

www.gazetarural.com

Director: José Luís Araújo | N.º 330 | 15 de dezembro de 2018 | Preço 4,00 Euros

Gazeta Rural

Feliz Natal

Interior de Luxo



> Boticas abre, em 2019, o ciclo de eventos dedicados ao porco e ao enchido com a XXI Feira Gastronómica do Porco


SUZUKI

Way of Life!



NOVO **Jimny**

Lemos & Irmão | Avenida da Bélgica - Viseu | 232 430 034 | geral@lemos-irmao.pt | Consumo combinado: desde 6,8 até 7,5 l. / 100 Km. Emissões CO₂: desde 154 até 170 g. / Km.

Agenda

FEIRAS AGRÍCOLAS

De 24 a 28 de Abril de 2019
XXXVI Ovibeja

Espaço de diálogo e de inovação, a Ovibeja desafia para a abordagem conjunta à problemática das alterações climáticas, já está a receber inscrições para o IX Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra – Prémio CA Ovibeja, já está a receber inscrições e manifestações de interesse para expositores e já tem o Secretariado a funcionar em pleno.

De 17 a 19 de Maio de 2019
XI Expoflorestal

'Por Uma Floresta Viva' não é apenas o lema da próxima Expoflorestal, é também um designio nacional defendido pelos agentes, pelas empresas e pela tutela. É no maior certame ibérico dedicado à fileira da floresta que todos se juntam para mostrar a vitalidade do sector. Novos ventos parecem soprar na floresta portuguesa

EVENTOS SECTORIAIS

De 8 de Agosto a 15 de Setembro de 2019

Feira de São Mateus

Ludmilla, Natiruts e Gipsy Kings são os artistas e bandas que inauguram o cartaz musical de 2019 da Feira de São Mateus, em Viseu. A Viseu Marca reforça a aposta internacional, com um cartaz "mais carismático e irreverente", e coloca os bilhetes à venda mais cedo que nunca.

EVENTOS GASTRONÓMICOS

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.

De 24 a 27 de Janeiro de 2018
XXVIII Feira do Fumeiro Montalegre

Regresso em 2019 a "rainha" do fumeiro à capital do Barroso. As iguarias são variadas, assim como uma amostra do que melhor se faz nesta região. Este evento é organizado pela Câmara de Montalegre desde 1992.

#estemundoéatuacasa

POLITÉCNICO DE VISEU

BOAS FESTAS

26

PRÉMIOS
NACIONAIS E
INTERNACIONAIS
EM 2018



Certified

QUALIDADE
TOTAL
CERTIFICADA



ADEGAS DE
SILGUEIROS

www.adegasilgueiros.pt

DÃO
VINHOS WINES



ipv.pt



A Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (FPCG) entregou a insígnia “Optimus Conviva” a Pedro Machado, presidente do Turismo Centro de Portugal, pelo “seu empenho em colocar a gastronomia portuguesa em palcos maiores, reconhecendo, sempre, o grande esforço que é feito pelas confrarias em prol do desenvolvimento local”. A Optimus Conviva é a mais alta distinção atribuída pela FPCG e foi entregue na Gala das Confrarias Gastronómicas, que decorreu em Condeixa e que contou com a presença de Miguel Freitas, secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural. Na ocasião, Olga Cavaleiro tomou posse para mais um mandato à frente da FPCG.



SUMÁRIO

MANCHETE:

22 “O luxo do século XXI vai ser o interior de Portugal”

OUTROS DESTAQUES:

05 Passagem de ano em Viseu espera mais de 50 mil pessoas

06 Boticas prepara XXI Feira Gastronómica do Porco

09 Feira de São Mateus na corrida ao prémio ibérico de “melhor festividade”

12 Plano estratégico para o vinho do Dão será conhecido em breve

13 Estudo sobre o sector cooperativo do Dão distinguido com Prémio Cooperação e Solidariedade António Sérgio 2018

16 Sociedade de Vinhos Borges apresentou novos Reservas Dão e Douro

18 Aquecimento global está a ajudar o vinho inglês

20 Combater despovoamento exige política de “pelo menos duas décadas”

26 Municípios realçam força da marca ‘Terras da Chanfana’ na promoção do interior

29 Filhoses ‘ao vivo’ e doçaria de época na Mostra de Natal

32 Opinião de Miguel Galante: Balanço de 2018 sobre o sector florestal

34 Associação defende áreas florestais agrupadas para minifúndio do Baixo Vouga

35 Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Zurique entronizou onze novos confrades

36 Músico e enólogo juntam-se para lançar disco dedicado ao vinho

FICHA TÉCNICA

Ano XIII | N.º 330
Periodicidade: Quinzenal
Director: José Luís Araújo
(CP n.º 7515)
jla.viseu@gmail.com | 968 044 320
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 n.º 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 n.º 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.

Resistência e Blaya animam o recinto da Feira de S. Mateus

Passagem de ano em Viseu espera mais de 50 mil pessoas

Viseu dá as boas-vindas a 2019 com um cartaz recheado de estrelas. Resistência e Blaya são cabeças-de-cartaz da passagem de ano, que deverá reunir mais de milhares de pessoas ao ar livre, no recinto da Feira de S. Mateus, numa das maiores festas de reveillon da Beira Alta e a melhor passagem de ano de sempre. “Será uma noite estrelada em Viseu, para receber, seguramente, mais de 50 mil pessoas”, disse o vereador da Cultura, Jorge Sobrado.

A noite abre às 19 horas de 31 de Dezembro com a banda viseense Soma e Segue e vai até cerca das 4 horas do novo ano com os Dj’s de Vacaiones. Pelo meio, antes da meia-noite, actua a banda Resistência, que junta vários músicos marcantes do panorama da música portuguesa.

O fogo-de-artifício marca a entrada no novo ano, à meia-noite, a que seguirá o concerto de Blaya, ex-vocalista dos Buraka Som Sistema, que conta com êxitos como “Faz gostoso”.

“Viseu tem ambição de trazer para a rua os seus, mas também de atrair visitantes e turistas”, frisou Jorge Sobrado, acrescentando que o orçamento, em termos de programação, é de 80 mil euros. O vereador disse que a escolha do cartaz teve como foco as famílias, com filhos, sobretudo os mais jovens, seduzido os mais aventureiros a “prolongar a noite”.

Segundo Jorge Sobrado, nesta noite reabrirá o Bairro

da Restauração que foi estreado na última edição da Feira de S. Mateus, cujos restaurantes poderão servir “pelo menos cinco mil refeições”.

Até 21 de Dezembro estão abertas inscrições para 20 operadores de bebidas e comidas que queiram estar nessa noite no recinto, juntando-se assim aos restaurantes do Bairro da Restauração, acrescentou.

O presidente da Câmara de Viseu, Almeida Henriques, lembrou que, depois de anos a ser comemorada no Adro da Sé e no centro histórico, a festa de passagem de ano mudou-se, no ano passado, para o recinto da Feira de S. Mateus, por questões de segurança. “Viseu assume-se cada vez mais como um destino na passagem de ano, de pés muito assentes na terra, muito focado nas pessoas que servimos”, afirmou.

As comemorações da noite de passagem de ano são organizadas pela Câmara e pela Viseu Marca e têm como patrocinador a Associação Mutualista Montepio.





De 11 a 13 de Janeiro de 2019, no Pavilhão Multiusos

Boticas prepara XXI Feira Gastronómica do Porco

A Feira Gastronómica do Porco abre o ciclo dedicado aos eventos ligados ao porco e ao enchido e acontece na vila de Boticas desde 1998, no segundo fim de semana do mês de Janeiro. O certame oferece aos milhares de visitantes uma vasta oferta de produtos endógenos e um diversificado programa de actividades culturais.

A vigésima primeira edição do certame realiza-se de 11 a 13 de Janeiro, no Pavilhão Multiusos, e prevê-se que seja, mais uma vez, um sucesso. São mais de duas décadas de experiência que fizeram da Feira Gastronómica do Porco um certame de renome nacional e internacional, principalmente do outro lado da fronteira.

Ao longo dos três dias, os visitantes podem disfrutar de muita animação, com vários espectáculos musicais encetados por grupos musicais e ranchos folclóricos da região. No lado de fora do pavilhão, há um espaço reservado à “Feira à Moda Antiga” e outro dedicado à realização das tradicionais “Chegas de Bois”. Pelo sétimo ano consecutivo, o programa da TVI “Somos Portugal” dedica a emissão de domingo à Feira Gastronómica do Porco, com a transmissão, em directo, a partir do Largo da Nossa Senhora da Livração para todo o mundo.

“Atingimos um patamar muito elevado de excelência e é nele que pretendemos manter-nos”

Na antevisão do evento à Gazeta Rural, o presidente da Câmara de Boticas diz que as expectativas para a XI Feira Gastronómica do Porco “são sempre as melhores”, susten-

tando que a mesma atingiu “um patamar muito elevado de excelência e é nesse patamar que pretendemos manter-nos”, afirmou Fernando Queiroga.

Gazeta Rural (GR): A Feira Gastronómica do Porco abre o ciclo de eventos dedicados ao porco e ao fumeiro. Há novidades para a edição de 2019?

Fernando Queiroga (FQ): A Feira Gastronómica do Porco já se tornou num dos certames gastronómicos mais importantes da região, pelo impacto económico que gera e pelo dinamismo que traz a este território. A cada ano que passa temos vindo a fazer pequenas alterações por forma a corresponder às necessidades e expectativas dos produtores, expositores e dos milhares de visitantes que rumam até Boticas, por esta altura do ano.

O modelo que definimos para este certame está consolidado e adequa-se às características que pretendemos dar-lhe, indo de encontro ao que os visitantes procuram. Digamos que quem nos visita sabe o que vai encontrar. Não é necessário “inventar” para garantir valor a este evento. O valor é garantido pela genuinidade dos nossos produtos, que é isso que as pessoas procuram.

Mais do que apresentar novidades a cada nova edição, temos sempre bem presente que aquilo que realmente valoriza e distingue a nossa feira das restantes é a qualidade dos produtos expostos não só para venda, mas também para degustação, uma vez que os visitantes têm a possibilidade de provar e comprovar in loco a maravilhosa gastronomia local, em especial os pratos confeccionados à base de carne de porco. Mas este evento não se restringe apenas à componente gastronómica, pois também temos em consideração a vertente cultural.

Durante três dias, todos os visitantes podem disfrutar de um diversificado programa cultural, composto por muita animação musical e também pela divulgação de algumas das nossas tradições seculares, como é o caso das conhecidas “Chegas de Bois”.



Estas são apenas algumas das muitas ofertas que o Município de Boticas disponibiliza a quem nos visita e, apesar do certame estar centralizado na vila, há muito para descobrir um pouco por todo o concelho.

GR: Que expectativas tem?

FQ: As expectativas são sempre as melhores. Ao longo das várias edições desta Feira atingimos um patamar muito elevado de excelência e é nesse patamar que pretendemos manter-nos. É óbvio que o nosso desejo é que o número de visitantes e o volume de negócios aumente a cada edição, pois assim que termina uma feira começamos logo a preparar a seguinte e acredito que esse seja um dos factores para o sucesso do certame.

Para além da promoção que a Feira garante para o concelho de Boticas, obviamente que a vertente económica é muito importante, ou não fosse a produção de fumeiro uma actividade complementar para o rendimento de muitas famílias na nossa região. Quantas mais pessoas nos visitarem melhores são também as expectativas de negócio para os nossos produtores.

Trabalhamos afincadamente, ao longo de todo o ano, para que corra tudo pelo melhor, para que os nossos produtores tenham todas as condições necessárias para mostrar o que de melhor há e se faz no nosso concelho e, sobretudo, para que os visitantes vão de Boticas agradados e com vontade de regressar.

GR: No quadro, como está o sector da pecuária no concelho e o que representa?

FQ: Boticas é um concelho rural onde a agricultura e a pecuária ainda são actividades de grande importância

para a rentabilidade de muitas famílias, que vêem nelas uma forma de vida e isso reflecte-se, naturalmente, na economia local. Os produtos de qualidade têm sempre muita procura, o que de certa forma ajuda a que o trabalho das nossas gentes tenha o devido retorno em termos económicos.

A realização da Feira do Porco permite aos produtores darem saída a uma grande quantidade dos seus produtos, nomeadamente fumeiro e enchidos, e daí terem algum lucro, fruto do trabalho que desenvolvem ao longo de todo o ano. Ao mesmo tempo é também uma “grande montra” que abre boas perspectivas de negócio aos nossos agricultores fora deste período em que se realiza a Feira.

Temos consciência que estas são actividades pesadas, que requerem bastante trabalho e em que a rentabilidade não é imediata, mas graças ao espírito de sacrifício e força de vontade das nossas gentes, estas actividades vão resistindo e acrescentando valor ao nosso Concelho.

GR: A gastronomia é, sem dúvida, um dos atractivos de Boticas. O que mais destaca?

FQ: Quem nos visitar não vai ficar indiferente aos sabores de Boticas. O fumeiro e os derivados do porco são reis durante todo o evento, mas quem nos visitar pode degustar muitas outras iguarias características do nosso concelho como, por exemplo, a truta do rio Beça ou a Carne Barrosã.

Os restaurantes estão de portas abertas para bem receberem todos aqueles que queiram conhecer um pouco mais da nossa excelente gastronomia e deliciar-se com os nossos produtos.

Boticas tem uma gastronomia de montanha, rica em calorias, que apetece sempre degustar nestas épocas mais frias do ano. Tudo o que se produz no nosso concelho é de excelente qualidade, não apenas a carne, mas também os legumes e hortaliças que acompanham estes pratos típicos da nossa região.



No concelho de Seia, até 6 de Janeiro de 2019

Cabeça é “Aldeia Natal” onde o Pai Natal não entra

A aldeia de Cabeça, no concelho de Seia, é “Aldeia Natal” pelo sexto ano consecutivo, onde “não há lugar para o Pai Natal”. Até 6 de Janeiro de 2019, a localidade oferece aos visitantes “uma festa genuína e sustentável, inspirada nos valores e simplicidade do Natal na montanha”.

A Câmara de Seia refere que, “depois da experiência francamente positiva dos anos anteriores, que levou milhares de pessoas à aldeia, os habitantes da Cabeça estão empenhados para acolher a sexta edição” do evento natalício, “trabalhando diária e voluntariamente na concepção dos enfeites que vão decorar a aldeia nesta época natalícia”.

“Giestas, videiras, pinheiros (resultante de limpezas e desbastes florestais no Parque Natural da Serra da Estrela) e lã das ovelhas bordaleiras da Serra da Estrela são os materiais usados para as estrelas, candelabros, grinaldas naturais e corações que cobrem as fachadas do casario típico em xisto”, acrescenta.

A autarquia refere que a “Aldeia Natal” apresenta “um cenário único no país, que convida os visitantes a percorrer as pitorescas ruas” que ostentam “uma decoração simples e ecológica, mas muito criativa”.

“Neste conceito, onde não há lugar para o Pai Natal, encontramos uma aldeia autêntica em que os habitantes abrem as portas das suas casas, transformando a aldeia e as suas ruas numa verdadeira Aldeia de Natal”, sublinha. A visita à aldeia é complementada com tasquinhas de produtos regionais, artesanato, animação de rua e experiências inspiradas na história, saberes e sabores da Serra da Estrela. Tradições como a missa do galo e a fogueira de Natal e oficinas de

cozinha no forno comunitário são algumas das actividades habituais a realizar.

Um concerto de Natal com o grupo Figo Maduro e outro com “Balancé da Cabeça” fazem também parte do programa do evento, que tem como princípio orientador o respeito pelas tradições e pela natureza.

A iniciativa contempla ainda um desfile de moda inspirado no burel (um tecido produzido de forma artesanal na Serra da Estrela), acções de sensibilização para a preservação da floresta e a recuperação de animais selvagens, passeios fotográficos para a descoberta da aldeia e percursos pedestres interpretativos, entre outros.

O projecto “Cabeça, Aldeia Natal” resulta de uma parceria entre o Conselho Directivo dos Baldios da Cabeça, a Associação de Desenvolvimento Integrado da Rede das Aldeias de Montanha (ADIRAM) e o município de Seia.

A iniciativa integra o Plano de Animação da EEC PROVERE iNature, cofinanciado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), através do Centro 2020 - Programa Operacional Regional do Centro.



Votações abertas até Janeiro de 2019

Feira de São Mateus na corrida ao prémio ibérico de “melhor festividade”

A Feira de São Mateus, em Viseu, encontra-se na ‘short list’ dos nomeados para a quarta edição dos “Iberian Festival Awards” (Prémios de Festivais Ibéricos), promovidos pela Associação Portuguesa de Festivais de Música.

A Feira de São Mateus é uma das candidatas ao prémio na nova categoria de “Melhor Festividade”, introduzida este ano pela organização. O vencedor será determinado pela votação online que decorre até Janeiro, em www.talkfest.eu/copy-of-categories (a Feira surge na categoria nº 10).

Para o presidente da Câmara de Viseu esta “é, naturalmente, uma boa notícia e ficamos felizes com o facto de integrarmos o leque das 14 melhores festividades a nível ibérico”, refere Almeida Henriques.

Por sua vez Jorge Sobrado, director da Viseu Marca e vereador da Cultura do Município de Viseu, “esta nomeação confirma o sucesso do projecto de revitalização da Feira de São Mateus e a sua reafirmação no plano ibérico. A Feira é hoje o certame popular histórico de referência no país”.

São, no total, 14 os eventos portugueses e espanhóis na corrida ao prémio na categoria “Melhor festividade”. As Festas de Lisboa, Agrival (Penafiel), Expofacil (Cantanhede) e Fatacil (Lagoa) são alguns dos eventos nacionais que concorrem com a Feira de São Mateus.

Jorge Sobrado realça ainda que a disputa pelo prémio é “uma batalha de David contra Golias”, uma vez que coloca na mesma lista cidades que são capital e regiões metropolitanas contra cidades médias e regiões do Interior.

Através de 22 categorias, os “Iberian Festival Awards” pretendem distinguir os melhores festivais em Portugal e Espa-

na, promovendo, ao mesmo tempo, o intercâmbio e as relações entre os dois países.

Serão apurados dez finalistas de cada categoria sujeita a votação do público, sendo que os vencedores serão anunciados no dia 13 de Março na cerimónia a decorrer no Teatro Afundación, em Vigo.

A Viseu Marca, entidade que tem a seu cargo a organização executiva da Feira de São Mateus, tem sido distinguida no âmbito de vários prémios e concursos, de onde destacamos cinco galardões nos Prémios Lusófonos da Criatividade (campanha “2017, Ano Oficial para Visitar Viseu”), o Prémio “Portugal Cinco Estrelas” (Feira de São Mateus), dois prémios da Bolsa de Turismo de Lisboa (“Melhor Stand Público” 2017 e “Melhor Stand Programação Pública” 2018), quatro prémios WINA 2018 (World Independent Advertising Awards) e os recentes três galardões no Festival Art&Tur (filmes do Viseu Arena, #viseufolk e Feira de São Mateus).



A 8 de Março, em Santarém

Concurso Nacional de Mel vai decorrer no CNEMA

A décima edição do Concurso Nacional de Mel e a sétima edição do Concurso Nacional de Embalagens de Mel, que a Feira Nacional de Agricultura/Feira do Ribatejo realiza em conjunto com a Federação Nacional dos Apicultores de Portugal (FNAP) decorre no Centro Nacional de Exposições, em Santarém, a 8 de Março de 2019.

Como novidade para esta edição, a organização vai premiar com medalha de Ouro, Prata e Bronze, os melhores méis monoflorais, desde que atinjam as pontuações mínimas referidas no regulamento.

Os resultados das edições anteriores atestam o interesse de um concurso deste nível, não só pelo número de participantes, mas também pela qualidade dos produtos apresentados, tendo nas anteriores edições sido levados a concurso mais de 350 méis de 180 produtores e organizações.

O objectivo principal do concurso é dar a conhecer e premiar os méis portugueses de elevada qualidade, contribuindo para a sua promoção e divulgação, junto dos consumidores.

O êxito das anteriores edições do Concurso Nacional de Embalagens de Mel, leva a organização a realizar a sua sétima edição, de modo a premiar, de acordo com o Regulamento, as embalagens mais votadas.

Este concurso enquadra-se no âmbito de um conjunto de iniciativas promovidas pelo CNEMA, onde se incluem os Concursos Nacionais de Aguardentes não Vínicas, Alheiras, Azeite, Bolo Rei, Bolos especiais de Natal, Carnes, Chocolates, Conservas de Pescado, Doçaria Conventual, Doçaria Popular, Doces de Fruta, Empadas e Pastéis Salgados, Enchidos, Ensacados e Presuntos, Ervas Aromáticas, Folares e Bôlas, Licores, Queijos, Sal e Condimentos, Sidras Tradicionais e Cervejas Artesanais, Gelados, Vinagres e o Salão Prazer de Provar.

Os interessados em participar podem consultar toda a informação em www.concursosnacionais.pt e www.cnema.pt.



GRUPO
DE AMIGOS
DO MUSEU
NACIONAL
GRÃO VASCO

Natal 2018

Ofereça um Cartão Amigo do Museu Nacional Grão Vasco.

Porque Natal é Amizade, o **GAMUS| Grupo de Amigos do Museu Nacional Grão Vasco** vai levá-lo a 23 Museus, Palácios e Monumentos Nacionais gratuitamente.

Comece já a sonhar, junte-se a nós e partilhe connosco a sua família e os seus amigos, com Arte!

Juntos vamos divulgar e apoiar o Museu Nacional Grão Vasco.

Informações | Inscrições:

Página de Facebook - Grupo de Amigos Museu Grão Vasco

E-mail - gamusviseu@gmail.com

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



Revela o presidente da UDACA

Plano estratégico para o vinho do Dão será conhecido em breve

O sector do vinho do Dão tem em marcha um plano estratégico e os resultados dos estudos efectuados “devem ser conhecidos em breve”, adiantou o presidente da União das Adegas Cooperativas do Dão (UDACA).

Fernando Figueiredo, à Gazeta Rural, abordou também o ano de 2018 para o UDACA, que atingiu os objectivos traçados, bem como a “fraca” colheita deste ano. O dirigente espera que em 2019 “não existam conflitos que ponham em causa as economias dos países para onde exportamos”.

Gazeta Rural (GR): 2018 foi um bom ano para a UDACA?

Fernando Figueiredo (FF): O ano de 2018 correu dentro daquilo que era esperado e que foi planeado. De facto, perante alguma especulação que sempre ocorre no início de cada ano, sobre os preços de aquisição dos vinhos a granel, que levou a aumentos de preços e na primeira parte do ano a perda de algumas vendas por esse facto, no segundo semestre as coisas compuseram-se e atingimos aquilo que nos propusemos. As marcas UDACA continuam a ser uma referência nos mercados, quer nacional quer internacional.

GR: Como foi a vindima de 2018 no sector cooperativo do Dão?

FF: A colheita de 2018 foi, como todos sabemos, bastante fraca se comparada com a de 2017. Dependendo das sub-regiões do Dão, tivemos situações que variaram entre quebras de 30 e 50%. Felizmente que a qualidade foi bastante boa.

São sobejamente conhecidos os problemas que afectaram a vinha e que começou pela “nascença” em certas castas, passando pelas moléstias acentuadas e que obrigaram a prevenção, o que nem sempre se conseguiu, e terminou com o chamado “escaldão”. Em algumas sub-regiões acrescentou a

tudo isso o problema dos incêndios que ocorreram em 2017 e que fizeram diminuir a área produtiva.

GR: Já há novidades relativamente ao plano estratégico para o sector?

FF: As novidades existem e o plano está na fase final que antecede a sua divulgação e implementação. Brevemente serão apresentados os resultados dos estudos que foram levados a cabo por uma empresa conceituada, e com créditos firmados nesta área, com experiências em outras CVR's e que contou a colaboração de vários operadores da nossa região.

O sector cooperativo, obviamente, espera também os resultados desse trabalho para que, enquadrados nesse Plano Estratégico, defina o seu próprio plano.

GR: O que espera de 2019?

FF: Para 2019 todos esperamos que não existam conflitos que ponham em causa as economias dos países para onde exportamos, para que as vendas se mantenham ou cresçam.

Esperamos que, apesar da fraca colheita de 2018, a UDACA não sinta problemas de abastecimento dos vinhos que precisa para comercializar nos diversos mercados onde se encontra. Há, diria, um optimismo moderado.

Estudo sobre o sector cooperativo do Dão distinguido pela Cooperativa António Sérgio

Apresentado por Vitor Figueiredo, natural de Castro Daire

A tese de doutoramento em Gestão da Universidade da Beira Interior, intitulada “As Cooperativas como Alianças Estratégicas: Factores de sucesso para a satisfação dos cooperadores vitivinícolas da região do Dão”, - apresentada por Vitor Figueiredo, natural de Moledo, Castro Daire, - foi distinguida com o primeiro prémio, na categoria de Estudos e Investigação, atribuído pela CASES - Cooperativa António Sérgio para a Economia Social, no âmbito do Prémio Cooperação e Solidariedade António Sérgio 2018.

Vitor Figueiredo, actualmente a exercer funções de Coordenador da RLIS/SAAS para os concelhos de Castro Daire e de Vila Nova de Paiva, é também Professor Auxiliar Convitado no Departamento de Gestão e Economia da Universidade da Beira Interior.

O autor do estudo, agora premiado, mostra-se “orgulhoso por esta distinção que vêm validar o trabalho feito em prol da compreensão das cooperativas e da sua importância para sectores e comunidades locais”. Além disso, refere, “este reconhecimento é também um estímulo para continuar a estudar o sector cooperativo e social que tem vindo a crescer por todo o mundo, como forma de abordagem ao mercado e de surgimento de novas iniciativas que, em comunidade e para a comunidade, procuram resolver problemas económicos e sociais, que afectam um número crescente de populações, principalmente aquelas situadas em zonas deprimidas, rurais e do interior do país, onde existe mais desemprego, mais desertificação e diminuição de oferta de produtos e serviços essenciais, sejam eles públicos ou privados”.

O estudo identifica um conjunto de factores que conduzem à satisfação dos cooperadores, entendendo o que os cooperadores mais valorizam na sua relação com a cooperativa.

As cooperativas surgem, pois, como uma forma específica de fazer negócio, que vai muito além de meras

razões económicas. Tendo por base um conjunto de princípios cooperativos, universalmente aceites, esta forma de organização afigura-se como promotora da igualdade, do desenvolvimento comunitário e do bem-estar dos seus associados.

As conclusões desta tese indicam que os factores económicos usados para medir a satisfação não se revelaram preditores da mesma. Ao invés, os factores que mais se relacionam com a satisfação dos membros das cooperativas prendem-se com a compatibilidade entre membros, a selecção de parceiros, os recursos humanos, poder e controlo, bem como de desenvolvimento das próprias organizações, comunidades e cooperadores.

Além disso, o autor identifica, nesta investigação, oito motivações Cooperativas consideradas importantes pelos cooperadores: (1) Valorização humana, (2) Sustentabilidade, (3) Reacção, (4) Cooperação, (5) Competitividade, (6) Poder e aliança, (7) Gestão e (8) Operação.

No que concerne às implicações para a teoria e a prática, esta investigação permitiu comparar realidades económicas, geográficas e políticas diferentes, possibilitando a recolha de melhores práticas, além de suprir falhas existentes na literatura a nível nacional sobre o estudo da satisfação nas cooperativas.

Foi ainda validada uma escala para avaliar a satisfação dos cooperadores, que poderá ser replicada em estudo futuros. Foram igualmente identificadas oito motivações cooperativas que podem explicar o sucesso destas organizações, enquanto alianças estratégicas.

Em termos práticos o estudo possibilitou, de igual modo, construir uma matriz com os factores que influenciam a satisfação dos cooperadores. Apontar caminhos e cuidados a ter a quando da definição de políticas para o sector, nomeadamente legislativas e, finalmente, identificar os valores, princípios e pressupostos necessários para alavancar o sucesso destas organizações, que adquirem, um pouco por todo o mundo, uma atenção e importância renovadas.

A cerimónia pública de entrega do prémio terá lugar no dia 24 de Janeiro de 2019, em Lisboa, inserida no Tributo a António Sérgio, organizado pela CASES por ocasião do centenário da sua morte.





Jornadas Técnicas decorreram em Arcos de Valdevez.

Tecnologia Syngenta eficaz na protecção das vinhas na Região dos Vinhos Verdes

A produção de Vinho Verde sofreu este ano uma quebra de 20%, mas os vinhos apresentam excelente qualidade, são muito equilibrados, com acidez média a baixa e bons teores de álcool.

As conclusões foram apresentadas nas Jornadas Técnicas de Balanço do ano vitivinícola 2018, promovidas pela Comissão Vitivinícola da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) na Estação Vitivinícola Amândio Galhano (EVAG), em Arcos de Valdevez. A estratégia de protecção fitossanitária Syngenta aplicada nas vinhas da EVAG foi eficaz no controlo do míldio, oídio, traça-da-uva e flavescência dourada.

O ano vitícola na região dos Vinhos Verdes caracterizou-se por uma floração tardia (três semanas de atraso), mas as temperaturas elevadas e o tempo seco na fase de maturação das uvas (Agosto e Setembro) permitiram recuperar o atraso no ciclo de desenvolvimento da videira e beneficiaram a qualidade das uvas, tendo a vindima ocorrido em período regular (meados de Setembro).

"As temperaturas acima de 40º na primeira semana de Agosto causaram escaldão nos cachos e nos bagos e esta foi a principal causa da quebra de produção (cerca de 20%) de vinho na região", explica João Garrido, responsável técnico da EVAG.

O estado fitossanitário das uvas vindimadas na região foi em geral bom, tendo sido possível controlar os ataques de míldio e oídio com uma estratégia preventiva bem definida, apesar das condições propícias ao desenvolvimento destas doenças (temperaturas amenas e chuva) nos meses de Junho e Julho.

Nas vinhas da EVAG, em Arcos de Valdevez, foi aplicado um programa com seis tratamentos Syngenta, recorrendo aos produtos Quadris Max, Ridomil Combi, Pergado, Ampepio, Cuprocol, Thiovit e Dynali para controlo do míldio e do oídio, as principais doenças com impacto económico nas vinhas do Minho. Foram ainda aplicados Luzindo e Karate Zeon para controlo da traça-da-uva e do inseto vetor da flavescência dourada. "Não tivemos qualquer proble-

ma nas nossas vinhas (24 hectares), a eficácia dos produtos Syngenta foi total", garantiu João Garrido.

Recorde-se que existe entre a Syngenta e a CVRVV um protocolo de formação que permite aos viticultores da região aprofundar o conhecimento sobre protecção da cultura da vinha e as boas práticas de pulverização. Os técnicos da Syngenta integram a equipa de formadores da "Academia dos Vinhos Verdes", que em 2018 ministrou mais de 15 cursos de formação para viticultores em toda a região do Minho.

Ainda durante as Jornadas Técnicas de Balanço foi abordado o tema das doenças do lenho, que são uma preocupação crescente para os viticultores europeus e também em Portugal. "Os prejuízos causados pelas doenças do lenho (esca, eutipiose e escoriose) já são quase tão graves como os causados pelo míldio e o ódio", reconhece o técnico da EVAG, alertando para a importância do controlo das condições de produção das plantas nos viveiros, de onde chegam muitas vezes contaminadas aos viticultores.

A parte da tarde das Jornadas foi dedicada à enologia, Francisco Antunes, da Aliança Vinhos de Portugal, partilhou os 25 anos de experiência na produção de espumantes, enquanto Maria José Pereira e Patrícia Porto, técnicas do laboratório da CRVVV, apresentaram a caracterização química e sensorial dos vinhos nos últimos 14 anos. Por sua vez Óscar Pereira, da DRAP Norte, falou sobre a evolução da maturação das castas Loureiro e Vinhão nos últimos 12 anos. "Com as mudanças do clima tem havido uma melhoria dos vinhos verdes. Em anos mais quentes o teor alcoólico dos vinhos aumenta, porque há uma relação directa entre a subida da temperatura e o aumento do grau de açúcar nas uvas. Além do maior grau alcoólico, os anos quentes geram vinhos mais encorpados", explica João Garrido.

Evento está a "consolidar-se" junto dos amantes de livros e vinho

Mais de 5.500 visitantes passaram pelo Festival Literário Tinto no Branco

O Festival Literário Tinto no Branco, que decorreu em Viseu, recebeu mais de 5.500 participantes e está a "consolidar-se" junto dos amantes de livros e vinho. "Passaram pelo festival mais de 5.500 pessoas, ou seja, dentro das nossas expectativas que andavam entre os cinco e os seis mil participantes nas várias actividades, [houve] um aumento em relação a 2017, uma vez que no ano passado estiveram cerca de cinco mil pessoas", regozijou-se o vereador da Cultura da Câmara de Viseu, Jorge Sobrado.

O Festival, que teve por palco o Solar do Vinho do Dão, em Viseu, contou com mais de 30 convidados em diversas actividades como conversas de literatura, oficinas de escrita criativa, de gastronomia e de vinho, teatro, concertos e exposições atraindo todo o tipo de público.

"Nos 'workshops' de vinho tivemos um 'mix' de interesses, tanto os que já são enófilos como as pessoas que estão agora a aprender a gostar de vinho e a aprender a descobrir o maravilhoso mundo cultural e histórico do vinho e na literatura é exactamente a mesma coisa", esclareceu o vereador.

Entre os visitantes da vertente literária, houve uns que "não são leitores regulares, que não compram livros" como também o oposto, os que "são fãs de escritores, seguidores de escritores e pessoas que têm hábitos de leitura regular".

Em jeito de balanço, Jorge Sobrado contou que passaram por Viseu pessoas vindas de vários pontos do país como Aveiro, Coimbra, Leiria, Porto e Lisboa, mas também do estrangeiro, tendo em conta os convidados internacionais deste festival e isso "marca uma viragem" no festival.

"Uma viragem no sentido de uma dimensão mais in-

ternacional, o festival adquiriu um pulmão internacional, uma pele e uma alma de vocação internacional, incorpora autores da lusofonia, autores da literatura europeia muito consagrados, como foi o caso de Oliver Rolin e Joanne Harris e é hoje de forma definitiva uma referência incontornável dos festivais de literatura em Portugal", considerou o vereador.

Jorge Sobrado considerou que "é o maior festival de literatura do interior do país, é o mais distintivo, aquele que tem um carácter mais marcado por esta relação entre literatura, vinhos e património imaterial, e reúne, a partir de agora, todas as condições para amadurecer e reforçar esta sua internacionalização, quer do ponto de vista dos autores, mas também dos públicos".

"Estamos a fundar em Viseu um festival que já ultrapassou as suas fronteiras regionais, o Tinto no Branco já extravasou aquilo que é o seu papel regional e continuará a cumprir esse papel, mas ganhou braços para trazer autores e públicos de outras proveniências nacionais, mas também internacionais", disse.

Questionado se o festival que fechou agora a sua quarta edição está firme para se manter para além de outros executivos, Jorge Sobrado foi perentório ao dizer que "existem resultados positivos do ponto de vista de notoriedade da cidade, da cidade como destino, reputação cultural de Viseu, reputação turística, mas também em economia e em públicos culturais".

"Um objecto cultural quando é robusto não está exposto a mudanças políticas ou de pessoas, é essa a política que o município tem de fomentar, é constituir um ecossistema cultural e recreativo tão forte que é resiliente e que ganhará a sua própria sustentabilidade, independentemente de ciclos políticos", considerou.



Empresa aposta na exclusividade da gama e numa nova imagem

Sociedade de Vinhos Borges apresentou novos Reservas Dão e Douro

A Sociedade dos Vinhos Borges renovou a imagem da gama Borges Reserva, que reflecte a antiguidade da marca e o carácter dos vinhos. Esta novidade acompanha a aposta no aumento qualitativo da gama, com produções mais reduzidas.

Depois do Meia Encosta, é a vez dos vinhos Borges Reserva chegarem ao mercado com nova imagem. Esta gama resume a tradição e o know-how da Sociedade dos Vinhos Borges na produção de néctares de qualidade, com origem em duas das mais antigas e emblemáticas regiões vitivinícolas portuguesas – Douro e Dão – reconhecidas pelas características únicas dos seus vinhos. Desta forma, a imagem renovada dos Borges Reserva ilustra a antiguidade da marca e o carácter destes vinhos.

“Não só com o objectivo de valorizar a história e as raízes, mas também reforçar a proximidade com os consumidores, a nova imagem da gama Borges Reserva surge com várias novidades visuais, unindo assim modernidade e tradição”, explica Ana Montenegro, gestora de Comunicação e Relações Públicas da Sociedade dos Vinhos Borges.

Na nova imagem, a marca Borges apresenta-se reforçada como símbolo de prestígio e qualidade, com a recuperação da insígnia em relevo modulada das duas águias unidas, tendo sobreposto um ornato - com as iniciais V e B no centro - um regresso às origens da marca e ano de fundação – 1884. Por outro lado, salientam-se os acabamentos premium e os apontamentos dourados e prateados enobrecem o conjunto, que vestem uma garrafa superior, troncocónica e elegante. Já as cápsulas surgem com um elemento gráfico distinto para cada uma das regiões e conjugam com o design de uma peça sofisticada, que unifica rótulo e contrarrótulo.

“As novidades não ficam apenas pela alteração da imagem, mas também pelo aumento qualitativo dos vinhos desta gama, com produções mais reduzidas, resultado de um trabalho ainda mais meticuloso e criterioso na vinha e na adega”, salienta a responsável.

Esta renovação da imagem acompanha o lançamento das novas colheitas para o mercado: Borges Reserva Douro Branco 2017 e Borges Reserva Douro Tinto 2015 produzidos com uvas da Quinta da Soalheira, situada em São João da Pesqueira, e os Borges Reserva Dão Branco 2017 e Borges Reserva Dão Tinto 2015, produzidos na Quinta de São Simão da Aguieira, em Nelas. Todos os vinhos da gama Borges Reserva serão comercializados apenas em caixas de madeira de três unidades.

Borges Grande Reserva Douro Tinto 2015

Na apresentação dos novos vinhos, que decorreu no Restaurante O Gaveto, em Matosinhos, foi ainda dado a conhecer o Borges Grande Reserva Douro Tinto 2015, que a empresa produz pela segunda vez. O anterior lançamento ocorreu em 2005.

O novo Grade Reserva da Borges chega ao mercado com uma nova imagem, ilustrando a antiguidade, carácter e raízes da empresa, seguindo a mesma linha da gama Borges Reserva.

Produzido apenas em anos excepcionais, este vinho reflecte um ano de excelente qualidade e grande equilíbrio. É um vinho feito com Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Amarela, tem um aroma intenso, marcado por notas de sobrematuração e ameixa preta e amora, sobressaindo no final aromas de especiarias, como cravinho e pimenta verde, que lhe conferem muita complexidade. É um vinho com muito volume, estrutura e completo, com notável elegância, apresentando taninos muito macios, que fazem um vinho cheio, longo e muito equilibrado.



Empresa investe meio milhão no Douro e prevê melhorias na Quinta de São Simão da Aguieira

A Sociedade dos Vinhos Borges destinou meio milhão de euros para um “espaço destinado a receber visitantes convidados e clientes” na Quinta da Soalheira, no Douro, e cuja inauguração deverá ocorrer em Setembro de 2019. “Era um investimento que tinha de ser feito porque não tínhamos onde receber de forma adequada”, explicou a gestora de Comunicação e Relações Públicas da empresa, Ana Montenegro, observando que “o investimento já está em curso”.

Com uma área de 340 hectares, dos quais 130 ocupados com vinhas, aquela propriedade pertence à Borges desde 1904 e é com as suas uvas que a empresa faz os seus vinhos Douro. A sociedade possui ainda duas quintas na região dos Vinhos Verdes e uma na do Dão, comercializa também vinho da casta alvarinho feito de uvas compradas a um produtor da sub-região da Monção e Melgaço e produz em média cerca de 6,5 milhões de garrafas por ano.

Com 2,4 milhões de garrafas, os vinhos verdes são os campeões vendas desta empresa produtora, surgindo depois os do Dão e do Douro, com 1,6 milhões e 930 mil, respectivamente.

No Dão, também estão previstas para o próximo ano “algumas melhorias” de ordem técnica na adega da Quinta de São Simão da Aguieira, em Nelas, informou ainda Ana Montenegro, referindo tratar-se neste caso de um investimento menos avultado do que o planeado para o Douro, não tendo, porém, indicado o seu montante. “A

prioridade da Borges tem-se focado mais na modernização equipamentos técnicos e na vinificação, para melhor atender aos diferentes dos seus vinhos”, afirmou.

A mesma responsável disse que a empresa exporta “55% da sua produção para 60 mercados” dos cinco continentes” e em 2019 pretende olhar com maior atenção para a América Central e do Sul.

O Canadá é o mercado externo número um dos vinhos Borges, seguindo-se a Alemanha e a França, por esta ordem, e em 2017 a sociedade registou vendas superiores a 11 milhões de euros, “um valor já atingido este ano”, segundo Ana Montenegro. “O crescimento verificado até Novembro foi de 6,5% e as previsões para todo o ano apontam para vendas de 12 milhões de euro”, acrescentou.

A Sociedade dos Vinhos Borges surgiu em 1884 por iniciativa dos irmãos António e Francisco, que também fundaram a casa que deu origem ao já desaparecido Banco Borges & Irmão, e manteve-se sempre em mãos portuguesas. A empresa foi comprada em 1998 pela sociedade JMV, de Gondomar, que já então fazia a distribuição dos vinhos Borges e se mantém até hoje como proprietária, “controlando 100% do seu capital”.



“Temos quase o mesmo clima que a Champagne há 100 anos”, diz especialista em ciência da vinha Aquecimento global está a ajudar o vinho inglês

Com o aquecimento global, os produtores de vinho ingleses vêm uma oportunidade, pois os seus vinhos espumantes estão a ganhar qualidade e rivalizam com o champanhe. Chris Foss, professor de inglês especializado em ciência da vinha, diz que no sul da Inglaterra “temos quase o mesmo clima que a Champagne há 100 anos”.

Andando pelas vinhas de Pinglestone, no sul da Inglaterra, sob um pálido sol outonal, James Bowerman, responsável pela vinha de Vranken-Pommery, sorri. “O pinot meunier realmente floresceu este ano”, diz. As temperaturas surpreenderam a famosa Maison de champanhe, que recentemente investiu neste canto do sul da Inglaterra para desenvolver vinhos espumantes.

Intrigado com o rápido desenvolvimento da viticultura na Inglaterra, Vranken-Pommery mergulhou na aventura inglesa depois de “se apaixonar” por essa colina de Hampshire de solo calcário.

Quinze hectares de chardonnay, pinot noir e pinot meunier, as três típicas cepagens champenois, foram plantadas no ano passado. Mais vinte e cinco hectares serão adicionados em breve. “Tivemos de regar as plantas em Junho, o que é incrível, dada a reputação do clima inglês”, diz Clément Pierlot, diretor de vinhas e gerente da adega de champanhe Pommery e Greno.

A Grã-Bretanha registou temperaturas bem acima das médias sazonais em grande parte do Verão e um défice de chuvas, salientou o Serviço Meteorológico britânico, que espera que o termómetro suba ainda mais nas próximas décadas. “Quantos mais anos foram assim, mais teremos estilo” em termos de vinhos, comemora Bowerman.

“Uma oportunidade”

Enquanto espera a primeira colheita, Vranken-Pommery produziu um vinho espumante com uvas compradas, chamado Louis Pommery England, um teste considerado bem-sucedido.

“Podemos ter vinhos que sejam bons, expressivos, mas

com um bom corpo, um belo frescor”, descreve Clément Pierlot.

Para o ministro do Meio Ambiente do Reino Unido, Michael Gove, a mudança climática pode ser, neste campo, “uma oportunidade”. O espumante inglês oferecerá aos fãs britânicos “ainda mais prazer do que os champans franceses”, prevê.

Enquanto a produção de espumantes não é nova na Inglaterra, o número de hectares plantados aumentou 150% nos últimos dez anos. Com quatro milhões de garrafas, representaram 68% dos vinhos produzidos em solo britânico em 2017. Uma parcela que deve subir porque o pinot noir, o pinot meunier e o chardonnay constituem 71,2% das videiras plantadas.

“Saímos de uma indústria caseira para uma indústria florescente”, diz Cherie Spriggs, vinicultora da Nyetimber, uma propriedade cujas primeiras videiras foram plantadas há 30 anos. Este ano, ganhou o prémio de vinho espumante do ano no International Wine Challenge.

“Há 30 anos era impossível amadurecer o Chardonnay. Os vinhos eram verdes, duros, muito ácidos, não funcionavam. Mas agora não há problema”, ressalta Foss, director do Departamento de Vinho do Plumpton College. Com o espumante, a Inglaterra realmente encontrou seu “nicho”, aponta.

Além de Vranken-Pommery, outra conhecida casa de champanhe, Taittinger, colocou os pés do outro lado do Canal da Mancha, em Kent, para produzir um vinho espumante, cujas primeiras garrafas são esperadas em 2023.

Os britânicos não foram deixados para trás. Ao lado de pioneiros como Ridgeview, ou Chapel Down, fornecedores

oficiais da Downing Street, estão novos actores como Rathfinny ou Gusbourne.

A maioria das vinhas fica no sudeste da Inglaterra (Surrey, Sussex e Kent) e Hampshire (sul), mas o aquecimento global abriu novas oportunidades.

Um estudo científico identificou recentemente 34.800 hectares de terra em Inglaterra e no País de Gales (oeste) considerados adequados para o cultivo de uvas por causa de “estações mais quentes”, como em Essex (nordeste de Londres), ou em Suffolk (leste da Inglaterra).

As propriedades inglesas ainda parecem, no entanto, pouco optimistas contra os gigantes de Champagne. Além disso, o espumante inglês é caro, se comparado ao prosecco italiano, que é um sucesso na ilha.

O Brexit também está a preocupar os produtores que empregam funcionários da União Europeia, como em Pinglestone, onde trabalham muitos romenos.

“Se eles não puderem vir (após a saída do Reino Unido da União Europeia, prevista para 29 de Março de 2019), será difícil encontrar pessoas qualificadas”, adverte James Bowerman.

AFP





Para atrair empresas, jovens e serviços

Combater despovoamento exige política de “pelo menos duas décadas”

O especialista em território e inovação Eduardo Anselmo de Castro defende que Portugal precisa de uma política nacional integrada e persistente de pelo menos duas décadas.

O especialista em território e inovação, Eduardo Anselmo de Castro, defende que Portugal precisa de uma política nacional integrada e persistente de pelo menos duas décadas que leve empresas, jovens imigrantes e serviços para o interior, invertendo o despovoamento.

De acordo com o especialista da Universidade de Aveiro, com essa política nacional ainda é possível “inverter uma dinâmica muito antiga e que tem muita força”, um “processo com dezenas e dezenas de anos”, muito relacionado com a emigração, que levou principalmente a população jovem activa.

O problema é “muito grave, com défices estruturais que mudam muito lentamente”, mas “neste momento há sinais de que o Governo e as forças políticas querem mudar” a situação, afirmou, salientando esperar que esta vontade se mantenha nos governos que vierem, sejam eles quais forem, “porque isto não é coisa para meia dúzia de anos”.

Para Eduardo Anselmo de Castro, falar de incentivos à natalidade não chega, porque as crianças que nasçam agora só resolverão o problema daqui a mais de 20 anos.

Também não é suficiente dar incentivos fiscais a empresas, porque a deslocação destas para territórios de baixa densidade exige a deslocação de jovens que possam trabalhar.

“As políticas – algumas que estão a haver nalguns sítios e com sucesso – são aquelas que atraem empresas, pessoas e serviços para as pessoas ao mesmo tempo. Ou é tudo ao mesmo tempo ou não funciona. Caso contrário, atrai pessoas para sítios onde não há emprego e empregos para sítios onde não há pessoas. E isso não funciona”, considerou.

O problema, no seu entender, “é que quem tem iniciativa de pôr lá uma empresa não tem poder para trazer as pessoas e quem tem poder para trazer as pessoas não são as empresas”.

“Ou há uma política de conjugação disto tudo ou isto não tem hipótese”, reforçou.

Até que os incentivos de natalidade actuais resultem em população activa, a solução passa, segundo Anselmo de Castro, pela imigração.

“Quando eu digo trazer as pessoas, é imigração, não há outra solução. Para os próximos 20 anos não se arranja activos aumentando a natalidade. A não ser que tenham políticas de atracção de imigrantes com força, não será possível sequer manter a actividade económica que existe neste momento no interior”, defendeu, salientando que até poderia ser uma “imigração interna”, mas o problema de escassez de pessoas vai verificar-se no país todo, mesmo nas áreas mais dinâmicas.

O professor universitário defendeu ainda que estas políticas de atracção não podem ser vistas ao nível do concelho, mas como um todo nacional integrado. “Ou se faz uma política nacional integrada ou não se faz”, sublinhou, salientando, contudo, que existem “alguns exemplos raros” de concelhos que, de forma isolada, estão a desenvolver com sucesso políticas de atracção de pessoas, como o Fundão ou Proença-a-Nova.

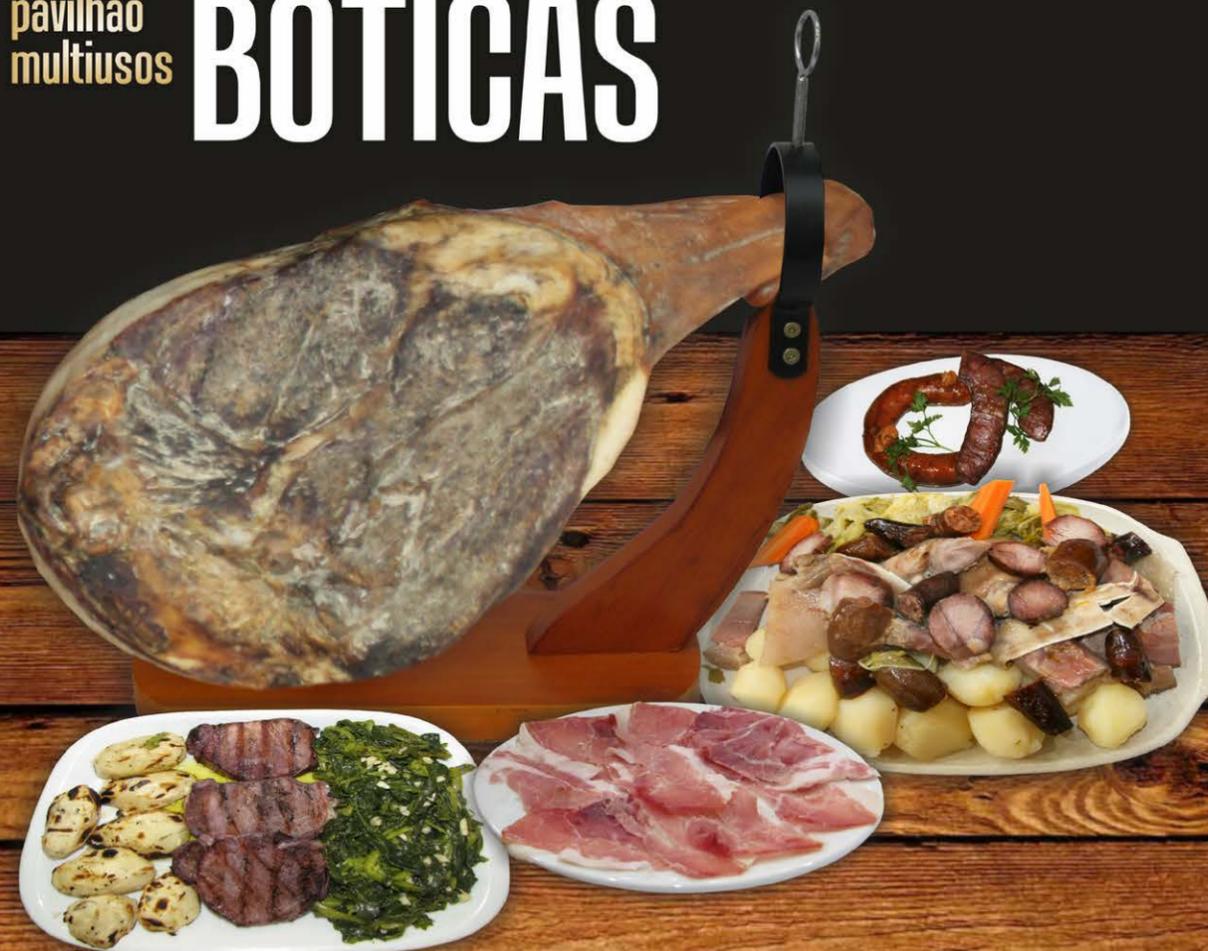
“Passar de um Fundão para 200 ‘Fundões’ - esse é que é o exercício”, realçou.

XXI FEIRA GASTRONÓMICA do PORCO

11 A 13 JANEIRO 2019

pavilhão multiusos

BOTICAS





Diz o presidente da Entidade de Turismo do Centro

“O luxo do século XXI vai ser o interior de Portugal”

O Turismo está “a cumprir bem” o seu papel no combate ao despovoamento, disse o presidente da Turismo Centro, Pedro Machado, que vaticina que “o luxo do século XXI vai ser o Interior de Portugal”.

O líder da Entidade Regional que agrupa cem municípios do Centro do país, muitos deles situados em territórios de baixa densidade, considera que o Interior tem valores exclusivos que asseguram o seu futuro como destino turístico de excepção, capaz de atrair visitantes de todo o mundo.

“A melhor parte do melhor destino do mundo é o Interior do país”, garante Pedro Machado, numa referência ao facto de Portugal ter sido escolhido, pelo segundo ano consecutivo, como o “melhor destino turístico do mundo”, de acordo com os prémios World Travel Awards.

Em 2017, o país bateu mesmo o recorde de visitantes, acolhendo mais de 24 milhões de turistas e crescendo cerca de 12% ao ano. Para esta proeza contribuiu de sobremaneira a região Centro, que apresenta níveis de crescimento superiores à média nacional.

Pedro Machado considera que o Interior do país, em especial a zona Centro, é um produto turístico valioso e com muito futuro, uma vez que está longe de esgotar o vasto leque da sua oferta. E nem mesmo os incêndios de 2017, que devastaram a região deixando um rasto de destruição e morte, e a tempestade tropical Leslie, que provocou mi-

lhões de euros de prejuízos, ensombram o potencial de crescimento do Interior.

O responsável da Turismo Centro garante que o sector tem sido decisivo para travar o avanço da desertificação, atraindo visitantes, mão-de-obra qualificada e moradores a territórios de baixa densidade, que enfrentam problemas difíceis relacionados com o envelhecimento das populações.

Nos últimos anos, implantaram-se em algumas zonas do interior centro do país grandes unidades hoteleiras, os designados “Hotéis Destino”, baseados em modelos de negócios muito competitivos, e que, em alguns casos, têm tanta ou mais notoriedade nos mercados do que a própria região.

É o caso do Hotel H2O, situado na vila de Unhais da Serra, na base da vertente sudoeste da Serra da Estrela, num vale glacial e a uma altitude de 750 metros. A unidade hoteleira veio trazer nova vida e animação à pequena vila de 1.300 habitantes, atraindo turistas, sobretudo estrangeiros, e atraindo e qualificando mão-de-obra.

Outro bom exemplo de uma unidade cuja abertura e funcionamento teve um impacto significativo é o das Casas do Côro, na aldeia histórica de Marialva, no concelho da Mêda. Esta unidade hoteleira não só recolocou Marialva no mapa turístico, trazendo visitantes e animação, como também formou ao longo de 15 anos dezenas de pessoas.

Outro factor decisivo no combate ao despovoamento

tem sido as dezenas de empresas de animação turística nascidas nos últimos anos no Centro do país. Lideradas quase sempre por gente jovem, que se instalou no Interior, estas empresas dedicam-se ao chamado turismo activo e desportivo. As suas actividades passam pelo cicloturismo, pedestrianismo, marcha de montanha, ‘rafting’ e até corridas de carrinhos de rolamentos, como é o caso de uma empresa que se fixou na aldeia de xisto do Mosteiro, em Pedrógão Grande.

“Os melhores percursos para este tipo de actividades estão no Interior do Centro do país”, garante Pedro Machado, que destaca a capacidade de atracção que estas empresas exercem sobre jovens urbanos. “São novas empresas, com novos modelos de negócio, alavancadas por gente jovem”, refere Machado.

O líder da Turismo Centro destaca ainda a contínua “estruturação de novos produtos turísticos” no interior do Centro do país. É o caso do turismo religioso de raiz judaica, em Tomar, Belmonte, Trancoso e outras zonas da serra da Estrela, que atrai gente de todo o mundo interessada a conhecer as sinagogas dos chamados judeus marranos, e a prática de actividades que tiveram de ser escondidas durante séculos. Em Belmonte, por exemplo, já existem unidades hoteleiras “kosher”, que respeitam as práticas judaicas no que respeita a alimentação e alojamento.

Há diversos nichos de mercado com novos produtos, garante Machado, lembrando o sucesso dos Museu dos Judeus e do vizinho Museu das Descobertas, em Belmonte, terra de nascimento do navegador Pedro Álvares Cabral, descobridor do Brasil.

“O Turismo está a cumprir no Centro o seu papel no

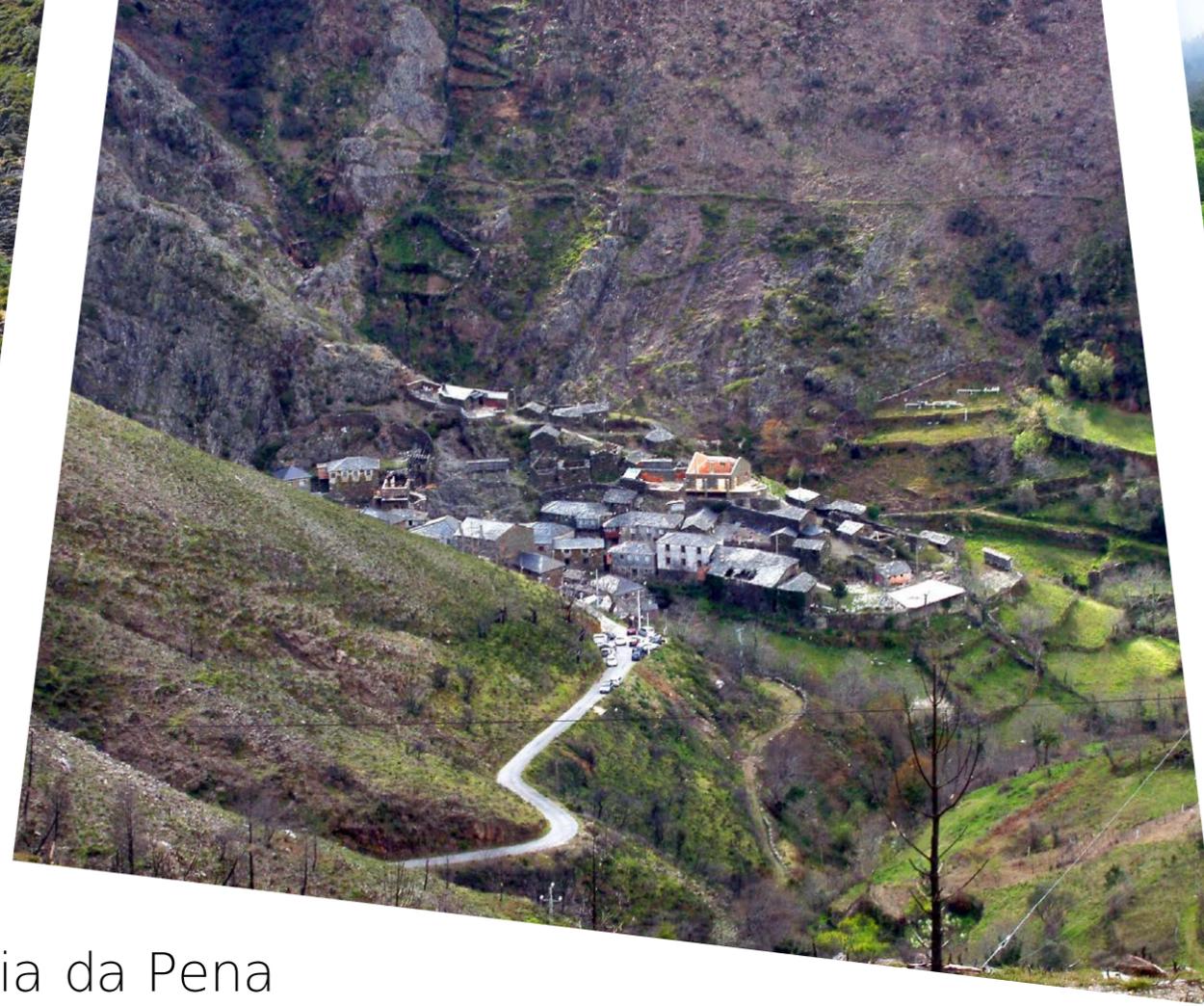
combate à desertificação e às assimetrias. Com atitude, novos produtos, novos mercados, apostando na qualidade do serviço e na competitividade dos produtos diferenciados”, resume o presidente da Turismo Centro.

Projecto aposta no turismo criativo como forma de desenvolvimento de zonas rurais

O projecto de investigação CREATOUR (Desenvolver Destinos de Turismo Criativo em Cidades de Pequena Dimensão e em Áreas Rurais) arrancou em Novembro de 2016 e ajudou a implementar e dinamizar 40 projectos-piloto nas regiões do Algarve, Centro, Alentejo e Norte, em que se olha para os recursos endógenos e saberes locais como forma de oferecer uma vertente de turismo capaz de promover o desenvolvimento local e chamar a atenção para os recursos culturais de cada sítio, explicou a coordenadora da iniciativa, Nancy Duxbury.

Com uma abordagem teórico-prática, o projecto de investigação do Centro de Estudos Sociais (CES) da Universidade de Coimbra tem 40 iniciativas a decorrer um pouco por todo o país, nomeadamente em zonas rurais e concelhos do interior de Portugal (apesar de alguns projectos serem desenvolvidos em pequenas cidades do litoral).

Os cuscos de Bragança, o barro negro de Vilar de Nantes, os caretos da Terra Quente transmontana, o artesanato de junco de Esposende, o burro mirandês, um festival numa quinta biológica na Serra da Estrela, oficinas de arte contemporânea na Beira Alta, a produção de mosaico romano na Serra de Sicó ou técnicas de pesca tradicionais em Vila Real de Santo António são algumas das propostas e recursos culturais explorados pelo CREATOUR.



O desafio de quem lá mora

Novos projectos animam aldeia da Pena e dão esperança aos seis moradores

O cantar dos galos mistura-se com o som de martelos e serrotes, como que a anunciar o futuro da Pena. Apesar de ter apenas seis moradores permanentes, projectos não faltam para esta aldeia de S. Pedro do Sul, no distrito de Viseu.

Quem se aventurar a descer a estrada íngreme e estreita da Serra da Gralheira que leva à Pena, encontra a aldeia onde vivem Ana e Alfredo Brito com as suas filhas menores, Mariana e Margarida. Lá vivem também Augusta e António Arouca.

Os moradores não baixam os braços e investem na aldeia ou incentivam familiares a fazê-lo. Falam, com entusiasmo, na abertura de um segundo restaurante e de alojamento local, que ainda não existe.

A Câmara de S. Pedro confirmou o entusiasmo à volta da aldeia da Pena e os projectos que estão na calha, prometendo também dar o seu contributo para este dinamismo. "Vamos fazer um conjunto de intervenções sobretudo na área pública, desde casas de banho públicas, sinalização, painéis de informação e renovação dos percursos pedonais, numa perspectiva de melhorar, ou de acompanhar, o fluxo cada vez mais crescente de turistas que temos, quer na aldeia, quer na serra envolvente", explicou o vice-presidente da autarquia, Pedro Mouro.

O som dos martelos e dos serrotes sai do restaurante que Ana e Alfredo Brito exploram desde 2000 e que agora decidiram ampliar, para dar melhores condições a quem os visita. "É bom sinal. Temos trabalhado muito, mas é complicado. De Verão vêm sempre mais turistas, mas, de Inverno, a serra fechando com o nevoeiro, os dias são pequenos e as pessoas não vêm", contou Alfredo Brito, de 47 anos.

O casal vivia em Lisboa, mas decidiu mudar-se para a aldeia onde Ana tinha raízes e passou parte da sua infância. Apesar de o início ter sido "mais duro", para já, não há arrependimentos relativamente à mudança de estilo de vida.

"Tenho muitos animais, sou criador de vacas de raça arouquesa, crio de tudo. Vamos passando o tempo, vêm sempre uns clientes, nem sentimos o isolamento", referiu Alfredo Brito.

Como Ana partilha da sua opinião e as filhas - uma de onze anos e outra quase a chegar à maioridade - "também se sentem bem", Alfredo está optimista em relação ao futuro da aldeia da Pena. "É um sítio diferente, para descansar e aliviar o stress", afirmou, considerando que "não há dinheiro que pague" o sossego e o ar puro.

António Arouca tem 75 anos e a energia de quem acredita no poder de rejuvenescimento da natureza. "Hoje,

se ainda tivesse aí uma outra casa velha, eu ia reconstruí-la para alojamento local. Estava cá e tomava conta, eu e a minha mulher, não tinha problema nenhum", frisou.

A mulher de António é Augusta, que toma conta de uma lojinha de artesanato. Ela faz gorros, meias e outras peças de roupa, enquanto ele se dedica a miniaturas de casas de xisto e outras peças que exhibe orgulhosamente.

Depois de 33 anos a viver em Lisboa, o casal decidiu reconstruir a casa que Augusta herdou dos pais e "fugir da cidade, da confusão", para um recanto mais sossegado. "Eu não estou na aldeia da Pena por estar, eu estou na aldeia da Pena por uma convicção. Quero estar no meio da natureza, ter a minha agricultura, ter as minhas abelhas, fazer o meu artesanato, ter os meus cães da caça. Vou para a caça, vou para a pesca...", relatou António.

Na sua opinião, "a aldeia da Pena está numa evolução grande", com a perspectiva de abertura do novo restaurante, do alojamento local e também da chegada das pessoas que ficarão responsáveis por estes investimentos e que são da sua família.

"As aldeias nunca têm coisas a mais, as aldeias têm é coisas a menos. E se tiverem muitas coisas que chamem

as pessoas, como é o caso do turismo de habitação, as pessoas ficam", frisou.

Por isso, António apela a quem tenha casas e ligações à Pena que repense a sua vida: "Fixem-se na sua aldeia, porque a aldeia precisa deles, não é só virem fazer férias, invistam o dinheiro".

Uma das principais reivindicações dos moradores são os acessos à aldeia, criando soluções que permitam que os carros se cruzem uns com os outros na estrada.

"Eu percebo que quem vai lá a primeira vez tenha algum medo. Vamos criar algumas bolsas para que os carros possam passar mais facilmente uns pelos outros, melhorar o estacionamento, criar alguns 'rails' de protecção num ou outro local", garantiu Pedro Mouro.

A Câmara de S. Pedro do Sul espera investir cerca de 100 mil euros nas obras de melhoramento das aldeias da Pena e de Covas do Monte. O objectivo é o de que "essas obras venham a ser executadas ainda a tempo de serem disponibilizadas durante 2019" a quem visita as aldeias, frisou.

Entra em funcionamento em Janeiro

“Passaporte Idanha” quer promover Idanha-a-Nova no mercado ibérico

A Câmara de Idanha-a-Nova vai lançar um novo projecto turístico que entra em funcionamento em Janeiro, cujo objectivo é a promoção do território no mercado ibérico através da criação de uma rede de visitação.

“O projecto Passaporte Idanha-a-Nova estará em funcionamento a partir de Janeiro no concelho. Com isto, o que nós queremos é dar a conhecer, sobretudo no mercado ibérico, num universo de cerca de 10 milhões de visitantes, o nosso passaporte, numa rede que o Grupo Gala tem pela Península Ibérica”, explicou o presidente da Câmara de Idanha-a-Nova, Armindo Jacinto.

O “Passaporte Idanha” permite saber mais sobre toda a região, mas também visitar todos os espaços turísticos do município. Ao ser adquirido com toda a informação, vem ainda incluída a entrada nos seis ‘ex-libris’ pagos da região, pelo valor de 10 euros.

“A ideia é entrar numa rede de visitação em que podemos promover o nosso território, Idanha-a-Nova, através do passaporte. É também um bilhete de entrada em seis locais do concelho. O que queremos é dar a conhecer um património natural e histórico-cultural que ao longo dos anos fomos trabalhando. É uma estratégia colectiva em ligação com os empresários do território para que as actividades do turismo deixem de facto riqueza no concelho”, frisou o autarca. Este produto, desenvolvido com o Grupo Gala, pretende dinamizar este território do interior, criando sinergias entre os vários atractivos da região.

Além a criação de um roteiro, incluído no livro, e sob o mote “Portugal sem portagens”, será ainda colocada uma rede sinalética de ‘QRcodes’ em alguns monumentos e percursos da região, de modo a colocar toda a informação ao dispor do turista.

Para que este projecto consiga alcançar todo o seu potencial, o Grupo Gala deu apoio à abertura e dinamização dos diversos espaços turísticos incluídos neste projecto: o Centro Cultural Raiano (Idanha-a-Nova), o Lagar de Azeite (Proença-a-Velha), o Complexo Monumental (Idanha-a-Velha), o Castelo de Monsanto, o Parque Icnológico de Penha Garcia e o Centro de Biodiversidade de Segura.

“Isto é um passo muito importante para o território de Idanha-a-Nova. Vai passar por termos aqui uma estratégia de ‘marketing’ em Portugal e Espanha. É tempo para que possamos obter mais rentabilidade das ações que nos têm dado notoriedade. Agora temos que percorrer um caminho e um percurso para captar mais riqueza e mais emprego para o concelho”, concluiu Armindo Jacinto.



Os quatro concelhos pretendem “valorizar os recursos endógenos”

Municípios realçam força da marca ‘Terras da Chanfana’ na promoção do interior

Os municípios de Vila Nova de Poiares, Lousã, Miranda do Corvo e Penela realçaram a importância da marca ‘Terras da Chanfana’ na promoção conjunta deste território do interior do distrito de Coimbra.

Com a realização de iniciativas gastronómicas locais alusivas à chanfana - iguaria à base de carne de cabra, assada com vinho tinto em caçoilas de barro preto - os quatro concelhos pretendem “valorizar os recursos endógenos”, disse o presidente da Associação de Desenvolvimento do Ceira e Dueça (DUECEIRA), Luís Antunes.

Na apresentação da Agenda Gastronómica Terras da Chanfana 2019, realizada em Vila Nova de Poiares, o também presidente da Câmara da Lousã afirmou que a marca, agora registada, permitirá reforçar “um trabalho em rede de envolvimento dos agentes públicos e privados” em cada um dos municípios.

Após ter sido declarada em Setembro uma das “7 Maravilhas à Mesa”, a marca “Terras da Chanfana” - que reúne produtos como o Licor Beirão (Lousã), o mel da Serra da Lousã e do queijo do Rabaçal (Penela), estes dois certificados, entre outros - foi registada há alguns dias.

Os presidentes das quatro autarquias envolvidas, João Miguel Henriques (Vila Nova de Poiares), Luís Antunes (Lousã), Luís Matias (Penela) e Miguel Baptista (Miranda do Corvo) vincaram a necessidade da cooperação para melhorar o resultado final conjunto da promoção da marca e do território.

“Estamos a falar de um território que queremos promover em conjunto”, defendeu João Miguel Henriques, sublinhando que a marca “Terras da Chanfana” corresponde a “um selo de qualidade”. Luís Antunes, por sua vez, disse que a certificação da chanfana é também “um objectivo que está bem identificado nesta estratégia”. “É claramente esse o objectivo, identificado ainda que genericamente”, sublinhou o autarca da Lousã, questionado sobre o facto de produtos certificados, designadamente o mel com denominação de origem protegida (DOP) Serra da Lousã e o queijo DOP Rabaçal, coexistirem com a chanfana, ainda sem certificação, na mesa a que esta dá o nome e que há três meses foi a vencedora do concurso “7 Maravilhas à Mesa”, com final realizada em Albufeira. Também Luís Matias defendeu que “é uma mais-valia trabalhar uma marca em conjunto”.

A Agenda Gastronómica do primeiro semestre de 2019, apresentada pela DUECEIRA, abre com o jantar temático Sabores das Terras da Chanfana, em Penela, no dia 8 de Janeiro, a que se segue a Semana da Chanfana de Vila Nova de Poiares, de 11 a 21 do mesmo mês.

De 22 de Fevereiro a 3 de Março, a Lousã acolhe o Festival Gastronómico da Chanfana, enquanto Miranda do Corvo organiza a Semana da Chanfana, entre os dias 25 de Abril e 5 de Maio.

Além das autarquias e da DUECEIRA, estas realizações gastronómicas deverão envolver as associações empresariais, as confrarias gastronómicas e báquicas locais e os restaurantes aderentes.



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





**Segundo o presidente da Câmara,
Domingos Bragança**
IBR de Guimarães
"tem sido importante"
para a nova
agricultura do século
XXI

O presidente da Câmara Municipal de Guimarães evidenciou o contributo que a Incubadora de Base Rural de Guimarães tem dado para uma mudança de mentalidades e atitudes em relação ao sector agrícola, nomeadamente na promoção e divulgação de uma nova abordagem cultural e de estatuto social.

Domingos Bragança, que falava aos jornalistas após a reunião de Câmara, frisou que a agricultura "é hoje inovação, saber e especialização. Há uma consciência ecológica e um número cada vez maior de jovens que se têm mostrado interessados no sector. Sem dúvida que, em termos económicos, a agricultura, hoje, não é olhada como uma actividade menor, antes pelo contrário. Esta mudança de atitude, em Guimarães, deve-se muito à IBR Guimarães", referiu Domingos Bragança.

O edil salientou a participação da Universidade do Minho e da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, atribuindo-lhes neste novo paradigma uma grande quota parte de responsabilidade. "Dentro destas instituições há comunicação a circular e saber a produzir-se para que os jovens, na actualidade, vejam uma oportunidade na agricultura como um campo fértil para a inovação e preocupações ambientais. O caso da passagem da agricultura tradicional para a agricultura biológica é um exemplo das dinâmicas geradas no seio das instituições de investigação", salientou o autarca de Guimarães.

Domingos Bragança foi claro quanto aos princípios e objectivos da IBR Guimarães. Segundo o autarca, "a Incubadora de Base Rural assenta em duas componentes distintas: a Bolsa de Terras sistematiza os terrenos privados disponíveis para arrendamento, para que sejam colocados à disposição dos projectos em incubação", pelo que "cabe depois ao proprietário fixar o preço de arrendamento".

O Banco de Terras, acrescentou, "é um conjunto de terrenos propriedade da Câmara Municipal e, com esses, há uma preocupação social associada e/ou ambiental, pois serão cedidos a quem evidencie carências económicas que não impossibilitam o avançar da sua ideia de negócio. É nesse nível de apoio social que a Câmara intervém. Não podemos prejudicar quem já está no terreno há mais tempo, distribuindo terras sem critério. A isso chama-se equidade", salientou Domingos Bragança.

O autarca informou ainda que, sendo possível, a Câmara adquirirá os terrenos da Veiga de Creixomil e ainda uma parcela, de cerca de 10 hectares, na Quinta de Minotes, na zona próxima da cidade. Salientou ainda o facto de, desde 2014, as taxas associadas à actividade terem reduzido em cerca de 50%, estando previsto para 2019 um aumento dos apoios concedidos ao sector que poderá equacionar a isenção total do pagamento de taxas.

Afirma responsável da União Europeia

Digitalização da agricultura vai criar desemprego e "novos postos de trabalho"

O director-geral do centro comum de Investigação da Comissão Europeia, Vladimír Sucha, disse, em Bruxelas, que a digitalização da agricultura vai levar à perda de postos de trabalho, mas também vai criar novos empregos.

"É claro que vamos perder alguns empregos, mas também vamos criar outros. Ainda não sabemos bem em que moldes é que isso vai ocorrer", disse Vladimír Sucha durante a sua intervenção no debate "A digitalização na cadeia alimentar", organizado pela Comissão Europeia.

Este responsável referiu ainda que é necessário criar um modelo de negócio comum na União Europeia. "Temos um modelo de negócio do ocidente e outro a leste, mas nenhum deles está em linha com a União Europeia. Temos de encontrar a nossa própria abordagem", sublinhou.

Vladimír Sucha adiantou também que a Política Agrícola Comum (PAC) pós 2020 vai ser mais simplificada e digitalizada, por exemplo, "chegará um `smartphone` ou um `tablet` para evitar alguma burocracia".

Segundo a Comissão Europeia, a PAC pós 2020 será dotada, globalmente, com um orçamento de 365 mil milhões de euros, prevendo uma nova forma de trabalhar, uma distribuição mais justa dos apoios, maiores ambições no domínio do ambiente e utilização intensiva dos conhecimentos e da inovação.



Em Proença-a-Nova

Filhoses 'ao vivo' e doçaria de época na Mostra de Natal

O Município de Proença-a-Nova promover um Mercado de Natal, onde os visitantes puderam provar e adquirir produtos de época, nomeadamente a doçaria tradicional e artesanato para as prendas de Natal.

No recinto do Pavilhão Municipal ressaltou o 'filhódromo', onde grupos de associações locais confeccionaram ao vivo as tradicionais filhoses. Era o caso de Maria do Rosário Alves, de Póvoa do Sobreira Formosa, que, juntamente com um grupo de outras senhoras lá da terra, preparavam uma das iguarias da época, obrigatória nas mesas de Natal na Beira Baixa.

Para além de outros produtos, como o pão, Maria do Rosário faz filhoses "desde pequenina". Sentada ao lado do alguidar, deita a mão e enrola a massa numa bola, que coloca num recipiente com azeite, antes de ser 'estendida' e ir fritar. "Elas (as outras senhoras do grupo) querem mesmo que eu faça as bolinhas, porque já tenho a balança na mão", afirmou convicta. Quanto ao segredo para uma boa filhó, Maria do Rosário diz, com um ar malicioso, que "basta colocar um pouco de mel e já ficam doces", mas o 'outro' segredo "não se pode dizer".

O grupo de Maria do Rosário fez, no fim de semana, umas centenas de filhoses, que foram consumidas e vendidas pelos visitantes que passaram pelo local.

**Um evento para "atrair gente ao território e
divulgar os nossos produtos"**

O evento foi bem recebido pela comunidade local, mas também pelos muitos visitantes que por lá passaram. O vice-presidente da Câmara de Proença-a-Nova afirmou que "o nosso objectivo é ajudar as colectividades, os artesões, bem como os produtos locais, para os divulgar e

vender nesta quadra do Natal, em que há uma tendência maior para o seu consumo", afirmou João Manso. O autarca destacou o trabalho das associações locais, que apresentaram "os doces típicos do natal, como as filhoses, a tigelada, os licores e outros".

Segundo o vice-presidente da autarquia do sul da Beira Baixa, "este evento, numa perspectiva de turismo, pretende atrair gente ao território e divulgar os nossos produtos".

O concelho tem sido um dos mais referenciados naquilo que tem vindo a fazer no território para atracção e fixação de pessoas. "João Manso destaca o facto de "alguns produtores jovens, que participam neste e noutros eventos, terem nesta actividade um complemento ao seu rendimento". Com isto, acrescenta, "queremos mostrar que Proença é um concelho de sabe receber, onde se está e se vive bem e onde se podem encontrar produtos de grande qualidade", afirmou o vice-presidente, que deixou um desafio: "quem quiser vir a Proença, estamos de braços abertos para os acolher".

Município de Marvão promove Mercado de Natal

O Município de Marvão promove, até 22 de Dezembro, entre as 10 e as 18 horas, no Anfiteatro do Centro de Lazer da Portagem, um Mercado de Natal, com o intuito de dinamizar a economia local, reavivar tradições, celebrar o espírito natalício e, ao mesmo tempo, apoiar os produtores e artesãos do concelho.

Neste Mercado vai ser possível adquirir uma grande variedade de produtos tradicionais e artesanato, que podem representar excelentes opções para oferecer na quadra natalícia.

Como complemento, o Município preparou um programa de animação diversificado para os dois dias, com várias actuações musicais, dança, um showcooking e animação infantil, para além do tradicional lume de Natal.

Festas da Boa Nova e Mercado de Natal em Torre de Moncorvo

No âmbito das Festas da Boa Nova, o Município de Torre de Moncorvo criou um local destinado aos mais novos que está a ter um enorme sucesso. Ali as crianças podem vivenciar várias experiências como visitar o Pai-Natal, escrever-lhe uma carta, divertir-se nos carrosséis e roda gigante e participar num atelier de pinturas faciais.

O espaço criança está situado na Praça Francisco Meireles juntamente com o mercado de natal. Os visitantes podem adquirir neste mercado vários produtos endógenos, presentes de natal elaborados com materiais reciclados e doçaria tradicional de Torre de Moncorvo.

O Mercado de Natal e o espaço criança estão em funcionamento até dia 26 de Dezembro, nos dias úteis das 13 às 19,30 horas.

Feirinha de Natal em Resende

O Celeiro de Caldas de Aregos, em Resende, acolhe no dia 22 de Dezembro, entre as 10 e as 19 horas, a Feirinha de Natal, numa iniciativa promovida pelo Município de Resende. O espaço vai contar com cerca de 20 produtores que irão disponibilizar produtos agrícolas, doçaria tradicional, enchidos, vinhos, licores, compotas, bem como artesanato, tornando-se no local ideal para fazer compras natalícias longe das grandes multidões e dos centros comerciais.

O Grupo de Danças e Cantares “Os Moleiros de Cárquere”, o Rancho de Danças e Cantares de S. Cipriano e a Classe de Conjunto de Acordeões e Concertinas da Academia de Música de Resende oferecem animação ao longo de todo o dia. A Câmara Municipal disponibiliza transporte gratuito, de acordo com os horários praticados em dias de feira.

Esta feira é uma boa oportunidade para fazer as compras de Natal, escolher os cabazes para oferecer aos amigos e familiares, comprar produtos frescos e de qualidade para a noite de consoada, ou adquirir aquela peça decorativa que vai abrilhantar a sua casa nesta época.

Câmara de Vale de Cambra avança com promoção da Castanha e do Castanheiro

A Câmara de Vale de Cambra avançou com o projecto de Promoção da Castanha e do Castanheiro. Para já, o regulamento será, em breve, publicado em Diário da República, abrindo assim a primeira fase do processo, com a entrada em discussão pública de um documento que pretende ser a base de todo um trabalho que está pela frente e que visa promover e incentivar a Castanha e o Castanheiro, produto endógeno local.

“Já é público o reconhecimento que a autarquia faz à importância que a castanha e o castanheiro têm vindo a assumir na freguesia de S. Pedro de Castelões, apoiando inclusive a concretização da anual Feira da Castanha. Neste sentido, o município tenciona atribuir, gratuitamente, castanheiros à população para que esta os plante nos seus terrenos pertencentes à freguesia de S. Pedro de Castelões”, refere a autarquia.

Este projecto será objecto de apreciação e aprovação pela Câmara Municipal e Assembleia Municipal. A sua implementação e concretização será objecto de acompanhamento técnico por parte do gestor do projecto, de um elemento da freguesia de S. Pedro de Castelões e por um elemento da Associação Florestal de Entre Douro e Vouga.

LAGARES DE AZEITE - (FARO)

DELFIN VAZ, LDA

ZONA INDUSTRIAL DE COIMBRÕES - VISEU

232 412 402

965 488 533

TOUÇA - VILA NOVA DE FOZ CÔA

279 789 473

SEDE

CAMPO DE VIRIATO - VISEU

232 411 277

965 488 533

delfi-vaz@hotmail.com



FABRICO E VENDA DE AZEITE

QUEREMOS SERVI-LO BEM E COM QUALIDADE

LAGARES EQUIPADOS COM LINHA DE LIMPEZA AZEITONA





Depois da tempestade (de fogo) ainda não chegou a bonança

Fui desafiado pelo editor da Gazeta Rural a produzir um balanço sobre os principais acontecimentos ocorridos no sector florestal durante 2018. Um desafio abrangente e para o qual me socorri das declarações proferidas pelo Secretário de Estado das Florestas e do Desenvolvimento Rural, Miguel Freitas, em duas Conferências organizadas pela FORESTIS – Associação Florestal de Portugal, no âmbito das comemorações do vigésimo quinto aniversário daquela Federação florestal.

Começo por relevar o papel de charneira que a FORESTIS - (movimento FORESTIS, como se chamava à data da sua constituição) - tem desempenhado ao longo destes 25 anos no dinamismo do associativismo florestal no nosso país. E aqui quero felicitar o trabalho meritório que tem sido desenvolvido sob a coordenação da minha colega Rosário Alves e a acção decisiva da liderança do Prof. Carvalho Guerra na determinação para o justo reconhecimento pelo Estado do papel insubstituível das Organizações de Produtores e Proprietários Florestais na promoção da actividade florestal e a enorme crença que sempre depositou no associativismo florestal.

Em Janeiro ultimo, o testemunho passou para o Eng. Luis Braga da Cruz e acredito que irá manter a mesma determinação e o mesmo empenho em prol do associativismo florestal e da promoção de uma melhor educação florestal dos proprietários e produtores florestais, bem como dos cidadãos.

Feito o preâmbulo, em Janeiro, na Conferência intitulada “Reinventar a Floresta, Reconstruir Oportunidades”, o discurso político tinha por tema os incêndios florestais e era sublinhado pelo governante que “Portugal não pode perder mais qualidade de solo”, numa clara alusão aos riscos reais da erosão dos solos desprotegidos dos espaços florestais queimados. O mote estava dado e os incêndios florestais continuaram a dominar a agenda política.

O início do ano ficou, indelevelmente, marcado pela grande mobilização das populações e das autarquias na protecção das habitações e dos aglomerados populacionais. No balanço da iniciativa governamental sobressaem os programas “Aldeia Segura” e “Pessoas Seguras”, sob coordenação da Autoridade Nacional de Protecção Civil e têm como principal alvo os 189 municípios que possuem freguesias de risco no âmbito da defesa da floresta contra incêndios. No entanto, do rescaldo dessa grande campanha nacional resulta um dado negativo frequentemente omitido do discurso político e que se prende com o anormal número de vítimas mortais ocorrido em resultado de queimas dos sobrantes dessas operações de limpeza.

Entretanto, em Abril tinha início o processo de contratação pública da estrutura técnica da futura Agência para a Gestão Integrada de Fogos Rurais, cuja Lei Orgânica foi aprovada pelo Governo logo em Janeiro. Tratou-se de um processo que mobilizou centenas de candidatos de todo o país e que é demonstrativo da relevância institucional deste novo organismo, que irá entrar em funções no início de 2019 e sobre o qual recaem grandes expectativas na capacidade de introduzir as necessárias mudanças na abordagem ao problema dos incêndios florestais em Portugal.

Sobre este aspecto, importará ter presente as conclusões do estudo apresentado pelo perito norte-americano Mark Beighley em Abril, um conhecedor profundo da realidade deste problema em Portugal e que deixou o alerta para o risco de ocorrência de uma tragédia ainda mais grave do que aquela que aconteceu no ano passado se o País não operar uma profunda mudança na abordagem ao problema dos incêndios florestais, com uma maior valorização das políticas de prevenção e se não se preparar para os impactos das alterações climáticas no agravamento das condições meteorológicas do risco de incêndio. Os trágicos acontecimentos registados em Paradise, no norte da Califórnia, em Novembro constituem mais um testemunho das mudanças climáticas em curso.

Chegados à “época de fogos”, o balanço governamental apresentado no Conselho de Ministros Extraordinário dedicado à temática das florestas também foi positivo. Na verdade, atendendo às condições meteorológicas registadas neste ano, não é difícil alinhar por esse discurso perigosamente positivo e enaltecido do empenho dos meios mobilizados no combate às chamas.

O problema é que o grande incêndio de Monchique não pode ser encarado como uma mera “anomalia” na estatística oficial dos incêndios florestais. Foram quase 30 mil hectares da mais importante mancha florestal do Algarve consumidos pelas chamas em meia dúzia de dias. Acima de tudo, deixou uma importante lição que não pode ser ignorada – Portugal continua sem estratégia e capacidade operacional para lidar com grandes incêndios florestais complexos!

Em Novembro, na abertura da Conferência “Reforma da Floresta — Capacitação dos Agentes e Dinâmicas Institu-



cionais”, o Secretário de Estado Miguel Freitas fez o anúncio da criação de “planos-poupança florestal” para ajudar o financiamento do sector florestal, chamando a indústria a desempenhar um papel mais interventivo. Pese embora a ideia da criação de uma contribuição da indústria transformadora não seja propriamente nova, não deixa de ser relevante o empenho do Governo na promoção uma maior integração dos vários elos que compõem a fileira florestal.

Ainda no que respeita à política florestal, a decisão de “regionalizar” os apoios comunitários para a floresta, também abordada no citado discurso, terá sido, do meu ponto de vista, o marco mais significativo e constituiu um passo importante no sentido de aprofundar a regionalização da política florestal junto das várias realidades que compõem a diversidade da floresta portuguesa. Mesmo sem ter o alcance da abordagem regional que é promovida na vizinha Espanha, onde cada comunidade autónoma tem o seu próprio PDR, trata-se de um dos mais significativos avanços para o desbloqueio da absorção dos fundos comunitários para a floresta nos territórios do norte e centro do País.

Mas, nem tudo são rosas neste balanço. Os Programas Regionais de Ordenamento Florestal continuam a ser a maior pedra no sapato do Ministério da Agricultura e poderão vir a ser o equivalente daquele conhecido rato que foi parido pela montanha. Após sucessivos anúncios públicos (e respectivos adiamentos), foi anunciado em Novembro pela Tutela que os PROF seriam publicados até ao final do ano1. No entanto, ao basearem-se numa informação de inventário desactualizada, estes PROF (ditos de 2.ª geração...) irão resultar num “gigante de pés de barro”, que vão orientar as políticas regionais para a floresta com base em premissas desfadas da realidade e que irão vincular os investimentos futuros dos privados nos espaços florestais em resultado da anunciada obrigatoriedade da sua integração nos PDM até 2020.

O parecer desfavorável recentemente emitido pela Comunidade Intermunicipal de Aveiro sobre o Plano Regional de Ordenamento Florestal da Região Centro Litoral, em que denuncia a falta de rigor na descrição e definição das diferentes áreas de actuação e uma cenarização que assenta em cenários com pouca visão, sem ter em conta as indústrias da região e o rendimento que é necessário garantir ao produtor florestal para que a floresta possa ser gerida de forma profissional, evidenciam a fragilidade latente dos novos PROF. Aliás, o Observatório Técnico Independente, criado este ano no seio da Assembleia da República, afina pelo mesmo diapasão, ao afirmar que as medidas preconizadas não respondem aos problemas e sem ter em conta “as lições

1 LUSA, 14 de Novembro de 2018 - Governo | Programas Regionais de Ordenamento Florestal publicados até final do ano

dos incêndios ocorridos em 2017”, denunciando a necessidade urgente da criação de um “novo programa para o Inventário Florestal Nacional”.

Os novos PROF, que deveriam assumir um papel estratégico na orientação do desenvolvimento do sector florestal nas várias regiões, na valorização do território e do papel das explorações florestais no fornecimento de serviços e produtos florestais, na integração da indústria de base florestal e no aumento da resiliência do território aos incêndios florestais, provavelmente irão resultar nuns documentos densos, com um diagnóstico pesado alicerçado em elementos de base desactualizados e, conseqüentemente, com uma cenarização que não contribui o desenvolvimento do território e do sector florestal.

Termino esta reflexão com o discurso do Secretário de Estado das Florestas no Porto, onde sublinhou a visão da Tutela de “assumir riscos, derrubar barreiras e fronteiras, inovar modelos e restabelecer a confiança de novo no sector florestal”. As palavras são estimulantes e é salutar esta determinação em mudar o estado das coisas, que é a imagem de marca política do actual titular da pasta das florestas. De facto, esse é o caminho, mas não basta ter a vontade política. É preciso dar consistência ao empenho que o Secretário de Estado tem colocado na liderança da política florestal e aqui que reside a principal falha, na passagem da vontade política para a concretização no terreno. Para tal, é urgente reformar o ICNF e dotar esse organismo do necessário capital técnico, sobretudo nas regiões, para que a visão política do Terreiro do Paço chegue efectivamente ao terreno.

Pode ser que a nova orgânica do ICNF, aprovada no Conselho de Ministros Extraordinário realizado em Mafru no passado dia 25 de Outubro, possa vir a concretizar esse desígnio, pois o actual ICNF é uma sombra daquilo que foi há 25 anos o Instituto Florestal, cada vez mais limitado a um papel meramente burocrático/administrativo...

A cooperação entre o Estado e os vários agentes do sector é a chave para o sucesso da floresta em Portugal. A ENF e os PROF poderiam ser a plataforma para o desenvolvimento desse desiderato. No entanto, a realidade é bem distinta. Aguardemos para conhecer o teor do relatório de diagnóstico e as medidas de actuação para a valorização do território florestal e de incentivo à gestão florestal activa, resultante de um grupo de trabalho interministerial, que foi aprovado em Conselho de Ministros no final de Novembro. Certamente, que encerrará as linhas mestras de orientação da política florestal para os próximos anos.

Termino com uma nota final para a comemoração do centenário do Ministério da Agricultura, no decurso do qual foi prestada uma justa homenagem ao colega Otávio Ferreira, que se aposentou este ano e dedicou toda uma vida profissional ao Pinhal do Rei.

Miguel Galante
Eng.º Florestal



Permitiram reduzir custos e aumentar a produtividade

Associação defende áreas florestais agrupadas para minifúndio do Baixo Vouga

Mais de uma centena de pessoas participaram na sessão de informação "Uma solução para a Floresta de minifúndio: Áreas Florestais Agrupadas (AFA)", organizada pela Associação Florestal do Baixo Vouga (AFBV), na Biblioteca Municipal de Albergaria-a-Velha.

Com quase 20 anos de experiência no terreno, a AFBV assumiu como uma missão valorizar e dignificar a floresta da Região de Aveiro, sendo as AFA a solução para as pequenas propriedades. O modelo de gestão conjunta permite poupar cerca de 20% nos custos dos trabalhos florestais, garantir um aumento da produtividade superior a 60%, no caso dos eucaliptos, reduzir os riscos de incêndio e, ainda, implementar melhores práticas, tornando mais fácil o cumprimento das obrigações legais e o processo de certificação florestal.

Segunda aquela associação, as AFA, que foram já incrementadas em Águeda e Vagos, são a melhor solução para valorizar a floresta na região de Aveiro, em que predominam as pequenas propriedades florestais.

As AFA são áreas florestais superiores a 10 hectares, constituídas por cinco ou mais parcelas de terreno contínuas e pertencentes a cinco ou mais proprietários, sujeitas a um plano de gestão florestal e a um plano de investimento comuns.

Actualmente existem já implementados dois projectos de agrupamento na região: a AFA Panasqueira, em Castanheira do Vouga, Águeda, com 12 proprietários e uma área de 11 hectares, e a AFA Pedricosa, na Lavandeira, Vagos, de 30 proprietários, com nove hectares.

Segundo a Associação, estão em desenvolvimento mais sete projectos, nos concelhos de Aveiro, Vagos, Albergaria-a-Velha, Águeda e Anadia.

Para a AFBV, outras das vantagens das AFA é a sua constituição e funcionamento não dependerem da Administração Central. "Precisamos fazer o que depende de nós e as AFA

são um bom exemplo disso. É um projecto que depende apenas da vontade de cada proprietário florestal em tornar a sua propriedade mais valorizada, segura e rentável", afirma António Guimarães, presidente da AFBV, sublinhando que "a associação vai continuar a exigir, junto das entidades competentes, políticas florestais adequadas para os proprietários florestais da Região de Aveiro".

Já Luís Sarabando, responsável técnico da AFBV, na sua intervenção, abordou as especificidades técnicas deste modelo de gestão conjunta. "Depois de 20 anos a trabalhar a floresta de pequenas dimensões estou convicto que só há um caminho, que passa por unir as pessoas para a gestão comum das propriedades. Em conjunto, os proprietários conseguirão tornar os projectos viáveis, como poupar nos custos dos trabalhos, utilizar técnicas adequadas, reduzir os riscos dos investimentos e cumprir com as exigências legais e de protecção ambiental".

Segundo dados da AFBV, as áreas agrupadas permitem um melhor planeamento, organização e operacionalização, com a gestão comum das propriedades. "Ao ganhar escala é possível reduzir os custos das intervenções, aumentar a produtividade e tornar mais fácil o cumprimento das obrigações legais e o processo de certificação florestal".

Em defesa do associativismo florestal, a AFBV garante que através do modelo das áreas agrupadas os proprietários não perdem a autonomia sobre o seu terreno, e conseguem, através de parcerias com entidades e empresas do sector, encontrar soluções para problemas comuns. Dá como exemplos o acesso a melhores condições de financiamento e contratualização de seguros, combate mais eficaz a doenças, pragas e mesmo a incêndios.



Embaixador de Portugal na Suíça e Cônsul Geral em Zurique estiveram presentes

Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Zurique entronizou onze novos confrades

A Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Zurique (Suíça) promoveu o seu segundo Capítulo, entronizando onze novos confrades, quatro Comendadores e um confrade de Mérito, evento apadrinhado, mais uma vez, pela Confraria de Saberes e Sabores da Beira 'Grão Vasco', que esteve presente com uma delegação liderada pelo seu Almojarife, José Ernesto Silva.

Estiveram presentes o Embaixador de Portugal na Suíça, António Ricoca Freire; o Cônsul Geral de Portugal em Zurique, Paulo Maia e Silva; o Deputado na Assembleia da República pelo Circulo da Europa, Paulo Pisco, e José Farias, em representação da Confraria de Saberes e Sabores de Portugal na Suíça Francófona, de Montreux.

Na cerimónia a Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Zurique entregou o título de Comendadores a António Ricoca Freire, Paulo Maia e Silva, Paulo Pisco e ao jornalista português Adelino Sá, da Gazeta Lusófona. Dos novos confrades, oriundos da comunidade portuguesa da região de Zurique, destaque para Samuel Pais, de 17 anos, o mais jovem confrade da Confraria.

Na ocasião, Jorge Rodrigues, Almojarife da Confraria de Zurique, salientou a importância do acto, que juntou mais onze confrades a um grupo que procura defender e promover a cultura portuguesa não só na comunidade portuguesa naquela cidade, mas também junto dos residentes locais, não só suíços, mas também das mais de centena e meia de nacionalidades que vivem na capital financeira suíça.

Por sua vez o Almojarife da Confraria de Saberes e Sabores da Beira 'Grão Vasco', José Ernesto Silva, destacou o papel da Confraria na divulgação dos valores da cultura e gastronomia beirãs, bem como o trabalho

que desempenha e leva a cabo na diáspora portuguesa, lembrando as Confrarias irmãs do Rio de Janeiro e Manaus, no Brasil, de Toronto, no Canadá, e as duas existentes na Suíça, realçando o trabalho que têm desenvolvido. Lembrou o crescimento da Confraria, que a 26 de Junho de 2015 levou a cabo a I Capítulo, tendo entronizado 33 Cavaleiros, cinco Comendadores e dois Confrades de Mérito.

Já o deputado Paulo Pisco realçou a importante que a Confraria de Saberes e Sabores da Beira 'Grão Vasco' e as Confrarias 'afilhadas' têm junto das comunidades portuguesas, destacando o trabalho que a Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Zurique tem levado a cabo na promoção e divulgação das tradições, culturais e gastronómicas, na comunidade em que se insere.

O Cônsul Geral de Portugal em Zurique, Paulo Maia e Silva, lembrou a cada vez maior influência que os muitos portugueses residentes nesta região têm na comunidade local, sublinhando a sua importância para o desenvolvimento económico do país que escolheram para viver.

Encerrou os discursos o Embaixador de Portugal na Suíça. António Ricoca Freire, depois de saudar e realçar a importância do acto, reforçou as palavras do Cônsul de Portugal em Zurique, referindo a forma como os portugueses se inseriram, mas também a forma elevada como são vistos pelos suíços, bem como pelas autoridades locais, que vêm neles um exemplo de boa inserção, reconhecendo a sua importância no desenvolvimento económico do país.

A cerimónia decorreu na sede da Zunfthaus Zur Hard, uma confraria suíça, e ao almoço foram degustados os vinhos do Dão Adega da Corga, Morgado de Silgueiros, Índio Rei, Touriga Nacional by Amora Brava, Picos do Couto e Pedra Cancela.

No final da cerimónia, a Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Zurique entregou um prato de cerâmica portuguesa, pintado à mão por um artista de Mangualde, a que se seguiu um momento musical com a cantora portuguesa Lúcia Palpita, residente na Suíça, tendo o dia terminado com uma visita ao Museu da FIFA, sediada naquela cidade.



Dão Natal decorreu durante quatro dias

Magia do Natal espalhou-se pelo município de Nelas

A Praça do Município, em Nelas, foi o centro de toda a animação da edição 2018 do Dão Natal, onde foi instalada uma Tenda de Circo que albergou o Mercado de Natal, que teve como pano de fundo o edifício da Câmara de Nelas, iluminado propositadamente para a ocasião.

Nos dois primeiros dias a animação circense divertiu as mais de 1200 crianças do pré-escolar e 1º e 2º Ciclos do Ensino Básico público e particular do Concelho. Não faltou a visita do Pai Natal que, juntamente com José Borges da Silva, Presidente da Câmara de Nelas, fizeram a distribuição de Pais Natal de chocolate.

Este evento percorreu todas as freguesias, onde esteve o presidente da Câmara que, em conjunto com os presidentes das Juntas de Freguesia, acenderam uma árvore de Natal fazendo com que a magia da época chegue a todos os lugares. A iniciativa reuniu os munícipes que saíram à rua e receberam com alegria os grupos num misto de convívio e partilha.

A chegada do Pai Natal marcou o início do Mercado de Natal na Praça do Município. No primeiro dia, a animação esteve a cargo do Teatro Hábitos e da SM2F - Banda de Santar. Em permanência estiveram os artesãos do concelho, deixando ideias originais para oferecer neste Natal, não faltando também deliciosas ofertas gastronómicas. Para os mais pequenos foi preparado o espaço criança com diversas actividades, entre as quais se destacam as pinturas faciais e o trono do Pai Natal.

O grupo de alunos da ContraCanto encheu o palco do Mercado, bem como os corações do público com canções natalícias. Encerrou-se assim, com chave de ouro a edição 2018 do Dão Natal no Município de Nelas.



Deve chegar ao mercado antes do Natal

Músico e enólogo juntam-se para lançar disco dedicado ao vinho

O músico franco-brasileiro Pierre Aderne e o enólogo e produtor de vinhos Dirk Niepoort lançaram um disco intitulado Wine Album, com dez canções, que só será vendido em garrafeiras de 40 países e com um de quatro vinhos exclusivos.

A ideia desta aliança entre a música e o vinho nasceu quando ambos «bebiam um Porto de meia idade, a contemplar os socalcos do Douro» na propriedade de Dirk Niepoort, a Quinta de Nápoles.

O enólogo confirmou a informação e também que o projecto viajou pouco dias depois com Pierre Aderne para Nova Iorque e para «um apartamento alugado» na cidade norte-americana, em Greenwich Village, com o intuito de o transformarem num disco.

Juntaram-se a eles 12 músicos e «ali ficaram duas semanas, vivendo em comunidade» e a compor, cozinhar, cantar, abrir garrafas e gravar com Hector Castillo, um produtor que já venceu oito Grammy, os prémios norte-americanos anualmente atribuídos a músicos e outros profissionais do sector.

«Fiz de sommelier e de cozinheiro», contou Dirk Niepoort, para depois afirmar que aquele tempo em Nova Iorque «foi muito giro e até relaxante» e teve «muita conversa filosófica».

O Wine Album veio a ser finalizado num estúdio de Lisboa, reúne dez temas inéditos de forte influência lusófona, pois inclui fado, morna e bossa-nova, e Dirk Niepoort disse que «vai sair para o mercado daqui a uma ou duas semanas», na companhia de dois vinhos do Douro, um tinto e um branco, outro da Bairrada e um vinho verde.

O disco começará por ser comercializado em «sete garrafeiras» portuguesas e depois, «numa segunda fase», avançará para outros países, «a começar pela Alemanha, onde já foi feito um concerto», referiu ainda Dirk Niepoort.

Mentor musical desta parceria, Pierre Aderne tem o seu nome ligado ao projecto Ruas das Pretas, definido como «uma festa de amigos, de vinho e de música», no qual participou já Dirk Niepoort, entre vários outros enólogos e produtores de vinhos portugueses.

O enólogo gostou da experiência com Aderne, admitindo que a mesma poderá repetir-se, e não poupa elogios ao Wine Album, porque «tem coisas fantásticas» de intérpretes como a fadista Liliana Macedo, a cabo-verdiana Maria Inês Paris e o brasileiro Fred Martins, além do próprio Pierre Aderne.

Para este projecto, Dirk Niepoort contribuiu com ideias e com vinhos criados por si, explicando que cantar ou tocar não estão entre as suas competências. Entre esses vinhos contam-se um verde e um da Bairrada com a marca NatCool.

Rodolfo Queirós é o novo presidente da Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior

Rodolfo Queirós é novo presidente da Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior (CVRBI). O novo líder da CVRBI quer aproximar os associados e continuar a apostar na certificação, controlo e promoção dos vinhos nos vários mercados.

Rodolfo Queirós considerou que a criação da Rota dos Vinhos “é também muito importante” até “para o Turismo da região”. Continuar a promover os vinhos da Beira Interior nos mercados nacional e internacional é outros dos objetivos a que se propõe.

Rodolfo Queirós anunciou que os vinte anos da CVRBI, que serão comemorados no próximo ano, merecerão uma atenção especial.

Toscano Rico é o novo presidente da Comissão Vitivinícola da Região da Lisboa

Francisco Toscano Rico é o novo presidente da Comissão Vitivinícola da Região da Lisboa, sucedendo no cargo a Bernardo Gouveia, nomeado pelo Governo para presidente do IVV. A eleição, por unanimidade, ocorreu em Torres Vedras durante a reunião do Conselho Geral da instituição. Na direcção, em representação da Produção e Comércio, permanecem os vogais Carlos João Pereira da Fonseca (Bombarral) e José Bernardo Nunes (Cadaval), respectivamente. José Luis Oliveira da Silva mantém-se na presidência do Conselho Geral.

Novos directores regionais de Agricultura e Pescas

Já tomaram posse os novos directores regionais de Agricultura e Pescas. Na Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte, Carla Alves substituiu Manuel Cardoso. Licenciada em Engenharia Zootécnica pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, era técnica superior da Câmara de Vinhais desde 2000 e directora do Parque Biológico de Vinhais desde 2008.

Desempenha o cargo de vogal da Comissão Nacional de

Coordenação e Acompanhamento do Plano Nacional para os Recursos Genéticos Animais desde Janeiro de 2018.

Na Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro Fernando Carlos Alves Martins substituiu Adelina Martins. Licenciado em Agronomia, pelo Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa, concluída em 1989, exercia desde Julho de 2013 as funções de Coordenador Regional dos Planos de Controlo Oficial dos Géneros Alimentícios de Origem não Animal.

Na Direcção Regional de Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo José Nuno Lacerda Fonseca substituiu Elizete Jardim. Licenciado em Engenharia Agrícola, pela Universidade de Évora, desempenhava desde Outubro de 2012 as funções de Chefe de Divisão de Investimento na Agricultura e Pescas, na DRAP de Lisboa e Vale do Tejo.

Por sua vez na Direcção Regional Adjunto de Agricultura e Pescas do Alentejo José Domingos Negreiros Velez, substituiu Francisco Santos Murteira. Licenciado em Engenharia Zootécnica pela Universidade de Évora, exercia as funções de Director Regional Adjunto da DRAP Alentejo, em regime de substituição, desde 1 de Fevereiro de 2017.

Já na Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve João Pedro Valadas da Silva Monteiro substituiu Fernando Severino. Doutorado em Gestão pela Universidade de Évora em 2012, desde 2012 exercia funções de Técnico Superior da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.

Alentejo deverá ter quebra na produção de azeite na campanha de 2018/2019

O Alentejo, a região portuguesa que mais azeite produz, deverá ter uma quebra na produção da campanha olivícola de 2018/2019 em relação à anterior, devido aos rendimentos mais baixos da azeitona, segundo associações do sector.

A produção da actual campanha, que decorre até meados de Fevereiro de 2019, “deverá ser ligeiramente inferior” à anterior, disse Henrique Herculano, do Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo (CEPAAL).

Também para a Olivum - Associação de Olivicultores do Sul, as perspectivas de produção de azeite no Alentejo na campanha de 2018/2019 “apontam para uma queda” em relação à anterior, “apontada como ‘excepcional’”.

No Alentejo, onde há 180.000 hectares de olival e, segundo Henrique Herculano, “estima-se uma produção na ordem das 95.000 toneladas de azeite” na campanha de 2018/2019, o que corresponderá a “cerca de 80%” da produção em Portugal.



Vila Encantada
Penalva do Castelo

Dezembro

14, 15, 16 / 22 e 23

• LOJA DE CIDADÃO •

DIA 14 (SEXTA-FEIRA)
11009 Concerto do PAI NATAL
MERCADO de Natal
Produtos e SABORES LOCAIS; Artesanato; Casa do PAI NATAL; PINTURAS Faciis; ANIMAÇÃO Local: Loja de Cidadão

DIA 15 (SABADO)
11010 Concerto de Biblioteca
Hora do Conto "LAURA e O CORAÇÃO DAS COISAS" (contos de Louisa Simon e Judith Scharf)
Oficina de Escrita Criativa "UMA CARTA ESPECIAL PARA ESCREVER AO PAI NATAL"
Localização da Pórtula: RECOLHA DE UM BRINQUEDO PARA FAZER OUTROS CRIANÇAS FELIZES
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

DIA 16 (DOMINGO)
11011 Concerto de Biblioteca
Hora do Conto "LAURA e O CORAÇÃO DAS COISAS" (contos de Louisa Simon e Judith Scharf)
Oficina de Escrita Criativa "UMA CARTA ESPECIAL PARA ESCREVER AO PAI NATAL"
Localização da Pórtula: RECOLHA DE UM BRINQUEDO PARA FAZER OUTROS CRIANÇAS FELIZES
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

DIA 22 (SABADO)
11012 Concerto de Biblioteca
Hora do Conto "O SONHO DE NATAL DE BECKO"
Oficina Escultrica de Decoração de Natal
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

DIA 23 (DOMINGO)
11013 Concerto de Biblioteca
Hora do Conto "O SONHO DE NATAL DE BECKO"
Oficina Escultrica de Decoração de Natal
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

DIA 24 (DOMINGO)
11014 Concerto de Biblioteca
Hora do Conto "O SONHO DE NATAL DE BECKO"
Oficina Escultrica de Decoração de Natal
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

DIA 25 (DOMINGO)
11015 Concerto de Biblioteca
Hora do Conto "O SONHO DE NATAL DE BECKO"
Oficina Escultrica de Decoração de Natal
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

DIA 26 (DOMINGO)
11016 Concerto de Biblioteca
Hora do Conto "O SONHO DE NATAL DE BECKO"
Oficina Escultrica de Decoração de Natal
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

DIA 27 (DOMINGO)
11017 Concerto de Biblioteca
Hora do Conto "O SONHO DE NATAL DE BECKO"
Oficina Escultrica de Decoração de Natal
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

DIA 28 (DOMINGO)
11018 Concerto de Biblioteca
Hora do Conto "O SONHO DE NATAL DE BECKO"
Oficina Escultrica de Decoração de Natal
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

DIA 29 (DOMINGO)
11019 Concerto de Biblioteca
Hora do Conto "O SONHO DE NATAL DE BECKO"
Oficina Escultrica de Decoração de Natal
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

DIA 30 (DOMINGO)
11020 Concerto de Biblioteca
Hora do Conto "O SONHO DE NATAL DE BECKO"
Oficina Escultrica de Decoração de Natal
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

DIA 31 (DOMINGO)
11021 Concerto de Biblioteca
Hora do Conto "O SONHO DE NATAL DE BECKO"
Oficina Escultrica de Decoração de Natal
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

EXPOSIÇÃO DE NATAL no Município
Histórica da Biblioteca
Promovido por crianças e idosos da Santa Casa da Misericórdia
Dia 14 a 21 (domingo)
das 9h30 as 11h30 - 15h00 as 17h00
Dia 22 (sábado)
das 15h00 as 18h15 - 18h30 as 19h30
Local: Loja de Cidadão de Penalva do Castelo

Exposição coletiva de desenho e pintura sobre "O PAI NATAL" (JANICE) - Associação Nacional de Arte e Criatividade de e para Pessoas com Deficiência
Palavra desata a mão de dezembro, vibrant no bairro de desenvolvimento de Biblioteca Municipal
Local: Biblioteca Municipal de Penalva do Castelo

Artesanato // Produtos Tradicionais // Animação e muita Magia...
www.cm-penalvado Castelo.pt



Candidaturas estão abertas até 1 de Fevereiro no website do projecto europeu DIVA

Projecto DIVA financia soluções tecnológicas nas áreas do Agrofood, Floresta e Ambiente

Chama-se DIVA o projecto europeu que está a dar a oportunidade às Pequenas e Médias Empresas (PME) de apresentar soluções tecnológicas nas áreas do Agrofood, Floresta e Ambiente. No total estão disponíveis 1,35M€ para apoiar empresas de Portugal, Espanha, França, Grécia, Itália e Irlanda que submetam projectos inovadores.

As candidaturas podem ser feitas até 1 de Fevereiro de 2019 no website do projecto: <https://www.projectdiva.eu/funding-calls/>. Podem candidatar-se PME, incluindo empresas jovens e startups, legalmente constituídas e estabelecidas num dos seis países referidos.

Este concurso agora lançado surge no âmbito do projecto DIVA, que tem como objectivo apoiar o desenvolvimento de novas cadeias de valor digitais com aplicações nos sectores agroalimentar, florestal e ambiental.

"O foco está em apoiar o desenvolvimento de novas tecnologias, big data, cloud computing, robótica, inteligência artificial, sistemas ciberfísicos, internet das coisas e componentes digitais/electrónicos e fotónicos, plataformas digitais, porque trazem novas perspectivas de inovação à indústria agrofood, floresta e ambiente", referiu Sara Neves, investigadora do Centro para a Inovação, Tecnologia e Empreendedorismo do Instituto de Engenharia de Sistemas e Computadores, Tecnologia e Ciência (INESC TEC).

Serão lançadas duas convocatórias com um orçamento de cerca de €3 milhões para financiar o desenvolvimento de novos produtos e serviços, através de várias tipologias de vales de inovação que podem ir até 60 mil euros. Coaching e Mentoring, vales até €10 mil, para financiar serviços de consultoria e assistência técnica especializada para aceleração do processo de inovação; maturação, vales até €10 mil, para financiar o amadurecimento tecnológico da PME através de assistência técnica especializada; demonstração, vales de €25 a € 60 mil, para financiar a demonstração de soluções inovadoras em ambiente real ou em condições "quase reais" e internacionalização, vales até €30 mil, para financiar serviços de consultoria e assistência técnica especializada no processo de internacionalização, bem como a participação em feiras e eventos internacionais.

Os projectos podem ser individuais ou em consórcio, devendo em qualquer dos casos ser liderado por uma empresa. O projecto em Portugal é liderado pelo Centro para a Inovação, Tecnologia e Empreendedorismo do INESC TEC e pela INOVISA.

O DIVA é financiado pelo programa de investigação e inovação da União Europeia H2020, sob o acordo número 777890.

CAMPO DE VIRIATO

31 DEZ

PASSAGEM DE ANO

2018 VISEU

PATROCÍNIO

Associação Mutualista Montepio



Resistência

- 19h00 | Soma e Segue
- 22h30 | Resistência
- 00h00 | Fogo-de-artifício
- 00h15 | Blaya
- 01h45 | Dj's De Vacaciones

Blaya

+ Bairro da Restauração

Grande Hotel D. Dinis

★★★★

Piscina Exterior
Vista para o Rio Tua
Ar condicionado

Serviço de Bar
Restaurante com Menus Diários
Pratos Típicos

Avenida Nossa Senhora do Amparo, 5370-210 Mirandela
Tel./Fax: 278 260 100 / 278 260 101 - e-mail: hoteldomdinis@gmail.com

Opel

CROSSLAND X

- Travagem de Emergência Automática¹
- Câmara Traseira Panorâmica 180°²
- Bagageira espaçosa e versátil³



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 topo com os bancos traseiros rebatidos, de acordo com ISO 3882. Preço anunciado Opel Crossland X Edition 1.283cv 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 CO₂ 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