



OPEL

Lemos & Irmão

Tel. 232 430034 | www.lemos-irmao.pt | Viseu

Gazeta Rural



CLIGERAL

Medicina/Saúde Ocupacional
Higiene e Segurança no Trabalho
Segurança Alimentar (HACCP)

www.cligeral.com | medicina@cligeral.com
Av. Almirante Afonso Cerqueira, 63
Edifício Tojal & Tojal
3510-023 VISEU | Apt 3022
Apoio ao cliente: Telef.: 232 488 850/1
Fax: 232 488 852 • Tlm.: 962 052 641/962 052 645

EDIÇÃO ESPECIAL



**PRODUTOS PORTUGUESES
PROCURAM
INTERNACIONALIZAÇÃO**

**SABORES DO DOURO
EM SÃO JOÃO DA PESQUEIRA**

**LAMPREIA É RAINHA
EM SEVER DO VOUGA**

**FOLAR DE VALPAÇOS AVANÇA
PARA A CERTIFICAÇÃO**

CASA DO DISTRITO DE VISEU NO RIO DE JANEIRO

A EMBAIXATRIZ DA BEIRA

**A Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro
recebe a primeira entronização
internacional da Confraria Saberes
e Sabores da Beira “Grão Vasco”**





Jmáquinas

comércio e reparação



Rota da Lampreia e da Vitela'2010

De 5 a 14 de Março
Sever do Vouga



ORGANIZAÇÃO:



SUMÁRIO

- 4 CONFRARIA GRÃO VASCO PROMOVE CAPÍTULO NO BRASIL
- 12 PESQUEIRA OFERECE SABORES DO DOURO
- 13 AZEITE PODERÁ IMPEDIR CANCRO DA MAMA
- 14 FREINEDA PROMOVE FESTA DO BUCHO
- 15 FOLAR DE VALPAÇOS EM PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO
- 18 "WINES OF PORTUGAL" MARCA INTERNACIONAL DE VINHOS
- 19 CONGRESSO DAS AÇORDAS EM PORTEL
- 20 FEIRA DOS ENCHIDOS EM MONCHIQUE
- 25 CONFRARIA DO FUMEIRO VAI SER CRIADA EM VINHAIS
- 26 PORTUGAL MOUNTAINS PRESENTE NA EXPO B&B
- 31 EAV ENSAIA NOVAS VARIEDADES DE MACIEIRA
- 32 PRODUTORES DE MILHO RECLAMAM MEDIDAS PARA SECTOR
- 34 FESTAS DAS AMENDOEIRAS EM FLOR ATÉ 14 DE MARÇO



DESTAQUE

"A Wines of Portugal está pensada para ser uma marca forte, que embleme os vinhos portugueses no mundo, destacando toda a riqueza que os torna únicos na multiplicidade da sua variedade"

Paulo Barradas

(Deputado na Assembleia da República)

VIDIS

Distribuição de Produtos Alimentares, Lda.

Parque Industrial de Coimbrões, Lote 86 e 96
3500-618 - VISEU
Telefone 232 470 700 Fax 232 470 701 E-mail: mail@vidis.pt

REVIDIS

Distribuição de Bebidas de Viseu, Lda.

Parque Industrial de Coimbrões, Lote 86 e 96
3500-618 - VISEU
Telefone 232 470 740 Fax 232 470 741 E-mail: mail@revidis.pt

VIDIS C

Distribuição de Produtos Alimentares, Lda.

Rua Adriano Lucas - Eiras
3020-430 - COIMBRA
Telefone 239 499 270 Fax 239 499 279 E-mail: mail@vidis-c.pt

LODIVIS

Logística e Distribuição de Bebidas de Viseu, Lda.

Parque Industrial de Coimbrões, Lote 86 e 96 3500-618 - VISEU
Telefone 232 470 700 Fax 232 470 701 E-mail: mail@lodivis.pt

Grupo VIDIS



UMA INICIATIVA PIONEIRA A NÍVEL NACIONAL

Confraria Saberes e Sabores da Beira "Grão Vasco" promove VI Capítulo Geral de Entronização na Casa do Distrito de Viseu do Rio de Janeiro

José Ernesto Pereira da Silva*

A Confraria Saberes e Sabores da Beira "Grão Vasco" estabeleceu com a Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro um Protocolo de Representatividade Recíproca, no âmbito do qual levará a efeito, no dia 7 de Março, na cidade do Rio de Janeiro, o VI Capítulo Geral de Entronização, na sede da Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro.

O protocolo celebrado com a Casa de Viseu em Terras de Vera Cruz vem realçar os objectivos estatutários da Confraria e pretende ser um exemplo paradigmático na manutenção da cultura e tradições beirãs, constituindo um legado de inestimável valor para as gerações futuras.

Pela primeira vez, nos oito anos de existência da Confraria e, quicá, numa iniciativa pioneira a nível nacional, um evento tão significativo da vida confrádica vai decorrer além fronteiras, em Terras de Vera Cruz, onde um grupo de irmãos teima, tal como



nós, em preservar, divulgar e dignificar o património gastronómico, enófilo e cultural e as tradições ancestrais, genuinamente beirãs.

Encurtando distâncias e diluindo fronteiras, a Confraria será representada por 35 Confrades que se deslocarão ao Brasil para apadrinhar e "levar ao Trono" 26 Cavaleiros e 6 Comendadores na Ordem de Grão Vasco, incluindo-se neles o Embaixador de Portugal no Rio de Janeiro, entre outras personalidades com raízes lusas ou com fortes ligações a Portugal, ligadas aos diversos sectores de actividade económica.

O almoço que integra o Programa da Cerimónia, onde estarão presentes cerca de 350 pessoas, terá um cariz genuinamente beirão, sendo a ementa e a sua confecção supervisionada pelo Restaurante Santa Luzia, que aí se fará representar pelo seu proprietário, Vasco Trindade e esposa.

A convite da Confraria "Grão Vasco" estará presente no evento

a Confraria dos Enófilos do Dão, com uma relevante participação nas actividades previstas no programa, sendo responsável pela selecção e oferta dos vinhos do Dão que irão ser servidos durante o repasto, durante o qual apenas serão servidos para degustação Vinhos da Região Demarcada do Dão, sendo as suas características e virtudes enaltecidas pelos enólogos que representam a Confraria dos Enófilos do Dão e que, sabiamente, dinamizarão uma Prova de Vinhos e comunicações alusivas ao tema.

Segundo informações que nos têm chegado, é com emoção e expectativa que os sócios da Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro aguardam a chegada da delegação portuguesa da Confraria Grão Vasco e, com ela, um evento que presta uma singela homenagem a todos os que teimam em manter viva a cultura e o património que fazem de "TODOS NÓS, UM SÓ". ◀

* Almocharife



O Brasil é uma das prioridades de promoção dos Vinhos do Dão

Valdemar Freitas*

É com manifesto agrado que na qualidade de Presidente da Comissão Vitivinícola Regional (CVR) do Dão me dirijo a todos vós, do outro lado do Atlântico, mas com um sentimento de proximidade muito grande, como só os beirões entendem.

A cerimónia que aí acontece reveste-se de um significado muito importante para os Vinhos do Dão, na medida em que novos confrades assumirão o compromisso de, doravante, ajudar a promover os nossos vinhos e, em consequência, um pouco do nosso riquíssimo património cultural. Peço-vos que o façam com convicção e, acima de tudo, muita paixão.

Estou certo que o desafio será aceite por todos vós, até porque a diáspora portuguesa é bem conhecida por defender o que é portu-



guês com garra e determinação.

É também com esse espírito determinado e convicto que a CVR do Dão tem prosseguido um esforço muito significativo de promoção e divulgação dos Vinhos do Dão. Começámos por Portugal e, desde o ano passado, temos dado particular atenção aos mercados externos. Neste caso, os mercados lusófonos revestem-se de uma importância fundamental, não só por partilharem o mesmo idioma mas ainda por comungarem um ADN histórico-cultural.

O Brasil é uma das prioridades de promoção dos Vinhos do Dão.

No final de Abril, estaremos em força nas duas principais metrópoles deste país. De 27 a 29 de Abril em São Paulo, na Expovinis Brasil, a maior feira de vinhos da América Latina. Depois, no dia 30 de Abril, promoveremos uma prova de vinhos numa unidade hoteleira do Rio de Janeiro.

Estarão connosco cerca de uma dezena de produtores de Vinhos do Dão, apoiando este esforço da CVR do Dão, tendo em vista a conquista de quotas de mercado fora de Portugal. E hoje, como todos sabem, o grande mercado é global.

Apelo por isso a que nos ajudem nesta empreitada, com o vosso entusiasmo e, claro, paixão. Porque a elegante maturidade dos Vinhos do Dão tem uma origem... mas há muito que merece ser provada e comprovada pelos quatro cantos do mundo. ◀

*Presidente da Comissão Vitivinícola Regional do Dão

"A Embaixada no Brasil dos costumes e dos interesses do distrito de Viseu"

José António Marinho Nunes *

Finalmente, após mais de dois anos de conversas e da assinatura do Protocolo de Representação Recíproca, a Confraria Saberes e Sabores da Beira "Grão Vasco" realizará, sob as homenagens e com a estrutura disponibilizada pela Casa do Distrito de Viseu, a primeira Entronização que, talvez, alguma Confraria tenha realizado fora de Portugal.

Assim, o dia 07 de Março será um momento de muito orgulho e de júbilo para a nossa Associação que, nos seus 43 anos de existência, sempre buscou manter vivas as tradições culturais mais profundas do povo beirão, notadamente do Distrito de Viseu, região que estatutariamente representa em terras de Santa Cruz. O Rio de Janeiro e a Casa do Distrito de Viseu estarão em festa durante os dias em que recebermos a delegação

da Confraria mas, acima de quaisquer outras motivações, estará a certeza do objectivo desta e de todas as directorias anteriores, a ser cumprido: tornar, definitivamente, a Casa do Distrito de Viseu a Embaixada no Brasil dos costumes, dos valores e dos interesses do Distrito de Viseu, sua gente, seus governos e a sua sociedade civil organizada.

* Presidente Administrativo da Casa do Distrito de Viseu



Santa Comba Dão: A aposta no turismo

João António Lourenço*

Santa Comba Dão apresenta-se como um concelho de características e propriedades únicas. Combina exemplarmente a sua beleza natural, desenhada pelos rios Dão, Mondego e Criz, com todo o seu rico património histórico.

Inserida na Região Demarcada do Dão, o vinho do Dão representa umas das marcas mais reconhecidas internacionalmente de produtos da nossa região, não sendo por isso descurado o incentivo à sua produção e comercialização.

Ao vinho complementa-se a gastronomia. Não temos um prato de referência no nosso concelho. Existe sim uma variedade de pratos de enorme qualidade como o cabrito assado, arroz de pato, lei-

tão grelhado, cabidela de lampreia, ensopado de peixe do rio entre outros que enriquecem o património gastronómico.

Nos últimos anos, a grande aposta que se vem fazendo no concelho de Santa Comba Dão é claramente o turismo. O aproveitamento do património histórico distribuído um pouco pelas nove freguesias tem vindo a ser alvo de um processo de reabilitação e requalificação sem igual, dando de novo vida aos centros históricos. A face mais conhecida desse processo é a requalificação do centro histórico de Santa Comba Dão, vincada pela construção granítica, é um local apazível para visitar em qualquer altura do ano, com a particularidade de ser “atravessada” pela Ribeira das Hortas, alvo igualmente de requalificação, factor que destaca ainda mais a beleza do centro histórico.

Santa Comba Dão, como é sobejamente conhecido, está umbilicalmente associada à figura do Estadista António de Oliveira Salazar, sendo uma “marca” ainda não explorada turisticamente pelo concelho. Brevemente será construído na sua casa e terrenos adjacentes, na freguesia de Vimieiro, o Centro de Estudos do Estado Novo, para proporcionar às novas gerações uma abordagem isenta do que representou este período da História de Portugal.

Mas o futuro do concelho terá que passar inevitavelmente pela exploração sustentável dos recursos hídricos que possuímos, ou seja, os três rios que banham Santa Comba Dão.



Com este enorme potencial, estão já em curso projectos grande projecção regional e nacional, com a construção da maior ecopista do país, junto à margem do rio Dão que brevemente será inaugurada.

A praia fluvial da Senhora da Ribeira, local de beleza impar, brevemente acolherá um complexo turístico que permitirá potenciar as suas diversas características, nomeadamente do desporto náutico.

As termas do Granjal, projecto em fase de estudo, poderá a médio ser um grande centro de atracção para um público específico, oferecendo para além da água termal que possui, um conjunto de condições, tanto naturais como ao nível de equipamentos único na região.

Perante a descrição de todas as qualidades do concelho, dos seus produtos, dos projectos, da sua História, da sua tranquilidade e bem-estar, lanço um convite, especialmente àqueles que falam a língua de Camões e que se sentem umbilicalmente ligados à nossa Pátria, a visitar o concelho de Santa Comba Dão. «

*Presidente da Câmara de Santa Comba Dão

“Esta data é mais um marco em nossa história de sucesso”

António de Almeida Cardão *

O que para uns já é normal, para outros é uma grande novidade. Qual não é a minha satisfação em poder participar deste momento. Momento em que Viseu, se aproxima mais ainda da Casa que representa o Distrito no Rio de Janeiro.

Esta data, com certeza, é mais um marco em nossa história de sucesso. Como é bom, uma Confraria de Viseu, reconhecer o trabalho vencedor dos compatriotas, e não só, de pessoas que sempre lutaram por esta Instituição.



Iluminado foi o momento de quem teve tão nobre ideia e manifestação para que isto acontecesse.

Devemos esta oportunidade ao grupo que compõe a direcção da Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco. Tenham certeza que os novos Confrades tudo farão para nunca os desapontar pela homenagem recebida.

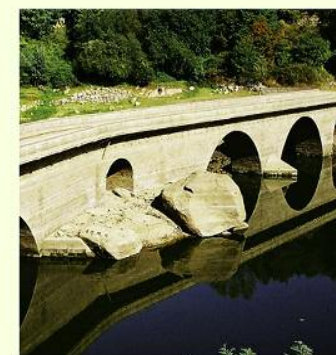
Agradecemos a todos os homenageados e vamos manter um forte laço de união, pela Casa de Viseu e por todo o nosso Distrito.

Com elevada estima e consideração.

* Presidente do Conselho Deliberativo da Casa do Distrito de Viseu



santa comba dão
câmara municipal



FLÁVIO MARTINS, VICE-PRESIDENTE ADMINISTRATIVO DA CASA DE VISEU DO RIO DE JANEIRO

“Somos uma "embaixada" cultural do distrito de Viseu no Brasil”

Formada em 1966, a Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro é uma das mais importantes associações da capital carioca. Flávio Martins, vice-presidente administrativo, em entrevista à Gazeta Rural, diz mesmo ser “a Associação com raízes beirãs mais pujantes fora de Portugal”

José Luís Araújo

A Casa do Distrito de Viseu recebe, no próximo dia 07 de Março, o primeiro capítulo internacional da Confraria Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, com a entronização de 24 novos confrades. Flávio Martins diz que este acontecimento “é o reconhecimento”, da actividade que a Casa de Viseu tem vindo a levar a cabo e da “importância adquirida” junto da sociedade brasileira.

Gazeta Rural (GR): Como surgiu a ideia de fazer esta entronização?

Flávio Martins (FM): Surgiu a partir do contacto feito pelo prof. José Ernesto em 2008, aquando da visita do Rancho Folclórico da Casa de Viseu a Portugal. Desde então estive em Viseu no início de 2009 e recebemos, no Rio de Janeiro, em seguida, uma delegação da Confraria. Assinou-se, então, um Protocolo de Mútua representação entre ambas as associações, em Junho de 2009.

GR: Qual o simbolismo deste acto para a Casa de Viseu e para a comunidade que representa?

FM: A relação entre a Con-

fraria e a Casa do Distrito de Viseu reflecte a boa relação que nossa Associação mantém com autoridades e a sociedade civil organizada no Distrito. Somos, efectivamente, uma “embaixada” cultural do distrito de Viseu no Brasil e, certamente, a Associação com raízes beirãs mais pujantes fora de Portugal. Para nós, é um reconhecimento de que devemos continuar essa actividade de intercâmbio e da importância que adquirimos nos últimos anos.

GR: Que personalidades vão ser entronizadas e qual a sua ligação a Viseu ou à Casa de Viseu?

FM: Actualmente sou o vice-presidente administrativo e respondo pela organização dos nossos ranchos folclóricos (adulto e infantil) desde 1988. Serei um dos 24 entronizados, sendo 21 cavaleiros e 3 comendadores. Há professores, empresários, políticos, advogados, todos com ligação à nossa Associação e ao Distrito de Viseu.

GR: O que é hoje a Casa de Viseu do Rio de Janeiro?

FM: Desde a sua fundação, em 1966, a Casa do Distrito de Viseu é conhecida no Brasil pela sua dinâmica, pela sua luta na manutenção dos valores e da cultura lusitana, notadamente do Distrito de



Viseu e, nos últimos 15 anos, tornou-se uma das principais Associações luso-brasileiras, quer no aspecto cultural, social, desportivo ou político.

GR: Quantos associados tem e quais as actividades que leva a efeito?

FM: Hoje há mais de 3.000 associados proprietários que, somados aos dependentes, somam mais de 10.000. Temos intensas e ininterruptas actividades sociais e desportivas. Temos programação quase todos os dias do ano, salvo nas segundas-feiras, dia em que o Clube se encontra fechado.

GR: Como está a comunidade viseense inserida na sociedade carioca?

FM: A comunidade luso-brasileira integralmente encontra-se, com perfeição, inserida na sociedade brasileira.

GR: Que mensagem quer deixar para os viseenses, deste lado do Atlântico?

FM: Quando vierem ao Rio de Janeiro não deixem de nos visitar e procurem saber um pouco mais desta Associação, que orgulha e encanta todos que dela participam ou todos os amigos que nos visitam. Até breve!◀

“Espero que visitem o concelho de Nelas”

Ao atravessarmos este período de grandes dificuldades à escala mundial na economia e no emprego que também afectam a nossa Pátria, é importante lembrar e exprimir a solidariedade a toda a comunidade de emigrantes espalhada pelo mundo, em especial aos que se encontram no Brasil, uma vez que a Gazeta Rural, nesta edição, estará presente nas terras de Vera Cruz.

A comunidade de portugueses espalhada pelo mundo faz com que a nossa alma não se esgote nas nossas fronteiras pelo que urge assumir, sem complexos e sem

perder a imagem de um Portugal moderno, que somos um país de Emigrantes. A Emigração é uma dimensão estrutural da nossa economia e cultura. Por isso, conscientes de que há mais de cinco milhões de compatriotas espalhados pelo mundo, promotores da nossa cultura, da nossa história e da nossa língua, importa criar condições para que esses laços afectivos se fortaleçam e se implementem medidas que efectivem o pleno direito do exercício da cidadania, garantindo a todos uma igualdade de tratamento e de oportunidades.

Sei que neste momento difícil,



nem sempre o mérito e o trabalho daqueles que estão expatriados é reconhecido ou protegido. Como minorias que são, podem ser alvos de injustiças e de discriminações, pelo que é importante que as nossas comunidades se integrem na vida pública e social nas comunidades de acolhimento, porque só assim poderão defender melhor os vossos direitos.

Por fim a saudade que é muita de todos vós em relação à Pátria, mas que também sentimos pela vossa partida e pela vossa ausência. Desejo a todos a melhor das sortes e felicidades e espero que visitem o concelho de Nelas onde estaremos de braços abertos para vos receber.

Com amizade.

A Presidente da Câmara,
Dra. Isaura Pedro



JOSÉ LUÍS PEREIRA, PRESIDENTE DA CONFRARIA GASTRONÓMICA DE SEVER DO VOUGA

“Gostaríamos de organizar um Congresso sobre a Gastronomia da Região”

Uma análise crítica aos restaurantes do concelho e um Congresso sobre a Gastronomia da Região são alguns dos objectivos que José Luís Pereira, presidente da Confraria Gastronómica de Sever do Vouga, em entrevista à Gazeta Rural, diz que pretende levar a cabo no âmbito do Festival da Lampreia, que decorre de 5 a 14 de Março.

Gazeta Rural (GR): Que novidades temos na edição deste ano do festival, tendo em conta que a organização pertence à confraria?

José Luís Pereira (JLP): Não existirão grandes diferenças, porque é a primeira vez que a Confraria abraça a execução deste evento e tem de o conhecer melhor, para se estudar o que poderá ser melhorado. Contudo, um pequeno sinal já é dado com o lançamento de um pequeno livro de receitas antigo, compilado na sua maioria por D. Alice Bruços, do Restaurante Quinta do Barco, em algumas freguesias do concelho de Sever. Livro esse que deverá vir a ser aumentado e aperfeiçoado em edições futuras.

GR: A adesão ao programa da Turismo do Centro que mais valias trás?

JLP: Gastronomia é cultura e é turismo. E é no turismo que todos os especialistas dizem que Portugal deve apostar. Quando uma estrutura como o Turismo do Centro se propõe colaborar e tem isso como missão, só nos temos de regozijar.

GR: Que perspectivas tem para esta edição?

JLP: Apesar da situação do País não ser muito agradável, é preciso pôr toda a energia para arrancar com a sua recuperação. Daí, estamos à espera que a divulgação que está a ser feita possa contrariar os que têm perspectivas mais pessimistas. Por outro lado, também se tentou sensibilizar os restaurantes participantes nesta 10.ª Rota, para terem em atenção aos preços praticados, no sentido de tornar mais acessível a vinda dos visitantes ao concelho.

GR: O festival, diríamos, está institucionalizado. Pode atingir outro patamar?

JLP: Como já foi referido no primeiro ponto, estamos a colocarmo-nos por dentro da Rota. Só depois podemos fazer um balanço e ver o que pode ser feito para o melhorar. Gostaríamos de organizar um Congresso sobre a Gastronomia da Região. Ainda não sabemos se será possível concretizá-lo e em que data. Mas é uma hipótese que a ser inserido nesta altura pode enriquecer o evento. Uma análise crítica aos restaurantes concelhios também faz parte dos nossos planos, no sentido de os ajudar a aperfeiçoarem a sua qualidade.

GR: A lampreia é um atractivo suplementar para Sever, um concelho que aposta na gastronomia como atracção de turistas. Que é que falta para que o concelho possa receber mais visitantes?

LP: Não é só a lampreia que é



atractivo. A vitela, os peixes do rio Vouga, donde se destaca o sável, as frutas como o mirtilo e a laranja, que já dão origem a saborosas sobremesas e não só, são um mundo dentro da gastronomia que é preciso ir descobrindo (por exemplo, o mirtilo tem a propriedade de melhorar a visão nocturna e é utilizado pela NASA nesse sentido). Quanto a outros atractivos do concelho, para além das bonitas paisagens animadas pela prática de desporto e aventura e actividades de ar livre e natureza, bem como pela sua gente hospitaleira, não serei a pessoa mais indicada para o fazer. Acharmos que o presidente do Município estará mais habilitado para responder sobre o assunto

GR: As acessibilidades são um óbice?

JLP: Do que me é dado a conhecer, não considero que presentemente as acessibilidades sejam um óbice. Bem pelo contrário. Com a A25 que atravessa o concelho na freguesia de Talhadas e com os melhoramentos em todas as vias de acesso de ligação ao exterior e no próprio território não há motivo para que os apreciadores da lampreia e da vitela não se desloquem a Sever do Vouga. ◀

DE 5 A 14 DE MARÇO

Lampreia é rainha da gastronomia em Sever do Vouga

A lampreia vai ser a rainha de maus um festival em Sever do Vouga, iniciativa que este ano decorre de 5 a 14 de Março

Este ano a organização é da Confraria Gastronómica de Sever do Vouga, que aceitou o desafio da Câmara Municipal de Sever do Vouga para organizar este evento, contando para o efeito, com a colaboração da edilidade local, da AGIM – Associação para a Gestão, Inovação e Modernização do Centro Urbano de Sever do Vouga e da SEMA – Associação Empresarial.

A iniciativa pretende fazer justiça às tradições gastronómicas do concelho, desde logo, com a realização da X Festa da Lampreia, que irá beneficiar uma vez mais de outra especialidade da região, que é a vitela assada com arroz do forno.

Renovam-se os tempos, renovam-se as vontades e com eles os sabores de uma boa cozinha tradicional. São esses sabores fortes e naturais da gastronomia local que vincam a identidade deste concelho. Importa por isso, manter a sua genuína arte de bem cozinhar e divulgá-la para o bom saborear de quem a aprecia.

Sever do Vouga, terra de gente hospitaleira e onde a Mãe Natu-



reza foi generosa, há a tão afamada lampreia que desde os tempos da Idade Média, servia igualmente como forma de pagamento de impostos aos senhores feudais.

A festa conta com a participação de alguns restaurantes, designadamente, “Santiago”, “Quinta do Barco”, “O Recanto - Praia Fluvial”, “O Cortiço” e o “O Vitorino”, que, deste modo, constituem a “Rota da Lampreia e da Vitela”.

Este evento, assim como outros realizados no Município, visa promover, divulgar e contribuir para o desenvolvimento económico do

concelho, através da concertação de meios e sinergias na valorização de produtos locais - a lampreia e a vitela – que já são, de certo modo, um motivo de visita e de promoção do concelho.

É a afirmação de uma Imagem de Marca que pretende divulgar o concelho através da criação de programas alternativos de turismo cultural temáticos, suscitando deste modo o surgimento de formas itinerantes de turismo, constituídas por grupos ou clientelas fidelizadas, considerados de grande importância para o desenvolvimento do concelho.

É neste ambiente de festa que Sever do Vouga convida os visitantes a saborear a sua gastronomia, nomeadamente, o “Arroz de Lampreia”, a “Lampreia à Bordalesa” e a Vitela Assada com Arroz do Forno.

São segredos de um povo que do saber e do imaginar temperam e aconchegam os sentidos gustativos de quem aprecia estes sabores fortes e requintados. ◀



DURANTE DOIS FINS-DE-SEMANA

São João da Pesqueira oferece “Sabores do Douro”

Durante dois fins-de-semana o município de S. João da Pesqueira, em parceria com a Escola Profissional do Alto Douro, leva a efeito a Festa dos Saberes e Sabores do Douro

A iniciativa, que tem lugar nos fins-de-semana de 27 e 28 Fevereiro e 6 e 7 de Março, pretende promover o concelho e a região do Douro no âmbito da Rota das Amendoeiras em Flor, nomeadamente, através da

divulgação da gastronomia típica e regional, bem como das artes e ofícios, através do artesanato típico duriense existente no concelho e na região. Pretende-se, também, com este certame expor produtos agrícolas, gastronomia regional e artesanato tipo do Douro, envolvidos num ambiente rural.

Este evento, com o sucesso alcançado na última edição, com a visita de mais de 15.000 turistas e excursionistas, procurará continuar a mostrar aos visitantes os recursos regionais, a gastronomia e o artesanato da região do Douro.

Programa Geral

1º FIM-DE-SEMANA:

09h00 – Abertura da Feira de Artesanato e Gastronomia

27 Fevereiro (Sábado)

12h00 – Almoço regional

14h00 – Fanfara dos Bombeiros Voluntários de S. João da Pesqueira

15h00 – Acordeonistas Távora e Douro Sul

18h00 – Encerramento da Feira de Artesanato e Gastronomia

09h00 – Abertura da Feira de Artesanato e Gastronomia

28 Fevereiro (Domingo)

12h00 – Almoço regional

14h00 – Rancho Folclórico de Trevões

15h00 – Grupo de Cantares de Constantim

16h00 – Banda Filarmónica de Riodades

18h00 – Encerramento da Feira de Artesanato e Gastronomia

2º FIM-DE-SEMANA:

09h00 – Abertura da Feira de Artesanato e Gastronomia

6 Março (Sábado)

12h00 – Almoço regional

14h00 – Grupo de Cantares do Douro

15h30 – Concertinas “Os Diatónicos”

18h00 – Encerramento da Feira de Artesanato e Gastronomia

09h00 – Abertura da Feira de Artesanato e Gastronomia

7 Março (Domingo)

12h00 – Almoço regional

14h00 – Rancho Folclórico Senhora das Neves

15h00 – Demonstração de Cães pela secção Cinotécnica da GNR /Comando Viseu

16h00 – Banda Filarmónica de Nageselo

18h00 – Encerramento da Feira de Artesanato e Gastronomia



Paralelamente aos locais de venda e exposição de produtos locais, como o pão, o vinho, o azeite, os enchidos, o queijo, os tecidos, o artesanato típico duriense como a olaria, o xisto a tanoaria, existirá igualmente animação durante todos os dias do evento, nomeadamente através de Ranchos Folclóricos, Bandas Filarmónicas, Grupos de Cantares, e outros grupos musicais da Região do Douro. Haverá ainda lugar a demonstrações de cães pelo grupo cinotécnico da GNR e a realização de passeios burro com guia.

São João da pesqueira está literalmente no coração da primeira região vinícola demarcada do mundo, a Região Demarcada do Douro, onde nasce o famoso vinho



do Porto e vinhos de mesa de prestígio incomparável. As paisagens da região, sucessão infinita de encostas rasgadas em socacos que os homens desenharam, surpreendem pela grandeza e convidam os visitantes a uma viagem através da história.

Múltiplas actividades

O programa da Festa dos Saberes e Sabores do Douro conta com múltiplas actividades, de forma a oferecer diferentes opções. Como actividades principais, os visitantes podem encontrar artesanato e produtos agrícolas, assim como muita animação. Todavia, a gastronomia será a rainha da festa, com alguns dos principais sabores e saberes para cativar o paladar dos mais exigentes.

A divulgação e promoção dos recursos regionais, como artesanato e gastronomia; diversificar a oferta turística no Douro; atrair turistas e excursionistas nesta época do ano; reforçar a oferta turística, dentro do produto turístico de excelência nesta altura do ano e a Rota das Amendoeiras em Flor, são alguns dos objectivos da organização com a realização deste evento. ◀

Revela estudo publicado na “Food and Chemical Toxicolog”

Composto do azeite virgem poderá impedir o cancro da mama

Um composto do azeite virgem poderá impedir o cancro da mama, revela um estudo publicado na edição on-line da Food and Chemical Toxicolog, uma revista especializada em ciência e tecnologia dos alimentos.

O trabalho foi desenvolvido na área de Imunologia da Universidade de Jaén por Jose J. Gaforio, investigador responsável pelo trabalho. Os estudos epidemiológicos realizados previamente, demonstram que existe uma correlação inversa entre o consumo de azeite virgem e a incidência do cancro da mama, mas até o momento, não se sabe com exactidão que compostos presentes no azeite virgem, são os que possuem esta capacidade de prevenir o cancro de mama nos seres humanos.

“Os nossos resultados revelam que o escualeno, presente em concentrações elevadas no azeite virgem, poderia ser o responsável, pelo menos parcialmente, deste efeito preventivo e da incidência baixa do cancro de mama nas comunidades que consomem a Dieta Mediterrâ-

nea, ao diminuir o stress oxidativo nas células epiteliais da mama e ao proteger o seu DNA dos danos oxidativos. É necessário ter presente que o stress oxidativo foi associado com a génese dos processos tumorais”, explica Gaforio.

Azeite ajuda a combater obesidade

Um estudo internacional aponta que azeite ajuda a combater obesidade abdominal. Duas colheres de sopa por dia de azeite extra virgem são suficientes para prevenir o acumular de gordura na região do abdómen, o chamado efeito “anti-barriga”.

Uma dieta rica em azeite extra virgem diminui os maiores factores de risco para doenças cardiovasculares, diabetes, gastrites, hipertensão, dores, osteoporose e até mesmo cancro. Um estudo coordenado por cientistas europeus acaba de apontar um novo benefício do “ouro líquido”: o azeite impede o acúmulo de gordura na região abdominal, ou seja, combate a indesejável “barriga”. Uma pesquisa publicada na revista Diabetes Care, da Associação Americana de Diabetes, comprovou que a ingestão diária de uma quantidade mínima de azeite evita a formação de gorduras na região visceral, aquela que se forma na cintura. ◀



INCLUI UM RAID TODO-O-TERRENO ORGANIZADO PELO CLUBE ESCAPE LIVRE

Freineda promove Festa do Bucho e Outros Sabores

Numa iniciativa da Junta de Freguesia de Freineda, com o apoio da Câmara Municipal de Almeida, vai ter lugar no próximo dia 14 de Março, naquela freguesia a Festa do Bucho, iniciativa que começou em 2005 e que vai na sua quinta edição

Esta freguesia, situada a sul de Vilar Formoso, na zona raiana, tem tradição na matança do porco, sendo a Festa do Bucho o resultado da tradição. Tal como em 2009, à festa junta o raid todo-o-terreno organizado pelo Clube Escape Livre e a Junta de Freguesia de Freineda, denominado "Raid do Bucho e Outros Sabores", que terá lugar de 12 a 14 de Março, um passeio com nota gastronómica alta num fim-de-semana onde a paisagem e a história têm também lugar privilegiado.

A Freineda, no concelho de Almeida, distrito da Guarda, é uma freguesia que já tem tradição na Festa do Bucho. Desde 2006 e no recinto de Santa Eufémia é realizado o tradicional almoço de bucho, festa que, ano após ano, tem vindo a ganhar ao seu redor uma feira onde a gastronomia e o artesanato local estão representados e podem ser conhecidos e até adquiridos.

Miguel Simões, presidente da Junta de Freguesia, pretende que a edição de 2010 "seja a mais participada e animada das Festas do Bucho e para isso contamos com o Clube Escape Livre que, ao organizar o Raid do Bucho, vai acrescentar aos habituais participantes, outros vindos de todo o País que vão conhecer o melhor da nossa região e da gastronomia raiana". A festa tem lugar no Largo de Santa Eufémia em Freineda ao longo do Domingo, 14 de Março, e o almoço do Bucho é o ponto alto do dia.

Para a Freineda vão convergir também os participantes do Raid após etapa de Domingo que se ini-



cia em Almeida. Para Pinto Moreira, do Clube Escape Livre, "há duas formas distintas de participar no Raid do Bucho. Os participantes que são de fora da região têm um programa que inclui o alojamento na Pousada de Almeida e dois dias de descoberta da região. Já para os locais o Raid inclui apenas a etapa de domingo". As inscrições para os participantes de fora, são feitas no Clube e as restantes são feitas directamente na Junta de Freguesia de Freineda".

Quem quiser apostar num programa diferente, onde a prática do todo-o-terreno turístico e de lazer estará unido ao conhecimento de uma região pelas suas componentes históricas e gastronómicas, só terá que avançar para a inscrição junto do Clube Escape Livre para um programa que incluirá duas noites na Pousada e as refeições do fim-de-semana, com um valor de inscrição de 290 euros para duas pessoas. Por seu turno, quem qui-

ser participar no Raid apenas na manhã de domingo e no almoço do Bucho terá que realizar a sua inscrição na Junta de Freguesia de Freineda, tendo um custo de 20 euros por pessoa.

Se outros motivos fossem necessários para justificar a aposta na continuidade desta tradição que é já o Almoço do Bucho, bastaria referir que a cozinha regional, para além da identificação de um território, permite o convívio de pessoas, incrementa a solidariedade e é, também, motivo de orgulho, daí a manutenção desta tradição na Freineda à volta de um dos pratos mais típicos da região. Promover esta realidade como mais um quadro vivo do Distrito da Guarda em que se insere será assim também um dos propósitos do Clube Escape Livre que, com este Raid do Bucho e Outros Sabores, irá "sair de estrada" naquele que será também o seu primeiro evento sobre rodas em 2010. ◀

FRANCISCO TAVARES QUER DAR BOA NOVA NA EDIÇÃO DESTE ANO

Folar de Valpaços em processo de certificação

José Luís Araújo

A certificação do Folar de Valpaços está em fase final de aprovação. Francisco Tavares, presidente da Câmara de Valpaços, quer dar a boa nova na edição deste ano da Festa do Folar. "Tem sido um processo amoroso, porque há muitos produtos que têm que ser certificados para a certificação final do folar", frisou à Gazeta Rural.

O autarca lembrou que, para que o processo fique concluído, "têm que ser certificados os fumeiros, as farinhas e o azeite", pelo que "o estudo final aponta para uma certificação global do fumeiro, obedecendo às regras de certificação e espera-se que, de facto, na Feira do Folar seja apresentada verbalmente a sua certificação".

Para o autarca, a certificação "torna mais exigente a produção do folar, que passa a obedecer a regras que os produtores têm que

respeitar, o que impõe qualidade e rigor na apresentação dos produtos, dando mais garantias a quem compra o folar".

Feira está "instituída"

A edição deste ano está marcada para o fim-de-semana de 26 a 28 de Março e os preparativos estão em marcha. Para Francisco Tavares, "a feira está instituída, mantém a mesma forma de apresentação no panorama de divulgação dos produtos da terra, nomeadamente o folar, que é específico de Valpaços.

O autarca mostra-se confiante na apresentação da notícia sobre a conclusão do processo de certificação na edição deste ano, considerando-o uma mais-valia para os produtores de folar da região.

Quanto a novidades para a edição deste ano, o autarca destaca a apresentação da Confraria da Castanha, que considera "uma boa iniciativa", entre outras a revelar oportunamente. ◀



Sabores da Caça Selmes – Vidigueira

A Junta de Selmes, com o apoio da Câmara de Vidigueira, vai realizar a quarta edição do Festival Gastronómico Sabores da Caça, nos dias 26, 27 e 28 de Fevereiro.

Feira do Fumeiro, dos Sabores e do Artesanato do Nordeste da Beira em Trancoso

A Feira do Fumeiro, dos Sabores e do Artesanato do Nordeste da Beira vai ter lugar no Pavilhão Multiusos de Trancoso nos dias 26, 27, 28 de Fevereiro 6 e 7 de Março.

Festival do Arroz e da Lampreia em Montemor-o-Velho

O Festival do Arroz e da Lampreia terá lugar nos próximos dias 5 a 14 de Março. Como já é habitual irá realizar-se na Vila de Montemor-o-Velho, no Largo da Feira, e contará com a participação de diversos restaurantes aderentes.

Festival Internacional de Chocolate em Óbidos

O "Festival Internacional de Chocolate" será de 4 a 14 de Março, em Óbidos. Chocolate é uma palavra mágica que em Óbidos assume um significado muito especial. O Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, desde a primeira edição é o maior evento organizado pelo município. Todos os anos cerca de 200 mil pessoas visitam o certame.

ENTRE OS DIAS 13 E 28 DE MARÇO

CVR Tejo promove I Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo

A Comissão Vitivinícola Regional do Tejo, em parceria com o Cnema, Turismo Lisboa e Vale do Tejo, Associação de Municípios Portugueses do Vinho, Caminhos do Ribatejo e Rota da Vinha e do Vinho do Tejo, organiza, pela primeira vez, o Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo.

A iniciativa, que terá lugar entre os dias 13 e 28 de Março, tem como principal objectivo a di-

vulgação dos Vinhos do Tejo e da restauração que melhor case o vinho com o sabor das iguarias. Nesse sentido, é objecto de avaliação um menu composto por Entrada, Prato Principal e Sobremesa, que devem ser acompanhados pela respectiva selecção de vinhos.

O júri que procederá à avaliação das ementas é composto por Mário Louro, presidente do Júri, Michel, chefe de cozinha, Fernando Melo, jornalista de gastrono-



mia, João Geirinhas, Revista de Vinhos, e António Rhodes, jornal Correio do Ribatejo, todos reputados profissionais com capacidades técnicas para a apreciação dos pratos e da sua relação com os vinhos. ◀

COMISSÃO PARLAMENTAR DE AGRICULTURA PREOCUPADA COM DOENÇA

‘Flavescência dourada’ ameaça vinhas portuguesas

Inês Pereira

O presidente da Comissão de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, Pedro Soares, escreveu ao Ministro da Agricultura, chamando a atenção para “um problema que ameaça gravemente as vinhas portuguesas, em particular as da região vitivinícola do Vinho Verde, com progressão para a região do Douro.

Trata-se da ‘flavescência dourada’, considerada uma das doenças cloróticas mais graves da vinha”.

Segundo Pedro Soares, é do

curiosidades

Iogurte de Vinho

O processo de desidratação de vinho não é novo, porém uma empresa química alemã conseguiu preservar a maior parte das propriedades naturais e benefícios para a saúde, tais como proteínas, vitamina B, minerais e polifenóis, considerados como importantes para prevenir cardiopatias e acidentes vasculares cerebrais. A Spectral Service, utilizou uma técnica de desidratação mais conservadora das uvas, que permitissem preservar integralmente os seus componentes. Os testes de laboratório demonstraram que os vinhos em pó resultantes da desidratação, não podiam ser empregados em qualquer preparação, devido a sua forte acidez e sabor. A sua utilização demonstrou ser mais eficiente como complemento fortificador de iogurtes, sorvetes, tortas e chocolates. Na área de cosméticos, os cremes anti-rugas demonstraram ser um bom nicho, graças ao poder anti-oxidante do resveratrol, presente no vinho. ◀



máximo interesse da Comissão obter informação sobre “todas as medidas que o Ministério pensa vir a implementar, nomeadamente recursos humanos e meios técnicos a mobilizar para o combate à

doença, campanhas informativas aos agricultores, programas de apoio ao tratamento/substituição das vinhas infectadas e de eliminação das vinhas contaminadas ao abandono”. ◀

NO PALÁCIO DA BOLSA, NO PORTO

Essência do Vinho reúne em Março 3000 vinhos e 350 produtores

O Essência do Vinho – Porto 2010 foi apresentado, tendo a organização revelado as principais acções do programa, bem como a imagem oficial, na presença de Rui Moreira, presidente da Associação Comercial do Porto, e Vladimiro Feliz, vereador do Turismo, Inovação e Lazer da Câmara Municipal do Porto.

Nesta sétima edição, o evento reúne cerca de 3.000 vinhos de 350 produtores, nacionais e estrangeiros, decorrendo em paralelo um intenso programa de acções.

No primeiro dia, 4 de Março, entre outras actividades será promovido o debate “Vinho com Moderação” e ainda uma Prova Vertical Moscatel de Setúbal da José Maria da Fonseca. Pela manhã, um conceituado painel de especialistas, nacionais e estrangeiros, elege pelo quinto ano consecutivo o TOP 10 dos Vinhos Portugueses, cujos vencedores serão divulgados no dia seguinte, sexta-feira.

Precisamente, dia 5 de Março, será realizada a Prova Comemorativa dos 100 Anos da República Portuguesa, com vinhos do Porto, Madeira e Moscatéis de Setúbal também centenários. Nesse mesmo dia serão revelados os vencedores do TOP 10 dos Vinhos Portugueses e entregues os prémios aos “Melhores do Ano” de 2009 pela revista WINE – A Essência do Vinho. Ainda nessa sexta-feira destaque para uma prova dos vinhos Casa Ferreirinha Reserva Especial.

No terceiro dia do evento, 6 de Março, de sublinhar as provas comentadas de Grandes Vinhos do



Alentejo, a prova dos Independent Wine Grower's, de Champagnes Millésimes (com o “Master Sommelier” João Pires) e dos vinhos Pêra Manca e Scala Coeli da Fundação Eugénio de Almeida.

No domingo, 7 de Março, último dia do evento, realce, entre outras acções, para uma prova de Vinhos do Porto Vintage da Fonseca Guimaraens.

De acordo com Nuno Guedes Vaz Pires, director da Essência do Vinho, empresa que co-organiza o evento com a Associação Comercial do Porto, o programa desta sétima edição “volta a apresentar aspectos inovadores e capazes de despertar o interesse dos visitantes, não só através das acções já mencionadas como também pela presença de vários especialistas em vinhos e chefes de cozinha com trabalho reconhecido por estrelas Michelin, por exemplo”.

Nuno Guedes Vaz Pires subli-

nha “o crescimento notável que o evento tem apresentado tendo, nas últimas seis edições, registado um valor total de quase 78.400 visitantes, sendo que cerca de 18.000 pessoas o visitaram em 2009”.

Imagem oficial arrojada

Prosseguindo a associação do vinho a outras manifestações culturais e artísticas, iniciada na edição de 2009 com uma pintura da artista plástica Ana Cristina Leite, o Essência do Vinho – Porto convidou desta feita um criador de moda para pensar a imagem oficial do evento em torno do “espírito do vinho”. O conceito inspirou o criador portuense Júlio Waterland, que desenhou um vestido vermelho, em mousseline de seda, com corpete drapeado e saia “evasée”, para a manequim também portuense Joana Freitas. ◀

OPINIÃO

“Wines of Portugal” – uma marca internacional para os vinhos portugueses

Paulo Barradas

O Ministério da Agricultura apostou no vinho como um sector estratégico para a agricultura e economia portuguesa. Nesse sentido, constam como prioridades para este sector o prosseguimento da reestruturação e reconversão das vinhas, apoiado pelo Programa Nacional de Apoio ao Sector Vitivinícola 2009-2013.

Mas por não bastar produzir mais e melhor, estão em reestruturação as unidades certificadoras que pelo país vinhateiro certificam vinhos e castas de modo a cumprir as exigências da OCM do Vinho. Importa ainda referir o empenho do Ministério, que chamou a si a resolução de problemas antigos e que necessitam de uma solução de futuro, como é o caso do sector cooperativo, ou ainda, a questão da Casa do Douro, cuja importância extrapassa em muito a região onde está inserida e que esperamos em breve tenha um desfecho que a transforme numa instituição que sirva os interesses dos produtores da região e simultaneamente recupere a credibili-

dade que a tornou indispensável para o sucesso dos vinhos do Douro e Porto. O vinho português é de grande qualidade. É, por isso, um produto competitivo, que se pode tornar importante para a balança comercial da nossa economia.

Mas para ser esse produto economicamente estratégico não bastam as suas qualidades. É preciso que seja conhecido. Foi esta perspectiva, esta exigência de penetrar no mercado, que levou à concepção de uma marca – “Vinhos de Portugal” – que tenha escala e dinâmica própria para a divulgação da qualidade dos vinhos portugueses no estrangeiro, nomeadamente em mercados muito importantes como o dos Estados Unidos ou do Reino Unido, onde o nosso vinho ocupa um lugar quase residual de procura, por desconhecimento dos consumidores, relativamente a vinhos de outras paragens do mundo.

A marca “Wines of Portugal” lançada há poucos dias, em cerimónia presidida pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Regional e das Pescas, dispõe de uma verba de 75 milhões de euros



(2009-2013). Verba importante que mostra a relevância que o ministério dá a esta aposta. Cinco milhões foram já aplicados no ano de 2009. Dos restantes, 55 milhões

serão usados para divulgação nos mercados extracomunitários e 15 milhões nos mercados europeus.

Este projecto de divulgação dos vinhos portugueses envolve o trabalho realizado pelo IVV, I.P. – Instituto do Vinho e da Vinha, o IVDP, I.P. – Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, a Viniporugal, as Comissões Vitivinícolas Regionais e as empresas privadas do sector.

A Wines of Portugal está pensada para ser uma marca forte que embleme os vinhos portugueses no mundo, destacando toda a riqueza que os torna únicos na multiplicidade da sua variedade, não anulando, por isso, denominações regionais, nem marcas, nem registos particulares de empresa. Ela pretende ser um rótulo de referência, um nome aglutinador com o propósito de fazer notar Portugal enquanto país produtor de vinhos de excelência. «

Especial SISAB

Salão Internacional do Vinho, Pescado e Agro-alimentar

A aposta na internacionalização dos produtos portugueses



A aposta na internacional dos produtos portugueses, em especial o chamado “mercado da saudade” é o grande objectivo da realização anual do Salão Internacional do Vinho, Pescado e Agro-alimentar (SISAB), que este ano foi inaugurado em Lisboa pelo Presidente da República, Cavaco Silva.

O certame, que só aceita expositores portugueses, está direccionado para os consumidores portugueses no estrangeiro, mas pretende alargar os negócios aos países de expressão portuguesa.

Na iniciativa participaram este ano cerca de quatrocentas empresas do sector agro-alimentar, sendo visitada por cerca de 900 compradores e distribuidores de 70 países, dos quais 60 são oriundos dos Países Africanos de Língua Oficial Portuguesa (PALOP), num evento destinado apenas a profissionais do sector.

Vinhos, lacticínios, produtos biológicos, doçaria, conservas, bebidas, pescado e frutas são alguns dos produtos portugueses presentes no certame, além de produtos regionais de qualidade e certificados, que despertam a atenção dos portugueses no mundo.

Na próxima edição, a organização espera atrair cerca de um milhar de profissionais estrangeiros, ultrapassando os cerca de 900 que este ano marcou presença no certame.

Cupão de Assinaturas

Preencha com letras maiúsculas e envie para:
Gazeta Rural - Apartado 363 - 3501-908 Viseu

Nome: _____

Morada: _____

Profissão (Facultativo) _____

Telefone: _____ NIF: _____

Gazeta Rural

Desejo receber, a partir desta data 23 números da Gazeta Rural, por apenas 30 euros.
Para o estrangeiro: 23 números - 55 euros
Junto envio o cheque nº _____, no valor de _____ Euros, à ordem de Classe Media, Lda. para pagamento da minha assinatura

À VENDA
EM LOJAS SELECIONADAS

QUALIDADE RECONHECIDA

UMA CARNE DE QUALIDADE DISTINTA
NO SEU SABOR, TEXTURA E VALOR NUTRICIONAL,
RESULTADO DAS SINGULARES
CONDIÇÕES CLIMATÉRICAS
E ABUNDANTES PASTAGENS DOS AÇORES.

Comercializado por Açorcarnes - Tel: +351 295 215 818
www.grupobarcelos.com

HELGA BARCELOS, DA ADMINISTRAÇÃO DA AÇORCARNES, À GAZETA RURAL

“O modo de produção é determinante para diferenciar e valorizar a Carne dos Açores”

José Luís Araújo

Em entrevista à Gazeta Rural, Helga Barcelos, da administração da empresa, destaca a importância das parcerias levadas a cabo no terreno, de forma a colocar no consumidor um produto certificado e de excelência. Todavia, a empresária destaca o modo de produção como factor determinante para diferenciar e valorizar a Carne dos Açores”.

GR: O que é a AçorCarnes?

Helga Barcelos (HB): A AçorCarnes é uma empresa familiar, açoriana, com origem na ilha Terceira. O seu corebusiness assenta na desmancha e comércio de carnes de bovino. Como estratégia esta empresa vai, a partir de 2010, diversificar as suas áreas de actividade para a indústria dos leites e lacticínios e sua comercialização. A empresa tem neste momento um grande investimento nos Açores, que conta com uma indústria para carnes, para efectuar a desmancha e transformação e uma indústria de lacticínios, para a produção de diferentes produtos de valor acrescentado a serem comercializados no mercado regional e continental. A AçorCarnes é pioneira no comércio da “Carne dos Açores – Indicação Geográfica Protegida”.

GR: A empresa comercializa “Carne dos Açores” certificada. O que representa esse facto e qual a sua importância?

HB: Em 2007 a empresa AçorCarnes, que sempre acreditou e incentivou o processo da “Carne dos Açores – Indicação Geográfica Protegida”, foi a pioneira na co-

Sedeada em Angra do Heroísmo, na Ilha Terceira, a AçorCarnes é pioneira no comércio da “Carne dos Açores – Indicação Geográfica Protegida”, tendo já extravasado as fronteiras do arquipélago, colocando o seu produto no mercado continental e com sucesso significativo



mercialização da mesma. Esta certificação foi de extrema importância, porque permitiu garantir um trabalho desde a produção à comercialização e, desta forma, garantir um produto que é efectivamente de qualidade Premium, devidamente diferenciado de outros tipos de produção.

Para os produtores de carne certificada funciona como um incentivo e garantia de preço e escoamento do seu produto de qualidade, enquanto que para o consumidor funciona como uma certeza na origem, no processo e excelência do produto. Por sua vez, para a AçorCarnes é um produto de excelência, distinto e um grande orgulho como

produto a representar e a comercializar. Esta produção tem vindo a crescer e actualmente já existem cerca de 448 produtores certificados para a produção desta carne organizados em Associações e Cooperativas de Produtores de todas as ilhas.

A gestão do nome protegido Carne dos Açores IGP está a cargo do agrupamento de produtores FAA (Federação Agrícola dos Açores). As acções de controlo e certificação na Região são da responsabilidade do IAMA (Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas).

A Cooperativa de Produtores CVA (Cooperativa Verdatlântico) coordena a produção e selecção de animais certificados junto dos produtores e a AçorCarnes desmancha as carcaças e comercializa a Carne dos Açores IGP em Portugal Continental.

Estas parcerias resultam efectivamente numa mais valia para todos, porque permite que cada entidade seja especialista em determinada área, o que implica que, no conjunto, se obtém um trabalho especializado e profissional com uma forte ligação entre a produção e a comercialização.

É importante que as acções de controlo e certificação sejam efectuadas neste caso por uma entidade governamental (IAMA), que toda a produção seja gerida pelas entidades especializadas nesta área (CVA) e que a AçorCarnes que possui o know how na área da carne, processe a desmancha e comercialização.

Em todas as ilhas os Açores têm condições singulares para a produção de carne de qualidade superior. Nos últimos anos foram cria-

das estruturas de abate e desmancha devidamente sofisticadas permitindo um processamento tecnológico adequado à excelência da Carne dos Açores. Actualmente no total das nove ilhas dos Açores existem 448 explorações certificadas para a produção de Carne dos Açores com Indicação Geográfica Protegida, com um potencial produtivo de cerca de 12 000 animais/ano.

Importa salientar que toda a outra carne produzida na Região, que não ostenta a marca “Carne dos Açores IGP”, tem valor e um mercado específico conforme as características da mesma.

GR: A entrada no continente verificou-se através da associação à grande distribuição. Como tem decorrido essa parceria?

HB: Existe uma aposta decisiva na grande distribuição e mercado HORECA, e dentro destas grandes cadeias seleccionaram-se lojas que asseguram a maior notoriedade aos produtos. Como não poderia deixar de ser, apostamos também em lojas representativas de produtos Açorianos, como por exemplo o novo Espaço Açores – Tradição & Gourmet, em Lisboa. A parceria com todos os nossos clientes tem decorrido de forma muito positiva.

GR: Qual a mais valia gastronómica da carne dos Açores e as suas principais características?

HB: A Carne dos Açores – Indicação Geográfica Protegida (IGP) é uma carne tenra, succulenta, de cor rosa madura com ligeira infiltração de gordura intramuscular, sendo detentora de um aroma



e sabor característico inerente ao modo de produção, à base de pastagens naturais e leite materno.

O modo de produção é efectivamente determinante para diferenciar e valorizar esta carne. Os animais são amamentados com leite materno pelo menos até aos três meses de idade, sendo o período de aleitamento médio cerca de sete meses de idade e não são confinados em nenhuma das fases da vida.

A alimentação forrageira influencia a qualidade organoléptica, assim como o valor dietético da gordura superior, uma vez que é comprovado que os animais explorados nestes sistemas apresentam elevadas concentrações em ácidos gordos benéficos à saúde humana, os famosos ómega-3 (ω -3) (cárdio-protectores) e em CLA (com actividade anti-carcinogénica). Trata-se de uma grande mais valia para a gastronomia portuguesa.

GR: A comercialização de produtos do arquipélago, sob o ‘chapéu’ “Açores”, que importância tem?

HB: Os Açores produzem muitos produtos de qualidade superior. Cada vez mais, os Açores conseguem combinar o saber fazer tradicional, com processos tecnológicos inovadores e com muitíssima qualidade. Estão a ser desenvolvidos diversos produtos com valor acrescentado e características benéficas para o consumidor, fruto das naturais formas de produção das diferentes matérias-primas.

Os Açores são uma região fantástica, com belezas indescritíveis, uma cultura singular que vale a pena conhecer, dar a conhecer, provar e publicitar.

Como todos os restantes produtos, não basta ser “Açores” para vender, é necessário cada vez mais darmos a conhecer o nosso produto ao consumidor final e para isso os Açores têm de ter uma estratégia Comercial e de Marketing dinâmica. Para o Arquipélago dos Açores a projecção de produtos com a marca “Açores” traduz-se em benefícios para os produtores da Região e numa divulgação importante para a Região. A sinergia entre o sector agro-alimentar, belezas naturais e cultura são fundamentais para o desenvolvimento da Região.

GR: Como vê o actual momento do sector na região?

HB: Como todos os restantes sectores presencia momentos bons e momentos menos bons.

No entanto os açorianos vão tomando medidas, especializando-se, investindo em produtos de qualidade, em meios de produção distintos que lhes façam valer o futuro da Região, dos seus produtos, da sua imagem e dos açorianos em geral. ◀

NUNO CORREIA DA COSTA, ENÓLOGO DA ADEGA COOPERATIVA DOS BISCOITOS

"Só podemos estar esperançados com o futuro dos vinhos açoreanos"

José Luís Araújo

Nos últimos anos, os vinhos produzidos nos Açores têm vindo a registar grandes melhorias de qualidade, tendo-se tornado numa alternativa na produção agrícola regional. Oriundos das cepas cultivadas em curraletas construídas com típicos muros de pedra negra, os néctares açoreanos tem vindo a conquistar novos mercados fora da região. A Adega Cooperativa dos Biscoitos, na ilha Terceira, é um desses produtores. Magma e Tinchão são as duas marcas de referência da Cooperativa.

Actualmente com cerca de 52 associados, a Adega foi fundada por pequenos produtores, vinificando uma média de 15.000kg de uva branca e cerca de 12.000 kg de uva tinta. Entre os 52 associados, contam-se produtores das

freguesias dos Biscoitos, do Porto Martins e do Porto Judeu. Nuno Correia da Costa, enólogo da cooperativa, em entrevista à Gazeta Rural, destaca o apoio do Governo Regional ao sector, mas também os novos enólogos, assim como a aposta numa imagem apelativa, como factores determinantes para a nova fase que os vinhos açoreanos atravessam.

Gazeta Rural (GR): Qual é a realidade da produção de vinho na Ilha Terceira?

Nuno Correia da Costa (NCC): Neste momento, a ilha Terceira além da Adega Cooperativa, apresenta cerca de seis produtores engarrafadores particulares com vinho no mercado e caminha no sentido de valorizar cada vez mais o produto vinho, potenciando desta maneira a produção na ilha e nos Açores, apesar das dificuldades naturais que a viticultura nos Açores apresenta.

GR: Quais as principais marcas e as características dos vinhos produzidos pela cooperativa?

NCC: As principais marcas produzidas pela Adega Cooperativa dos Biscoitos na ilha Terceira são o Magma (vinho Regional Branco) e o Tinchão (vinho de mesa Tinto). O Magma é um vinho branco produzido com cerca de 85% de verdejo, 10% de arinto e 5% de terrantez, revelando a tipicidade dos vinhos açorianos aliada a uma frescura e nuances de fruta. O tinchão, neste momento, é comercializado como o vinho tinto da Adega, perspectivando-se ainda este ano a introdução no mercado de um branco da mesma marca. É um vinho tinto com as castas típicas da região, sendo vinificado de acordo com as modernas técnicas de produção de vinho tinto, revelando-se um bom vinho para acompanhar a gastronomia da Região.



GR: O vinho produzido nos Açores tem vindo a ganhar notoriedade no mercado. Na sua perspectiva o que contribuiu para esse facto?

NCC: Acima de tudo o apoio que o Governo Regional tem vindo a dar ao nível dos produtores e das unidades de transformação, nomeadamente às Adegas Cooperativas, bem como o aparecimento de novos enólogos e técnicos nas casas produtoras de vinho. Os vinhos dos Açores, regra geral, começaram a apostar no impacto visual da marca, apostando em rótulos e imagens apelativas, aliando essa nova imagem a um produto de grande qualidade.

GR: Diz-se, por cá, que há uma nova casta, que são os enólogos, que muito têm contribuído para o aumento da qualidade dos vinhos. Nos Açores esse é também um facto decisivo?

NCC: Sem dúvida alguma. O aparecimento de novos enólogos, também estimulados pelos programas do Governo Regional para o sector, com conhecimentos técnicos mais evoluídos e uma visão mais fresca do mercado, quer a nível Regional quer a nível Nacional ou mesmo global, em tudo veio beneficiar e dar um impulso modernos aos vinhos açorianos.

GR: Neste âmbito, como perspectiva o futuro dos vinhos açorianos?

NCC: Na minha opinião só podemos estar esperançados com o futuro dos nossos vinhos. Há produtores com dinamismo e grande actividade, com matéria-prima de qualidade para ser trabalhada, enólogos novos e com conhecimentos actualizados na Região, há interesse do mercado em receber os nossos vinhos pela distinção e genuinidade dos mesmos e uma grande vontade por parte do Governo Regional dos Açores em apoiar e desenvolver este sector. ◀



Verdelho

Magma

Produzido e Engarrafado por:
Adega Cooperativa dos Biscoitos, C.R.L.
Terceira - Açores
PRODUCE OF PORTUGAL

Dulfar: Azeite DOP da Beira Alta de qualidade

As azeitonas são seleccionadas, colhidas no seu óptimo estado de maturação e laboradas em lagar ecológico da empresa, sob processo mecânico, no espaço de vinte e quatro horas a seguir à apanha do fruto, pelo método de centrifugação da massa à temperatura de menos de vinte sete graus (pressão a frio), o que dá um azeite com acidez entre um e dois décimos; de cor amarelo esverdeado; com um sabor a fruto fresco; de aroma fragrante, por ser uma zona fria, as azeitonas são mais verdes, logo dá azeites mais amargo, picante e mais frutado. «



Azeite Virgem Extra

*Extraído a frio a menos de 27º directamente do fruto (azeitona)
por processo mecânico*

O melhor sabor...

O melhor paladar...

O melhor aroma...

Produzido, engarrafado e comercializado por:

Dulfar - Sociedade Oleícola, Lda.
Penha d'Águia

6440-221 Figueira de Castelo Rodrigo
Tel. 256 362 176 - Telex. 937 177 428

Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão: 53 anos de história

Em colaboração com o IFAP e a Confagri possui um balcão verde para dar assistência aos seus associados, no que respeita a pedidos de subsídios e preenchimento de toda a documentação. ◀◀

Descubra a
QUALIDADE...
visite-nos

COOPERATIVA DE VITICULTORES E OLIVICULTORES DE FREIXO DE NUMÃO

Curral Atlantis: Os néctares da terra da lava

Curral Atlantis é uma das marcas de referência dos vinhos produzidos na Ilha do Pico, nos Açores. A empresa picarota está apostada em “desenhar os melhores néctares que a terra de lava pode oferecer”.

Depois de ter lançado em 2007 o primeiro reserva, colheita de 2005, cuja qualidade superou todas as expectativas, a Curral Atlantis lançou em 2009 o seu primeiro vinho verde licozoso, colheita de 2003, com seis anos de estágio, recuperando a secular tradição dos vinhos licozosos do Pico, fruto da ancestral sabedoria dos homens no vinho desta ilha.

Este néctar obteve a pontuação máxima na categoria de vinhos licozosos no Concurso de Vinhos Certificados dos Açores.

A Curral de Atlantis tem como objectivo a produção de vinhos que possam simultaneamente reproduzir a centenária tradição vitivinícola da Ilha do Pico, mas que, ao mesmo tempo, traduzam também uma modernização desses vinhos, adaptando-os à realidade do mercado actual. Para isso estudaram-se diversas variedades brancas e tintas, entre as tradicionais plantadas e outras novas, para avaliar a sua adaptabilidade às condições da Ilha, nomeada-



mente ao clima e aos solos e o seu potencial enológico. A construção de novas e modernas instalações de vinificação serão um novo passo a ser concretizado em breve.

Curral de Atlantis, Branco e Tonto, e Regional, Branco e Tinto, são os vinhos que a empresa picarota tem no mercado. «

DE 5 A 7 DE MARÇO

Portel recebe Congresso das Açordas

Portel organiza de 5 a 7 de Março o IV Congresso das Açordas, um evento que pretende valorizar um dos pratos mais emblemáticos da gastronomia alentejana – a açorda, – assumindo-se como um fórum, um espaço de partilha e debate.

O certame, promovido pela Câmara Municipal de Portel, dura três dias e reúne vários especialistas. Em discussão está o património gastronómico da região e o seu papel no desenvolvimento local. Historiadores, oradores, gastrónomos, professores e chefes de cozinha abordam as raízes históricas, as qualidades nutricionais e a importância da açorda.

Mas nem tudo é teoria, pois os visitantes também terão a oportunidade de provar esta iguaria. E são mil e uma açordas que Portel tem para oferecer.

Herança muçulmana, as açordas levam regra geral pão duro, azeite, sal e água e são temperadas com coentros ou poejos. Esta é a base, mas podem também incluir-se outros ingredientes consoante a época do ano ou a criatividade do cozinheiro. São exemplos o cação, o bacalhau, a hortelã ou as favas. Normalmente acompanha-se com ovos escalfados ou cozidos e azeitonas. E sabe sempre melhor acompanhada com um bom vinho local.

Paralelamente ao IV Congresso das Açordas, decorrerá também o 3º Concurso Escolar Pão e Arte, iniciativa que pretende premiar a criatividade das crianças do concelho que vão trabalhar a partir da matéria-prima das açordas: o pão.

O evento inclui ainda uma mostra da gastronomia e doçaria regionais. Já agora, acompanhe a



açorda com uma sericaia ou uma encharcada, se preferir. E se no segundo dia do evento, já não lhe apetecer açorda, saiba que pode encontrar também as tradicionais migas alentejanas ou os grelhados

de porco preto. Na animação musical, pode contar com a actuação de grupos tradicionais da região. Fica feito o convite para se deliciar com os verdadeiros sabores alentejanos. «

DE 5 A 14 DE MARÇO

Festival do Arroz e da Lampreia em Montemor-o-Velho

Montemor-o-Velho vai viver a oitava edição do Festival do Arroz e da Lampreia, de 5 a 14 de Março, um evento gastronómico com “dimensão económica e turística”. A lampreia e o arroz carolino do Baixo Mondego são os “deuses” do festival, que oferece, aos que não apreciam a lampreia, outros pratos típicos, como arroz de cabidela, arroz de pato, arroz com pataniscas de bacalhau, sarrabulho, além de outros petiscos. O vinho e a broa completam a ementa, que para o final oferece o tradicional arroz-doce e a doçaria conventual da região, como pastéis de Tentúgal, queijadas de Pereira, as espigas e as pinhas doces de Montemor.

Também Pedro Machado, vereador do turismo do município e presidente da Entidade Regional de Turismo do Centro, referiu que a iniciativa “tem todas as condições para trazer mais turistas e para os fidelizar à zona centro”.

O festival é organizado pela Câmara Municipal de Montemor-o-Velho e conta com a adesão de 16 restaurantes e 10 tasquinhas e com a participação de 10 instituições locais e quatro oficinas artesanais. «



Academia
de música de lagos

Escolas apoiadas pelo

Ministério da Educação

Cursos autorizados pelo Ministério da Educação
Equivalência ao Conservatório Nacional
Ensinos Básico e Complementar*
Regime Supletivo e Articulado
Valor das propinas dedutível em sede de IRS/IRC



Rua Dr. José Cabrita – Rossio de S. João – 8601-905 Lagos
Tel. 282 082 786 Tm 919 804 662 Fax 282 081 905



Conservatório de Portimão-Joly Braga Santos
Rua Dr. Ernesto Cabrita, 11 – 8500-655 Portimão
Tel/Fax 282 414 906 Tm 912 502 003



Conservatório de Música de Lagoa
Rua Dr. Fonseca de Almeida, S/N -CEFLA
8400-346 Lagoa
Tel. 282 356043 Tm 912 502 004
www.academiamusicalagos.net

INSCRIÇÕES/MATRÍCULAS
2ª Época – até 15 de Setembro de 2009

Curral Atlantis

Travessa do Valverde
9950-365 Madalena do Pico
Tel/Fax (+351)292 622 534
curralatlantis1@sapo.pt

XXV Edição da Feira de Gastronomia, Artesanato e Doçaria em Rio Maior

A 25ª edição da Feira das Tasquinhas de Rio Maior irá decorrer de 26 de Fevereiro a 7 de Março, no Pavilhão Multiusos. As Tasquinhas são um festival gastronómico, promovido pela Câmara Municipal de Rio Maior, desde 1986 e conta com mostra de artesanato e actividades económicas e com mostra de doçaria e licores artesanais de várias regiões do país como o Alentejo, Caldas da Rainha, Bragança, Aveiro, Ovar, Algarve, Setúbal, entre outros. A marca “Tasquinhas” é já ela própria uma marca registada. Na organização do certame, a Câmara Municipal de Rio Maior conta com a colaboração da Associação Empresarial do Concelho.

43ª AGRO em Braga

A 43.ª edição da AGRO - Feira Internacional de Agricultura, Pecuária e Alimentação, vai decorrer no Parque de Exposições de Braga entre 11 e 14 de Março. A Feira representa uma oportunidade para promover e divulgar a pecuária, em especial as raças autóctones, o que faz através da exposição de animais representativos e da realização de diversos concursos - da raça barrosã, com âmbito nacional, e das raças minhota, arouquesa e maronesa, estes naturalmente de cariz regional. O certame é complementado com a realização, em simultâneo, do Salão do Vinho e do Salão de Utilidades.



NOS DIAS 6 E 7 DE MARÇO

Monchique realiza XVII Feira dos Enchidos Tradicionais



Tem lugar nos próximos dias 6 e 7 de Março, em Monchique, a XVII Feira dos Enchidos Tradicionais da Serra de Monchique. O certame conta com cerca de meia centena de expositores, onde os visitantes podem experimentar o verdadeiro gosto da tradição através dos já reconhecidos enchidos, do excelente medronho e do mel da região, da singularidade do artesanato local, dos deliciosos doces e dos pratos típicos que enriquecem a gastronomia local tradicional, confeccionados à base de carne de porco preto. Na edição deste ano, a animação musical vai ser uma constante, com Xaile e Fernando Mendes a actuar sábado e domingo, respectivamente.

Com esta iniciativa, a Câmara Municipal de Monchique mantém o seu esforço no sentido da recuperação e promoção das especificidades locais, as tradições, o artesanato e a gastronomia, apostando na promoção de um turismo sustentável em espaço rural.

Sendo a singularidade da gastronomia monchiquense um factor de atracção inegável no contexto regional, que importa explorar cada vez mais e melhor, integrada no certame será dinamizada uma Mostra Gastronómica à qual aderiram, este ano uma dezena de restaurantes do concelho.

A Feira dos Enchidos Tradicionais é uma iniciativa promovida e organizada pela Câmara Municipal de Monchique, com o apoio da Direcção de Serviços Veterinários da Região do Algarve, Direcção Regional de Agricultura do Algarve, Associação dos Produtores de Enchidos de Monchique, Turismo do Algarve, ALGAR, Caixa Geral de Depósitos, Caixa de Crédito Agrícola do Algarve, Delta Cafés, e Águas do Algarve, LDA.

Os sabores de outros tempos, o programa gastronómico e a animação musical irão certamente constituir motivo para uma visita a Monchique, nos dias 6 e 7 de Março. ◀

APESAR DA NEVE E DO MAU TEMPO

Expo Estrela atraiu milhares de pessoas ao coração da Serra

Manteigas promoveu mais uma edição da Expo Estrela, certame que este ano foi marcado pela neve. Ainda assim, o mau tempo não afastou os milhares de visitantes que demandaram o coração da Serra da Estrela e passaram pelo evento. No último dia, um curso carnavalesco, espontâneo e muito genuíno, encerrou o certame

José Luís Araújo

A Câmara de Manteigas, entidade promotora da Expo Estrela, pela voz do seu vice-presidente, faz “um balanço positivo, em número de pessoas, idêntico a anos anteriores, e, também, a nível de expositores”. António José Fraga, à Gazeta Rural, admite a necessidade de “criar outras situações, de modo a encontrar espaço para outros expositores”, pois o existente “é perfeita-



mente limitado e não continha mais expositores”, para além dos 62 que estiveram presentes.

A Expo Estrela poderá sofrer algumas alterações em 2011. António José Fraga admite tal cenário, lembrando que o actual executivo da Câmara de Manteigas teve apenas cerca de três meses para preparar o certame. “As eventuais alterações serão objecto de análise numa reunião que irá haver entre a Câmara e o secretariado, onde será feito o balanço final desta edição e onde serão vistos, também, os aspectos positivos e negativos”. Todavia, o vice-presidente da Câmara admite que “vai ter que haver alterações nos espaços dos expositores ou diversificar um pouco na envolvente da Feira”, mas, frisa, “é apenas uma ideia”, preferindo, para já, não se pronunciar muito mais sobre este assunto.

Aposta na vertente turística

Um dos objectivos da Expo Estrela é levar gente ao coração da Serra da Estrela. Todavia, a questão das acessibilidades vem sempre ao de cima.

“Estamos um pouco limitados e estamos a trabalhar no sentido de avançar com o alargamento e consolidação da Estrada Nacional 338, vital para Manteigas em termos turísticos”, afirmou António José Fraga, garantindo que o presidente da autarquia vai ser recebido em breve pelo Secretário de Estado da tutela.

Trutas e feijocas no mapa gastronómico

A vertente gastronómica está associada ao turismo e a autarquia prepara já dois eventos, de modo a atrair mais turistas. Assim, já no próximo mês de Maio, inserido na Rota das Sensações Gastronómicas, um fim-de-semana dedicado à truta, enquanto que em Outubro, no início do Outono, será a feijoca a reinar nos pratos de todos quantos demandarem aquelas paragens. “Estamos a batalhar para promover esses produtos turísticos da nossa região, no sentido de os divulgar o melhor possível e trazer mais turistas a Manteigas”, garantiu o vice-presidente da autarquia. ◀

CERTAME TEVE MAIS VISITANTES

Festival de Sabores Mirandeses revelou-se um sucesso



Produtos de qualidade, muita animação e o saber receber foram os principais ingredientes para o sucesso do Festival de Sabores Mirandeses, que terminou em Miranda do Douro com balanço positivo

Nem o frio que se fez sentir intimidou os milhares de visitantes que passaram pelo certame, para comprar o bom fumeiro mirandês, os roscos, os sodos, a bola-doce, o pão, o foliar, o queijo e o artesanato de Miranda.

“Vim de propósito do Porto para comprar fumeiro. Todos os anos cá venho com essa finalidade. Levo a mala do carro cheia para mim e para alguns amigos que provaram e gostaram deste produto”, afirmava uma das muitas compradoras que passaram pelo certame.

Também os expositores ficaram satisfeitos com as boas vendas que conseguiram realizar. “Este foi um dos melhores anos, tanto a nível de vendas como de visitantes e mesmo de organização”, afirma um dos cerca de 60 expositores que marcaram presença no certame

Refeições servidas batem número recorde

Ao longo dos quatro dias do Festival foram servidas cerca de

8.500 refeições no restaurante do recinto do evento. Este número surpreendeu pela positiva a organização do certame.

Segundo o presidente da Câmara Municipal, “nunca se tinha visto uma coisa destas”. Artur Nunes frisa que “todos os dias havia filas para entrar no restaurante e muitos vieram pela primeira vez para provar a posta à mirandesa que foi o dia excelência”. “Outros vinham para conhecer a óptima qualidade do cordeiro mirandês e, claro está, o dia do porco que também teve bastante adesão”, explicou o autarca.

Hotelaria esgotada

Durante os quatro dias do certame também a hotelaria do con-

celho esteve sempre esgotada. “Este foi também um ponto positivo”, sublinhou o edil mirandês, que destacou que “este tipo de iniciativas são sempre importantes, porque trazem muita gente, desde os caçadores para as batidas, pessoas que vieram participar nos raids TT e BTT, os curiosos e aqueles que apreciam a nossa terra tanto a nível cultural, social e gastronómico”.



Encontro Cinegético com cerca de 300 caçadores

No âmbito do Festival de Sabores Mirandeses, teve lugar o X Encontro Cinegético, que contou com a participação de cerca de 300 caçadores nas duas montarias que decorreram em São Pedro da Silva e Vila Chã da Braciosa.

Foram as melhores batidas de sempre, pois foram mortos 32 javalis.

Para Artur Nunes, presidente da Câmara Municipal de Miranda do Douro, a aposta no turismo cinegético está ganha. “Fizemos algumas alterações no certame, que se revelaram muito proveitosas, e os números falam por si”, referiu o autarca, que faz um “balanço positivo”, da prova, mas também “das modificações introduzidas”.

Evolução do Festival num conceito de qualidade

A edição deste ano do Festival de Sabores Mirandeses saldou-se por um resultado positivo, mas o presidente da Câmara de Miranda do Douro quer mais. E as altera-



Concelho aposta em três vectores

ções já se fizeram sentir, numa maior aposta em espaços cobertos, num princípio que Artur Nunes quer ver implementado no seu mandato.

Para o autarca, a aposta passa por três vectores: o turismo, a cultura e a agricultura.

“Este ano quisemos dar ao Festival maior dimensão, com a criação de um espaço cultural, mais recreativo e institucional, para além do pavilhão com cerca de 60 expositores”, referiu Artur Nunes.

O autarca de Miranda do Douro aposta na evolução do certame, pretendendo que “evolua, mas num conceito de qualidade, de melhoramento e de mostrar aos outros uma grande gastronomia, uma grande condição cultural, que se pode preservar e vender lá fora”.

Quanto à proliferação de vários eventos, quase em simultâneo, na região transmontana, Artur Nunes defendeu que “é muito importante que se crie, em todo o distrito de Bragança, várias actividades”.

“Quem nos visita e vem passar o fim-de-semana não vem apenas a Miranda, mas visita, também, outros concelhos. Penso que tem que haver um conceito regional e não apenas um conceito local”, sustentou.

Segundo o autarca de Miranda do Douro, o futuro do concelho passa pela aposta em três vectores que refere como “fundamentais”. Turismo, cultura e agricultura são apostas de futuro, num concelho que tem o rio Douro como fronteira da vizinha Espanha.

No que diz respeito ao turismo, o autarca salienta a aposta da Entidade Regional de Turismo do Norte, “a criação de uma porta de entrada para todos os turistas que venham de Espanha, criando um conceito diferente e de qualidade, que é aquilo em que não se tem investido”.

Artur Nunes sublinha a necessidade de se “investir no turismo, mas com maior qualidade e exigência”, dando Espanha como “um grande exemplo”.

Para além do turismo, o autarca de Miranda destaca a aposta na cultura, onde defendem que têm uma palavra a dizer. “É uma grande aposta que também temos que fazer”, alega.

A terceira vertente passa pela agricultura, onde, segundo Artur Nunes, “vale a pena investir”, sustentando a importância do seu “rejuvenescimento”. ◀

APROVEITANDO A REALIZAÇÃO DA FEIRA DO FUMEIRO DE VINHAIS

Confraria dos Vinhos transmontanos promoveu capítulo de Inverno

José Luís Araújo

A Confraria dos Vinhos de Trás-os-Montes (CVTM) levou a cabo, em Vinhais, o seu Capítulo de Inverno, com a entronização de novos confrades.

Criada em Agosto de 2009, a Confraria aproveitou a Feira do Fumeiro em Vinhais para a realização do Capítulo, contando actualmente com cerca de seis dezenas de confrades.

Américo Pereira, presidente da Câmara de Vinhais e membro da Confraria, lembrou que o seu concelho, apesar de ser conhecido pelo fumeiro e pela castanha, “tem uma pequena região onde se produzem néctares de óptima qualidade, que complementam a castanha e o fumeiro”, daí que se justifique que a Confraria tenha ali decidido organizar a iniciativa.

Por sua vez, Telmo Moreira, grão-mestre da confraria, explicou a

*Queimais velhos madeiros
Bebei velhos vinhos
Lede velhos livros
Preservai e tende velhos amigos*
Afonso X, o Sábio

que a escolha recaiu sobre Vinhais porque “o próprio autarca é confrade e porque há muitas tradições vitivinícolas na região”. Além disso, a Confraria “defende os vinhos, mas também os produtos da terra, fruto do labor e trabalho do homem agricultor”, justificou o grão-mestre.

Na comunicação aos confrades e entidades presentes no Capítulo, Telmo Moreira exortou os produtores da região a estarem atentos ao futuro. “As novas realidades de mercado e concorrência obrigam-nos a caminhar ligeiros para ganharmos o tempo perdido”, acrescentou. Lembrou também que “outros partiram a nossa frente, pelo que temos de saber, com habilidade e prudência, reduzir a

distância que deles nos separa”.

O grão-mestre da confraria sustentou a importância da divulgação e comercialização dos vinhos transmontanos, destacando que “a região, em relação à vitivinicultura, está a dar passos importantes e gigantescos, em quantidade e em qualidade”, um facto que “é de realçar e digno de registo”. Agora há que dar passos em frente, acreditando que “com a conjugação de esforços entre todos, seremos capazes de galgar montanhas e ultrapassar adversidades”, afirmou Telmo Moreira.

Quanto à Confraria, o grão-mestre diz que “tem de se expandir e gerar consensos em torno deste objectivo comum”, sustentando a importância de procurar “reunir produtores/engarrafadores, vitivinicultores, Instituições e associações, técnicos ou mesmo simples apreciadores, com vista a partilha deste objectivo prioritário que nos reúne, num esforço claro pela defesa do sector.

A descentralização, que se iniciou em Vinhais, vai prosseguir por outros concelhos. “O nosso objectivo é continuar a caminhada”, pois “queremos colaborar e marcar presença em todos os locais desta região onde nos recebam e a nossa mensagem seja entendida”, afirmou Telmo Moreira.

Recorde-se que, a par da cerimónia de entronização de novos confrades, decorreu, também, um recital de música clássica com elementos da Orquestra Nacional do Porto, seguido de uma degustação de fumeiro tradicional de Vinhais. «



NA EDIÇÃO DA FESTA DO FUMEIRO DE 2011

CONFRARIA DO FUMEIRO vai ser apresentada em Vinhais



José Luís Araújo

Finda a edição comemorativa dos 30 anos da Feira do Fumeiro de Vinhais, começa já a preparar-se o certame de 2011. A principal novidade foi avançada por Américo Pereira e passa pela criação da Confraria do Fumeiro de Vinhais.

“A criação de uma Confraria é um passo muito importante para o reconhecimento deste certame”, afirmou o presidente da Câmara de Vinhais, sublinhando que “será a primeira do género em todo o País”.

“Uma manifestação anti-crise”

O encerramento da Feira do Fumeiro de Vinhais contou com a presença de António Serrano. O ministro da Agricultura referiu que “esta feira é uma manifestação anti-crise” e um “exemplo daquelas que têm de estar não só na agenda nacional, mas nos roteiros internacionais”, daí que vá contar com um programa de apoio à internacionalização. António Ser-

rano garantiu que, até meados deste ano, estará elaborado um programa destinado às empresas agrícolas e agro-industriais, que visa apoiar a internacionalização de produtores, empresas e eventos deste sector”.

Deste programa constará a Feira de Fumeiro de Vinhais, que António Serrano diz contrariar a “imagem da Agricultura que durante tantos anos tem sido maltratada e desprezada”.

Certame pode “continuar a crescer”

Finda a XXX edição da mais antiga feira do fumeiro do distrito de Bragança, o certame ainda tem, segundo o presidente da Câmara de Vinhais, “espaço para continuar a crescer”.

A feira começou há 30 anos, com um desafio da Autarquia a meia dúzia de mulheres, que montaram bancas na praça da vila onde venderam o fumeiro produzido de forma artesanal.

Hoje, o fumeiro tornou-se numa fileira económica, com a criação de várias unidades de transformação, além da recuperação da raça de

porco bísaro que esteve em vias de extinção.

Numa época em que a crise aperta, “esta é uma actividade pujante, uma grande oportunidade de negócio, mas é também fundamentalmente um grande cartaz de promoção turística”, frisou Américo Pereira.

Concurso premiou alguns participantes

A Feira do Fumeiro de Vinhais foi uma oportunidade de negócio para muitos pequenos produtores de fumeiro, que foram premiados, num concurso promovido pela organização do certame.

Isabel Pereira foi premiada no concurso de cozinhas tradicionais, enquanto Irene Pires venceu no concurso de produtores.

Vinhos transmontanos presentes no certame

No espaço gourmet da Feira, destaque para a presença de produtores de vinhos de Trás-os-Montes, que contou com a presença de uma dezena de produtores vitivinícolas. «

COM UM FINANCIAMENTO DE CERCA DE 1,25 MILHÕES DE EUROS

CACOVIN vai poder comercializar castanha todo o ano

Deste modo, a empresa sediada no concelho de Vinhais, um dos maiores produtores nacionais, vai poder comercializar castanha durante todo o ano, graças a um investimento superior a 1,25 milhões de euros para criar condições de conservação.

Para Américo Pereira, presidente da Câmara de Vinhais, “esta é a fase que faltava, para completar o trabalho de recolha, tratamento, calibragem e embalamento”. O financiamento, no âmbito do Programa de Desenvolvimento Regional (ProDer), vai permitir a aquisição de equipamento que, segundo o autarca, “criará condições para comercializar castanha durante todo o ano e a melhores preços para os produtores”.

Américo Pereira salientou que “o frio é fundamental para poder conservar a castanha e agora podemos armazenar em segurança por largos meses”. Deste modo, a CACOVIN aumentará a capacidade de armazenamento e permitirá aos produtores ir vendendo ao longo do ano e a melhores preços de mercado.

Com este projecto concluído, o presidente da Câmara de Vinhais acredita que “a castanha poderá vir a ser a principal actividade económica desta região muito em breve”.

Recorde-se que o concelho de Vinhais produz um terço da castanha nacional, estando a autarquia local apostada, a partir deste produto, criar uma nova fileira económica de sucesso, tal como fez com

O ministro da Agricultura assinou um contrato de financiamento com a CACOVIN - Agro-industrial, uma fábrica da castanha propriedade de produtores e da Câmara de Vinhais, que vai permitir à empresa adquirir câmaras de frio



o fumeiro. A criação da CACOVIN, em 2007 foi a primeira etapa dessa estratégia.

A castanha conta com um outro projecto, o RefCast, liderado pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, que se propõe aumentar a área de soutos em toda a região norte e centro do País. ◀

JUNTA E CÂMARA RECONHECEM NECESSIDADES

Feira do Fumeiro de Almeida vai ter melhores condições



O Picadeiro d'El Rei, no interior das muralhas de Almeida, recebeu mais uma edição da Feira do Fumeiro, numa iniciativa promovida pela Junta de Freguesia, com o apoio da Câmara Municipal.

A edição deste ano foi um sucesso, tendo em conta a grande afluência de visitantes. Realizada no fim-de-semana de Carnaval, houve “um grande movimento de turistas”, revelou Aristides Rodrigues, presidente da Junta de Freguesia de Almeida, frisando que a limitação do espaço onde a feira se realiza “impossibilita a adesão de mais expositores para o certame”.

O autarca destacou “o salto qualitativo que a feira teve com a passagem para o Picadeiro d'El Rei”, mas realçou que “o futuro

tem de passar por um outro espaço, de forma a poder crescer”. Para Aristides Rodrigues, “um pavilhão multiusos seria o ideal”, frisando que “o projecto faz parte dos planos da Câmara de Almeida”.

O presidente da Câmara Municipal de Almeida lembrou que “os momentos que vivemos não são muito fáceis”, no entanto, a Autarquia a que preside “vai continuar a colaborar, para que esta festa tenha mais dinâmica e dimensão”. António Baptista Ribeiro reconhece que o Picadeiro d'El Rei “é um espaço simpático, mas não tem as melhores condições”. O autarca acredita que “a curto prazo, se tenham melhores condições, dentro ou no exterior da muralha da Vila”, garantindo que não vai “baixar os braços e deixar

adiado este projecto por muito mais tempo”.

Num concelho eminentemente rural como é Almeida, a matança do porco é um hábito ancestral. A região foi, em tempo idos, uma grande produtora de fumeiro, que se foi perdendo com o tempo. “Vivemos num concelho rural, onde há hábitos ancestrais ligados ao fumeiro e que se foram perdendo, porque, infelizmente, houve ataques desmesurados às matanças do porco e aos enchidos tradicionais”, reconheceu o presidente da Câmara de Almeida Salientou, ainda, que “felizmente que se arrepiou caminho e, agora, vivemos num clima mais clamo. Aprendeu-se alguma coisa porque estávamos a matar aquilo que tínhamos de mais genuíno”, sustentou. ◀

NOS DIAS 13 E 14 DE MARÇO EM BRUXELAS

“Portugal Mountains” presente na Expo B&B

Conscientes do valor do Turismo de Habitação e Rural como factor de desenvolvimento do turismo no nosso país, um grupo de empresários da zona da Serra da Estrela e do Caramulo, agrupados sob o nome “Portugal Mountains”, vai estar presente na Expo B&B. O evento vai decorrer em Bruxelas, nos Pavilhões do Tour & Taxis, nos dias 13 e 14 de Março.

Estes empresários, que marcarão presença sem qualquer

apoio oficial, além de folhetos de promoção e posters, vão deslocar-se a Bruxelas por sua iniciativa e a expensas próprias, representando Portugal com a intenção de mostrar aos visitantes daquele evento aquilo que cada casa e região onde está inserida lhes pode oferecer que justifique uma deslocação ao nosso país.

O Turismo é hoje uma das principais fontes de rendimento do país, sendo a Bélgica e Holanda, além da Espanha, os países de onde afluem mais turistas

as estas zonas de Portugal. Este certame é dedicado, exclusivamente, ao Turismo no Espaço Rural, nas suas vertentes de Turismo de Habitação, Rural, Agroturismo e Hotelaria Rural e, com a participação de casas congêneres na Europa, tem vindo a obter considerável sucesso ao longo destes últimos sete anos,

Em 2009 este certame foi visitado por 10.000 pessoas, principalmente, belgas, holandeses e franceses, que aproveitaram e macaram as suas férias. ◀

NA INAUGURAÇÃO DA FEIRA DO QUEIJO DE GOUVEIA

Ministra do Ambiente defendeu apoio ao fabrico e comercialização do Queijo Serra da Estrela

“É preciso criar condições para potenciar o fabrico e a comercialização deste produto emblemático”. A afirmação é de Dulce Pássaro, ministra do Ambiente, que durante a abertura da Feira do Queijo de Gouveia sublinhou “a importância do Queijo Serra da Estrela para o desenvolvimento da região”, defendendo ainda que o mesmo “deve ser protegido e acarinhado”.

A ministra, natural de Oliveira do Hospital, foi a convidada do

Município de Gouveia, presidido por Álvaro Amaro, para a inauguração da edição deste ano da Feira do Queijo. Dulce Pássaro afirmou “compreender bem os problemas que afectam as pessoas que vivem no interior do país”, destacando que “é preciso potenciar iniciativas como esta que ocorrem em parques naturais, por forma de dar maior visibilidade a estas áreas protegidas”.

A par da Feira do Queijo, teve

lugar a Feira de Campo e Caça e das VIII Montarias da Serra da Estrela, assim como várias actividades ligadas à gastronomia e ao lazer.

Com estas iniciativas, a Autarquia de Gouveia pretende aliar “à cultura de memória colectiva da arte do fabrico do queijo Serra da Estrela, a folia, o lazer e a gastronomia regional”, criando um cartaz turístico de “referência” na região. ◀

MILHARES DE PESSOAS EM NELAS E CANAS DE SENHORIM

Carnavais do concelho de Nelas com muita folia

Centenas de figurantes, milhares de visitantes, muita música, humor e animação fizeram o Carnaval 2010 do concelho de Nelas, que consagra uma tradição com cerca de 30 anos em Nelas e secular em Canas de Senhorim. Com o apoio da Câmara Municipal de Nelas, os Carnavais do Concelho oferecem entrada gratuita aos foliões, nesta grande festa carnavalesca.

Em Nelas, a Associação do Bairro da Igreja e do Cimo do Povo foram os protagonistas do Carnaval, que prepararam em sigilo as fantasias dos figurantes e os carros alegóricos que exibiram.

Em Canas de Senhorim, os Bairros rivais, Paço e Rossio, mostraram o seu empenho e encheram as ruas da Vila de cor e diversão, em momentos vividos intensamente pelos foliões. ◀

NELAS



CANAS DE SENHORIM



CARLOS FILIPE CAMELO FEZ ALGUMAS REIVINDICAÇÕES

Rui Barreiro esteve na Feira do Queijo de Seia e ouviu autarca

Seia levou a cabo mais uma edição da Feira do Queijo, iniciativa que este ano contou com a presença do Secretário de Estado das Florestas e do Desenvolvimento Rural, Rui Barreiro, que se juntou à comitiva que fez a habitual visita à Feira, instalada no largo da Câmara e nas imediações do mercado municipal, local onde decorreram as provas de queijo, pão e vinho, por entre os sabores serranos e a animação de rua. A Feira ficou ainda marcada, no almoço, pela presença do Ministro da Administração Interna, Rui Pereira.

A edição deste ano contou com a participação de meia centena de produtores de queijo da Serra da Estrela, mais de centena de expositores, entre artesanato, instituições, licores, produtos hortícolas, entre outros produtos da terra, apicultores, ovinos, pão, vinho e cão serra da estrela.

Durante a tarde, para além do desfile carnavalesco, que contou com a participação de cerca de 500 crianças das escolas do 1º ciclo e jardins-de-infância do concelho, teve ainda lugar o Concurso de Doces, impulsionado pela Escola Profissional da Serra da Estrela.

Na sessão de abertura, o presidente da autarquia senense, Carlos Filipe Camelo, apresentou um conjunto de reivindicações ao Governador Civil da Guarda, Santinho Pacheco, que considera de urgente solução. A aquisição de um conjunto de equipamentos para limpeza de neve e gelo; a con-



cretização da ideia para a criação da Casa Museu Afonso Costa; a aprovação por parte do Secretário de Estado das Florestas da candidatura para uma segunda equipa de sapadores florestais, a operar nas freguesias Teixeira, Vide, Alvoco da Serra e Cabeça e o financiamento em 150 mil euros para a aquisição de uma máquina de rastos, destinada a acções de combate indirecto em cenário de incêndio florestal e em acções de prevenção estrutural, na abertura e beneficiação da rede viária e divisional do espaço rural, foram as reivindicações do autarca senense.

O autarca manifestou ainda a sua preocupação em torno da questão do Aeródromo Municipal, no que respeita à continuidade desta infra-estrutura pelos meios aéreos pesados, no que diz respeito ao destacamento da GNR e relativamente à suspensão por termo indeterminado dos IC's 6, 7 e 37. ◀

Feira do Bolo de Ançã em Vila de Ançã - Cantanhede

A Feira do Bolo de Ançã decorrerá no dia 21 de Março, das 10 às 18 horas, na Vila de Ançã, concelho de Cantanhede.

Este evento pretende homenagear uma tradição secular que se reflecte na vida quotidiana da vila histórica. Trata-se de uma iniciativa que pretende divulgar e valorizar o carácter genuíno desta especialidade regional, servindo também para preservar o uso das técnicas tradicionais na confecção das suas três versões conhecidas: o Bolo Fino, o Bolo de Cornos e o Bolo de Ovos.

Doçaria no Convento em Guimarães

Doçaria no Convento realizar-se-á no fim-de-semana de 26 a 28 de Março, em Guimarães. A iniciativa, promovida pela Zona de Turismo de Guimarães, irá apresentar doçaria de vários conventos da região e criações de doceiros vindos de todas as partes do país, com o objectivo de divulgar a doçaria conventual, em especial a produzida no Convento das Clarissas Vimaranenses.

Festival do Rio em Santarém

Decorre de 27 de Março a 11 de Abril, no concelho de Santarém, mais uma edição do Festival do Rio. O evento é caracterizado pela confecção de pratos feitos à base de peixe do Tejo como o sável, a lampreia, a fataça e enguia.



Gazeta Rural

Um novo olhar!

Consultoria de Comunicação | Assessoria de Imprensa | Promoção de Eventos

classemedia
Grupo de Comunicação

Lourosa de Cima | Apartado 363 | 3501-908 Viseu
Tel.: 232 436 400 | Telm.: 969 832 480 | Fax: 232 461 614
Email: classemedia.lida@gmail.com

NA ESTAÇÃO AGRÁRIA DE VISEU

Apresentados resultados do ensaio de novas variedades de macieira

A Estação Agrária de Viseu (EAV) apresentou os resultados do ensaio de novas variedades de macieira, iniciativa que reuniu cerca de três dezenas de fruticultores da região.

Francisco Fernandes e Armin da Lopes, da EAV, e Aberto Santos, da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) apresentaram as conclusões, a que se seguiu uma visita ao pomar.

“A implantação de novas variedades deve ser precedida de ensaios de adaptação, de modo a obter o maior volume de informação sobre vários parâmetros, nomeadamente quanto à relação variedade/porta-enxerto, aos hábitos vegetativos, à sensibilidade a doenças e pragas, à necessidade de mondas”, pode ler-se no folheto

entregue aos participantes. Pretende-se, com este trabalho, “por um lado, facilitar a escolha no momento de definir a constituição das plantações e, por outro, demonstrar que, com o recurso a tecnologias adequadas, se conseguem aumentos significativos na produtividade dos pomares e no rendimento dos fruticultores”.

Este trabalho desenvolveu-se num pomar instalado em Março de 2006, na Estação Agrária de Viseu, constituído por doze variedades, pertencentes a quatro grupos: Gala (Brookfield, Galaxy Evolution, Anaglo e Buckeye); Red Delicious (Itred e Jeromine); Golden (Reinders e Clone B) e Fuji (Toshiro, Spike Spur e Raku Raku). As árvores foram enxertadas em 9 EMLA e conduzidas em

eixo vertical. O compasso de plantação é de 3,5m x 1m, o que corresponde à densidade de 2857 árvores por hectare.

Cada variedade está representada por 45 árvores e as suas produções foram avaliadas individualmente. Os calibres e os parâmetros de maturação, o Brix e dureza, foram determinados em cinco plantas representativas de cada conjunto.

Ao longo do ciclo vegetativo, sempre que as condições o exigiram, foram feitos os tratamentos preconizados pelo Serviço de Avisos, e efectuada aplicação de fertilizantes. Foram registados os estados fenológicos e acompanhou-se o desenvolvimento dos frutos para definir as datas de aplicação da monda química. «

ACÇÃO DE DIVULGAÇÃO NA ESTAÇÃO AGRÁRIA DE VISEU

Apresentado novo insecticida biológico contra o bichado



A apresentação de um novo insecticida biológico contra o bichado, os aspectos essenciais da eficácia da confusão sexual contra o bichado e a apresentação dos resultados de um ensaio da confusão sexual realizado em 2009, foram os temas em destaque numa acção de divulgação, que decorreu na Estação Agrária de Viseu.

Organizada pela Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro e a Empresa Biosani, esta

acção teve como tema principal a apresentação do “MADEX, um novo insecticida biológico contra o bichado da Biosani.

O novo insecticida biológico, além de ser suficiente para proteger o pomar contra o bichado quando utilizado na sua dose padrão, pode também reduzir significativamente as populações da praga, desde que integrado em pulverizações de outros insectici-

das ou em estratégias baseadas na confusão sexual, utilizando somente 1/10 da dose padrão, constituindo, assim, um complemento extremamente eficaz e económico na protecção dos pomares.

Carlos Frescata, sócio-gerente da Biosani que o produz, considera que este “é um produto inovador, sendo uma alternativa à luta química, mas que pode também complementá-la”. «

ALÉM DA MANUTENÇÃO DAS AJUDAS DIRECTAS

Produtores de Milho defendem diminuição da volatilidade dos preços agrícolas

A Associação Nacional dos Produtores de Milho e Sorgo (ANPROMIS) encerrou o seu VII Congresso Nacional do Milho reclamando algumas medidas do Governo para o sector

António Serrano, ministro da Agricultura, marcou presença no encerramento do congresso, onde foram abordados temas como os custos dos factores de produção e a problemática do sector leiteiro e as suas consequências na fileira do milho.

Luís Vasconcellos e Sousa, presidente da ANPROMIS, defendeu um conjunto de medidas que considera prioritárias para o sector. O dirigente alega que chegou a hora “de fazer opções políticas claras sobre o que é que os governos europeus querem acerca da produção agrícola, mais especificamente de milho e definir se queremos ser produtores ou consumidores”.

Entre outras medidas, Luís Vasconcellos e Sousa aponta várias medidas que urge implementar e que são de primordial importân-



cia para o sector. A manutenção das ajudas directas aos produtores, bem como, a introdução de políticas que diminuam a volatilidade dos preços agrícolas vão ser determinantes no período pós 2013 (ano em que termina o actual Quadro Comunitário de Apoio). Também a Política Nacional da Água e os investimentos nos regadios individuais são factores decisivos para a viabilidade das explorações portuguesas do futuro, assim como a existência de instrumentos de apoio à reconversão energética das explorações e dos agrupamentos de produtores urge; e a adaptação das explorações agrícolas portuguesas à nova le-

gislação ambiental, que deve ser apoiada, quer através de medidas agro-ambientais a implementar, quer através de investimentos nas próprias explorações. Pretende também que o Estado português - representado através no Ministério da Agricultura nas negociações sobre a PAC pós-2013 - assumira uma posição de defesa intransigente do interesse nacional.

A deficiente remuneração do agricultor leva ao aumento de preços de produtos agrícolas

Ao organizar o Congresso sob lema “Nós agricultores, produtores de alimentos”, a ANPROMIS pretendeu dar um sinal claro que a função essencial e primeira dos agricultores é alimentar a humanidade. A função do agricultor deve ser definitivamente esclarecida, assim, o agricultor é, antes de mais, um produtor de alimentos. É esse o seu contributo para a humanidade. E é dessa forma que têm que ser vistos pela sociedade.

“É isso que os mercados têm que ter em conta quando pedem aos agricultores que produzam alimentos abaixo do custo de produção. Essa não remuneração da actividade do agricultor levará sempre, a curto ou a médio prazo, a um aumento do preço, mais ou menos importante, desses mesmos produtos”, afirmou Luís Vasconcellos e Sousa, presidente da Associação Nacional dos Produtores de Milho. “Os agricultores não podem ser a embraiagem do sistema”, reforçou. ◀

ÚLTIMAS

Em Oliveira de Frades

Autarquia disponibiliza fruta biológica pelas Escolas do 1º Círculo do Concelho

No âmbito do Regime de Fruta Escolar e na sequência de uma candidatura aprovada pelo IFAP, Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas, a autarquia de Oliveira de Frades está a disponibilizar, durante este ano lectivo, fruta biológica pelas Escolas do 1º Círculo do Concelho.

Esta iniciativa, que abrange 14 estabelecimentos de ensino e cerca de 500 crianças, visa contribuir para a promoção de hábitos de consumo de alimentos benéficos para a saúde e para a redução de custos sociais e económicos associados a regimes alimentares menos saudáveis. ◀

Na Região Autónoma da Madeira

Governo abre candidaturas para apoios ao rendimento de agricultores

A secretária Regional do Ambiente e Recursos Naturais da Madeira abriu as candidaturas aos apoios ao rendimento dos agricultores, subsidiados pela União Europeia, no valor de 21,3 milhões de euros.

"As candidaturas estão abertas até 08 de Maio e para facilitar o acesso dos agri-

cultores a SRAS disponibiliza 30 postos de atendimento por toda a Região", revelou Manuel António Correia, secretário Regional do Ambiente e Recursos Naturais. Neste âmbito, a Secretaria Regional iniciou o envio de 11 mil cartas dirigidas aos agricultores, convidando-os a candidatarem-se. ◀

Considerado um prato de excelência

Lampreia do Rio Minho promovida no norte do País

As Câmaras Municipais de Caminha, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença e Vila Nova de Cerveira, conjuntamente com a Adriminho, consideraram por bem reunirem esforços para a promoção da Lampreia do Rio Minho. Para o efeito, e após várias reuniões entre os parceiros foi definida como missão a divulgação deste prato único do Vale do Minho, criando sinergias entre as várias potencialidades dos micro-ter-

ritórios que o constituem, promovendo, desta forma a gastronomia do território e a lampreia do rio Minho em particular.

De referir, que o presente grupo intermunicipal, coordenado pela Adriminho, tem como objectivos finais, para além da adesão dos restaurantes concelhios que prestem um serviço de excelência, a obtenção da certificação da Lampreia do Rio Minho e a constituição de uma confraria deste ciclóstomo. ◀

ficha técnica

Ano VI - Nº 127

Director

José Luís Araújo (CP n.º 7515)
jla.viseu@gmail.com

Editor

Classe Média - C. S. Unipessoal, Lda.
Rua Almeida Moreira, 17, r/c - Viseu

Departamento Comercial

Dir. Comercial: Filipe Figueiredo
Fernando Barreira

Apoio Administrativo

Ricardo Araújo

Delegação de Lisboa

Ana Ferreira Durão (Comercial)
João Luís Silva (Comercial)

Redacção

Rua Almeida Moreira
Nº 17 - R/C
3500-073 Viseu

Correspondência

Apartado 363
3501-908 Viseu

Telefone

232436400 | 969832480

Fax: 232461614

E-mail: gazetarural@gmail.com

Web: www.gazetarural.com

ICS - Inscrição nº 124546

Propriedade

Classe Média - Comunicação e Serviços,
Unipessoal, Limitada

Administração

José Luís Araújo

Sede

Rua Almeida Moreira
Nº 17 - R/C - 3500-073 Viseu

Capital Social

5000 Euros

CRC Viseu Registo nº 5471

NIF 507021339

Dep. Legal N.º 215914/04

Paginação

Nídia Santos

Impressão

Cartolito, Lda
Av. da Bélgica - Viseu

Tiragem média mensal

6000 exemplares

BRILHOSAT
Limpezas

Toda o tipo de limpezas

Telef.: (032) 982906 - Telem.: (0936) 4065743
Samorim - Sátão

NO DOURO SUPERIOR

Festa das Amendoeiras em Flor até 14 de Março



Promovida pela Associação de Municípios do Douro Superior, com os municípios de Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Torre de Moncorvo e Vila Nova de Foz Côa, a XXIX edição da Festa das Amendoeiras em Flor decorre até 14 de Março, contando com um programa de eventos variado como concertos, desporto, feiras temáticas, desfiles, palestras, exposições e teatro.

Espectáculos, mostras e feiras, bem como eventos ligados ao desporto radical, como a maratona BTT ou o Campeonato Nacional de

Motocross, são as propostas da organização para estes festejos.

Sendo a amêndoa um ex-libris da região e parte integrante da gastronomia local, é fácil deparar-se com magníficas paisagens repletas de amendoeiras floridas, as mesmas que deram o nome a esta grande Festa.

A par deste espectáculo, que a natureza nos oferece a um mês do anúncio oficial da chegada da Primavera, a Festa das Amendoeiras em Flor, que este ano começa um pouco mais cedo do que é habitual, apresenta um programa bastante

diversificado que vai ao encontro de todos os gostos e idades.

Em Vila Nova de Foz Côa, a XXIX edição das Festas da Amendoeira em Flor decorre até 7 de Março, num evento que conta com um programa recheado de diferentes actividades que visam conferir um carácter de ecletismo assente na qualidade. Exposições, oficinas de arqueologia, torneios de futebol, xadrez, karaté, autocross e crosscar, montaria ao javali, passeios pedestres, motos TT, cicloturismo, festivais e concertos, entre outros fazem parte do programa. ◀◀



HOTEIS CRISTAL
HOTELS GROUP

Serviço de qualidade que marca a diferença na região centro litoral



www.hoteiscristal.pt

Rua de Leiria, 112-114 | 2430-091 MARINHA GRANDE
Tel.: 244 574 530 | Fax: 244 574 533 | cristalmarinha@hoteiscristal.pt

Rua António Sérgio, 31 | 2500-130 CALDAS DA RAINHA
Tel.: 262 840 260 | Fax: 262 842 621 | cristalcaldas@hoteiscristal.pt

Av. Marginal, Praia da Vieira | 2430-696 VIEIRA DE LEIRIA
Tel.: 244 699 060 | Fax: 244 695 211
cristalvieira@hoteiscristal.pt | cristalresort@hoteiscristal.pt

DR.SOL
ENERGIA SOLAR | GEOTERMIA

**SOLUÇÕES DE CONFORTO
APROVEITAMENTO ENERGÉTICO**

Somos os melhores especialistas em:

- Energias Solares
- Biomassa
- Geotermia
- Energia Solar Fotovoltaica
- Ar Condicionado
- Aspiração Central
- Tratamento de Águas

A Energia está em todo lado!

Dr. Sol - Energia Solar e Climatização, Lda. Loja 911 193 109 Rua Santa Isabel, Lote 2 - r/c - 3500 - 726 Repeses, Viseu Tel.: 232 283 971/2 Fax: 232 422 812 geral@drsol.pt www.drsol.pt

Damos **COR** às suas ideias...

folhas de carta brochuras envelopes carimbos cartões cartazes revistas jornais livros flyers

Avenida da Bélgica
Apartado 4115
3516-909 Viseu

Telef. 232 410 080
Fax. 232 410 081
E-mail. cartolito@gmail.com

ARTOLITO
ARTES GRÁFICAS, LDA.



Grupos de Cantares

Artesanato

Acordeonistas

Demonstração de Cães

Festa dos Saberes e Sabores do Douro



Bandas Filarmónicas
Ranchos Folclóricos
Fins de Semana Gastronómicos
Passeios de Burro

S. João da Pesqueira 27 e 28 Fevereiro · 6 e 7 Março · 2010

27 Fevereiro (Sábado)

09h00 – Abertura da Feira de Artesanato e Gastronomia
12h00 – Almoço regional
14h00 – Fantasia dos Bombeiros
Voluntários de S. João da Pesqueira
15h00 – Acordeonistas Távora e Douro Sul
18h00 – Encerramento da Feira de Artesanato e Gastronomia

28 Fevereiro (Domingo)

09h00 – Abertura da Feira de Artesanato e Gastronomia
12h00 – Almoço regional
14h00 – Rancho Folclórico de Trepêdes
15h00 – Grupo de Cantares de Constantim
16h00 – Banda Filarmónica de Riódades
18h00 – Encerramento da Feira de Artesanato e Gastronomia

Dia 6 Março (Sábado)

09h00 – Abertura da Feira de Artesanato e Gastronomia
12h00 – Almoço regional
14h00 – Grupo de Cantares do Douro
15h30 – Concertinas “Os Diabólicos”
18h00 – Encerramento da Feira de Artesanato e Gastronomia

Dia 7 Março (Domingo)

09h00 – Abertura da Feira de Artesanato e Gastronomia
12h00 – Almoço regional
14h00 – Rancho Folclórico Senhora das Neves
15h00 – Demonstração de Cães pela secção Criotécnica da GNR /Comando Visu
16h00 – Banda Filarmónica de Nagoselo
18h00 – Encerramento da Feira de Artesanato e Gastronomia

ORGANIZAÇÃO:



ESPROZÓRIO