (presidente da Câmara Municipal de Albergaria-a-Velha)

JANTAR DE GALA COM A SEGUINTE EMENTA:

SOPA À CHEFE, PEITO DE NOVILHO NO FORNO E SOBREMESA



ATUAÇÃO DE JUVENTUNA, NEL MONTEIRO VINDOS DE PORTUGAL E AINDA KARMA BAND

ADULTOS \$50 CRIANÇAS \$25



PARA MAIS INFORMAÇÕES TELEFONE: 416-604-1125 ou 416-824-5675

## ÚLTIMA HORA

### Idanha participa na principal feira bio de França

O Município de Idanha-a-Nova irá participar, nos dias 23 e 24 de Setembro, na feira bienal francesa Natexpo, em Lyon, o principal evento em França dedicado ao mercado biológico. A autarquia da Beira Baixa é membro integrante da Rede Internacional de Bio Regiões na adopção de práticas biológicas e agro-ecológicas no mundo rural, mas também no respeito pelo ambiente.

O evento caracteriza-se por ser um mercado centralizado em quatro grandes áreas: Alimentos Naturais e Suplementos Alimentares, Alimentos Ecológicos, Cosméticos Naturais e Produtos Verdes, com base numa selecção de produtores amigos do meio ambiente e apologistas da redução da pegada ecológica.

### Vila de Rei prepara XII Festival Gastronómico do Achigã

O Achigã está de regresso às mesas de Vila de Rei de 29 de Setembro a 7 de Outubro, com uma nova edição do seu Festival Gastronómico. Organizado pela Câmara de Vila de Rei, o XII Festival Gastronómico do Achigã promete voltar a deliciar os visitantes e a preencher os restaurantes aderentes com estes sabores e aromas já tradicionais.

Na edição de 2018, serão cinco os restaurantes a oferecer a possibilidade de se deliciar com pratos tradicionais onde o achigã é o ingrediente dominante: Churrasqueira Central (Vila de Rei), Hotel\*\*\* Vila de Rei (Vila de Rei), O Cobra (Vila de Rei), O Eléctrico (Relva - apenas de 5 a 7 de Outubro) e Tasquinha da Vila (Vila de Rei).

### "Azeite e azeitona: um património milenar" assinala as Jornadas Europeias do Património em Constância

"Partilhar Memórias" é o tema da edição de 2018 das celebrações das Jornadas Europeias do Património, às quais o Município de Constância se vai associar com a realização de um passeio pedestre, o qual terá lugar no sábado, 29 de Setembro. "Azeite e azeitona: um património milenar", é assim a actividade que vai decorrer em Constância, a partir das 9 horas, um passeio pedestre que englobará uma degustação e uma partilha de saberes e memórias deste património milenar.

Com uma duração de aproximadamente 6 horas, o passeio pedestre «Azeite e azeitona: um património milenar», decorrerá numa distância de 10 km. A iniciativa é aberta a toda a população, devendo os interessados realizar a sua inscrição através do telefone 249 736 929.

As Europeias do Património são uma iniciativa do Direcção Geral do Património Cultural que pretende sensibilizar os cidadãos Europeus para a importância da salvaguarda do Património, através da organização de actividades dirigidas ao público e relacionadas com o tema que é anualmente definido.



# PEDRA CANCELA

## AS PEDRAS PRECIOSAS DO DÃO

LUSOVINI  
VINHOS DE PORTUGAL

www.lusovini.com

Seja responsável. Beba com moderação.



# DÃO VINHOS WINES

CARÁCTER E ELEGÂNCIA



Cofinanciado por:



UNIAO EUROPEIA  
Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional