

Director: José Luís Araújo | N.º 349 | Periodicidade Quinzenal | 15 de Outubro de 2019 | Preço 4,00 Euros

Gazeta Rural

www.gazetarural.com

Tempo das castanhas!

Fórum Nacional de Apicultura é em Viseu | Armamar mostra-se na Feira da Maçã 2019
"Dão Events 25 Anos", um vinho com a chancela ESAV

Lemos & irmão

Vendas & Peças & Oficina & Assistência Técnica
Tel. 232 430 034 | Avenida da Bélgica - Viseu



MASSEY FERGUSON

FICHA TÉCNICA

Ano XV | N.º 349

Periodicidade: Quinzenal

Director: José Luís Araújo (CP n.º 7515)

E-mail: jla.viseu@gmail.com | 968 044 320

Editor: Classe Média C. S. Unipessoal, Lda

Sede: Lourosa de Cima - 3500-891 Viseu

Redacção: Luís Pacheco

Opinião: Paulo Barracosa | Rita Barata | Catarina

Simões

Departamento Comercial: Beatriz Fonte

Sede de Redacção: Lourosa de Cima - 3500-891

Viseu | Telefone: 232 436 400

E-mail Geral: gazetarural@gmail.com

Web: www.gazetarural.com

ICS: Inscrição n.º 124546

Propriedade: Classe Média - Comunicação e

Serviços, Unip. Lda

Administrador: José Luís Araújo

Sede: Lourosa de Cima - 3500-891 Viseu

Capital Social: 5000 Euros | CRC Viseu Registo n.º

5471 | NIF 507 021 339

Detentor de 100% do Capital Social: José Luís

Araújo

Dep. Legal N.º 215914/04

Execução Gráfica: Novelgráfica | R. Cap. Salomão,

121 - Viseu | Tel. 232 411 299

Estatuto Editorial: [http://gazetarural.com/](http://gazetarural.com/estatutoeditorial/)

estatutoeditorial/

Tiragem Média Mensal: 2000 exemplares

Nota: Os textos de opinião publicados são da

responsabilidade dos seus autores.

- 05 Viseu recebe XX Fórum Nacional de Apicultura Viseu
- 06 Guarda acolhe Encontro Nacional de Produtores de Mirtilo
- 07 "Em Sernancelhe queremos uma festa com cheiro e sabor a castanha", diz António Mateus
- 08 Vinhais recebe a XIV Rural Castanea - Festa da Castanha
- 11 Armamar mostra-se na Feira da Maçã 2019
- 12 Aldeia de Quilho realiza XII Feira da Castanha e Mel
- 14 Município promove o Cordeiro à Moda de Monção
- 16 Mostra Gastronómica promove a empada e o Tapete de Arraiolos
- 17 "Dão Events 25 Anos", um vinho com a chancela ESAV
- 19 Diocese de Viseu lança vinho de missa
- 20 'Grandes Escolhas Vinhos & Sabores 2019' põe mais de 3.000 vinhos à prova na FIL
- 22 Vinhos brancos monopolizam atenções do segundo Monção & Melgaço
- 23 Empresário desenvolve levedura para dar aos vinhos uma qualidade superior
- 24 Comunidade da Beira Baixa aposta em "Três Dias, Três experiências"
- 26 Produção de amêndoa duplica numa década em Portugal
- 27 Há 1,38M€ para apoiar PME nas áreas do Agroalimentar, Floresta e Ambiente
- 28 Queimadas de resíduos agrícolas prejudicam ambiente e saúde
- 30 Investigadores do Politécnico de Viseu usam cardo para criar móveis mais leves
- 32 Fundação lidera consórcio que vai estudar Internet aplicada à agricultura
- 35 Festival Nacional de Gastronomia dá a provar iguarias em Santarém
- 37 Festas da Cidade regressam a Torres Vedras
- 38 Desafios do sector do azeite e PAC pós 2020 debatidos em Murça

HYUNDAI

SOVECO VISEU

The All-New i30

Fastback



Parque Industrial Coimbrões, Lote 76

Apartado 5002, 3501-997 VISEU

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

www.soveco.pt

FEIRAS AGRÍCOLAS E SECTORIAIS

De 17 a 20 de Outubro
Feira da Maçã em Armamar

Está marcada a edição 2019 da Feira da Maçã em Armamar, evento que realça a rainha da produção agrícola deste concelho duriense, mas que é também uma mostra de outros produtos de excelência do concelho, nomeadamente o vinho.

De 19 a 27 de Outubro
Festa das Adiafas no Cadaval

No Cadaval prepara-se a Festa das Adiafas e Festival Nacional do Vinho Leve". A festa de final das colheitas reúne anualmente gastronomia, exposições, espectáculos, actividades equestres e espaços de conversa em torno do sector produtivo do concelho.

De 25 a 27 de Outubro
Festa da Castanha em Sernancelhe

Sernancelhe prepara a XXVII Festa da Castanha, num fim de semana onde, mais uma vez, são esperados milhares de visitantes. Este é o evento com maior longevidade do concelho, uma festa da tradição e da identidade local.

De 25 a 27 de Outubro
Rural Castanea em Vinhais

Valorizar a castanha, promovê-la gastronomicamente e potenciar a sua produção é o objectivo da realização da décima quarta edição da Rural Castanea - Festa da Castanha de Vinhais.

A 26 e 27 de Outubro
XII Feira da Castanha e Mel da Aldeia de Quilho

Numa iniciativa da Associação de Desenvolvimento Social, Cultural e Desportiva de Quilho (ADESQ), no concelho de Mortágua, vai ter lugar no Parque das Merendas da aldeia a décima segunda edição da Feira da Castanha e Mel e outros produtos regionais.

De 1 a 3 de Novembro
Festa da Castanha em Folgoso

O Município de Gouveia, em parceria com a Junta de Folgoso, os Baldios de Folgoso e a Associação FOLGONATUR, vão organizar mais uma edição da Festa da Castanha.

De 20 a 24 de Novembro
Agrovouga

A Agrovouga vai reaparecer em Novembro, dedicado à agro sustentabilidade. O objectivo é fazer uma feira com uma nova e distinta personalidade, em complemento a outras feiras do país, "tendo na agro-sustentabilidade a ideia central".

De 22 a 24 de Novembro
XX Fórum Nacional de Apicultura em Viseu

O maior evento do sector apícola, o Fórum Nacional de Apicultura e a Feira Nacional do Mel, decorrerá em Viseu. Há 20 anos que este evento percorre o país, reunindo apicultores e organizações portuguesas, projectando e dando visibilidade à apicultura nacional,

EVENTOS VÍNICOS E GASTRONÓMICOS

A 19 e 20 de Outubro
Festival do Peixe do Rio e do Pão em Moura

Moura recebe o V Festival do Peixe do Rio e do Pão Trata-se de um festival gastronómico e etnográfico que se reporta à época dos anos 30, do século XX, contemplando a representação de cenas da vida de antigamente, com alusão ao culto da pesca tradicional e do processo de fabrico do pão.

A 19, 20, 26 e 27 de Outubro
Cordeiro à Moda de Monção

Monção, com o apoio dos restaurantes do concelho, promove o Cordeiro à Moda de Monção, uma das 7 Maravilhas Gastronómicas de Portugal, com dois fins de semanas dedicados aquele prato típico, conhecido localmente como "Foda à Monção".

De 24 de Outubro a 03 de Novembro
Festival Nacional de Gastronomia em Santarém

A trigésima nona edição do Festival Nacional de Gastronomia vai realizar-se na Casa do Campino, em Santarém, com 12 tasquinhas típicas representativas de todo o país e cinco banquetes com chefes "conceituados".

Até 31 Outubro
Rota do Cabrito em Sever do Vouga

Sever do Vouga promove, aos fins-de-semana, a VIII Rota do Cabrito. Se a vitela assada com arroz de forno é a 'rainha' da cozinha severense, o cabrito, a par da lampreia, é outra das iguarias que atrai ao concelho muitos apreciadores.

Até 3 de Novembro
"A Gula" em Azambuja Terra do Torricado

O evento gastronómico "A Gula" é uma aposta do município da Azambuja de promoção do território, mas especialmente de valorização da gastronomia local, que tem como expoente máximo o torricado.

De 24 de Outubro a 3 de Novembro
Festival Nacional de Gastronomia

A edição 2019 vai decorrer como habitualmente na Casa do Campino, em Santarém. O tema deste ano será a vinha e o vinho, idêntico ao da Feira Nacional de Agricultura de 2019, como vem acontecendo nos últimos anos.



Viseu recebe XX Fórum Nacional de Apicultura Viseu

De 22 a 24 de Novembro, no Solar do Vinho do Dão

O maior evento do sector apícola, o Fórum Nacional de Apicultura e a Feira Nacional do Mel, decorrerá em Viseu de 22 a 24 de Novembro. Há 20 anos que este evento percorre o país, reunindo apicultores e organizações portuguesas, projectando e dando visibilidade à apicultura nacional, um sector económico essencial para o desenvolvimento do país.

Com a co-organização da Associação dos Apicultores da Beira Alta (AABA), a edição de 2019 será dedicada ao factor humano na apicultura, nomeadamente qual deve ser o perfil do apicultor numa apicultura que se pretende sustentável económica e ambientalmente? Quanto do sucesso económico da exploração é sua responsabilidade? Que precisam saber para responderem a este desafio? É necessária mais formação, mais conhecimento? Os apoios existentes respondem às suas necessidades? Que desafios e perspectivas se colocam ao sector? Estas e outras questões estarão em debate no Solar do Vinho do Dão, no próximo dia 23 de Novembro. Brevemente, a Federação Nacional dos Apicultores de Portugal (FNAP), a AABA, a Câmara de Viseu e o Instituto Politécnico de Viseu – Escola Superior Agrária, enquanto parceiros na organização do XX Fórum Nacional de Apicultura e XVIII Feira Nacional do Mel darão a conhecer mais detalhes deste evento.

Federação Nacional dos Apicultores de Portugal

A Federação Nacional dos Apicultores de Portugal (FNAP), fundada a 10 de Julho de 1996, é uma organização

socioprofissional com 45 organizações de apicultores filiadas, entre cooperativas, associações e agrupamentos de produtores, oriundas de todo o país e regiões autónomas.

A missão da FNAP é a defesa e representação dos interesses da Apicultura Portuguesa, no país e no estrangeiro, tanto na componente económica da actividade, como na defesa de uma vida digna e de qualidade para todos os apicultores.

Associação dos Apicultores da Beira Alta

A Associação dos Apicultores da Beira Alta, constituída em 24 de Janeiro de 1987, tem como área de intervenção a Região Centro, nomeadamente os concelhos circunscritos à Zona Controlada (Viseu, Tondela, Carregal do Sal, Nelas, Mangualde, Penalva do Castelo, Fornos de Algodres, Aguiar da Beira, Sernancelhe e Sátão, pertencentes aos distritos de Viseu e Guarda).

Representa cerca de 600 apicultores e 15 000 colmeias, aos quais presta apoio técnico, dá formação relevante para o sector e com quem faz a gestão da Zona Controlada de Doenças das Abelhas. Neste momento está-se a preparar uma Melaria de forma a responder às novas exigências do mercado.

Nos dias 22 e 23 de Novembro

Guarda acolhe Encontro Nacional de Produtores de Mirtilo

Produtores de mirtilo de todo o país vão reunir-se na cidade da Guarda, nos dias 22 e 23 de Novembro, onde decorrerá um ciclo de palestras que abordam temáticas de acordo com a realidade de produção, comercialização e distribuição de mirtilos no panorama nacional e internacional.

Na sua nona edição, este encontro reflecte a dinâmica da fileira do mirtilo, bem como a relevância que tem ganho pelo aumento do número de produtores, de área instalada e do consequente impacto social e económico no sector agrícola.

O IX Encontro Nacional de Produtores de Mirtilo, para além das palestras e debates, inclui visitas de campo, sessões de networking e um jantar de gala, onde serão entregues prémios que distinguem projectos inovadores e de reconhecimento de mérito de pessoas que têm contribuído para o desenvolvimento e dinâmica da fileira do mirtilo em Portugal.

As sessões de trabalho incluem os temas mais relevantes para os produtores, desde a fitossanidade, à utilização de mirtilos na área da saúde, aos recursos humanos, à comercialização, ou à fisiologia da planta e as suas implicações na cultura. Contará com a presença de oradores nacionais e internacionais que se destacam no sector, entre os quais se encontra Rebecca Darnell, professora Emérita da Universidade de Flórida.

O evento realiza-se anualmente em regime de alternância pelas diversas regiões produtoras.

Organizado pela Associação Nacional de Produtores de Mirtilo (ANPM) e pela Cooperativa Agrícola Agroguarda, com o apoio da Câmara da Guarda e em parceria com o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária e Centro Operativo

e Tecnológico Hortofrutícola Nacional (COTHN), estima-se que mais de três centenas de produtores de desloquem à cidade mais alta do país para participar neste encontro.

O programa final do evento ainda não está completo e as confirmações podem ser consultadas em <https://encontro.anpm.pt/>.



Com inscrições abertas até 8 de Novembro

Penamacor 'Vila Madeiro' prepara festividades de Natal

Penamacor já prepara as festividades de Natal, que vão decorrer de 7 a 25 de Dezembro, que incluem um Mercado de Natal e várias outras iniciativas. Os interessados em participar, no mercado e nas casas e tasquinhas do Penamacor Vila Madeiro, podem fazer as suas inscrições até ao dia 8 de Novembro na página <http://www.cm-penamacor.pt/vilamadeiro/index.php> e enviá-las para o email gab.cultura@cm-penamacor.pt.

Recorde-se que o Madeiro de Penamacor ganhou fama de ser o maior do país. Todos os anos, com o aproximar do Natal, por todas as freguesias do concelho, os jovens em idade de cumprir o serviço militar unem-se para cortar e transportar os troncos que alimentarão a fogueira para aquecer o Menino Jesus. O grande monte de madeira, depositado no adro da igreja, é ateado ao cair da noite do dia 24, à excepção de Penamacor, que arde de 23 para 24, e mantém-se aceso durante vários dias. Depois da ceia de Natal, a população reúne-se em redor da fogueira, num gesto ritual de fraterno encontro.

Em Penamacor, a chegada do Madeiro tem data marcada e o acto assume foros de festividade. De facto, no dia 8 de Dezembro, a população acorre generosamente à rua para saudar o cortejo de tractores e reboques, em número que procura sempre bater o antecedente, onde os jovens do ano, dantes só os rapazes e agora também as raparigas, empoleirados nos troncos, atiram à rebatina os frutos do ramo de laranjeira que a praxe manda trazer, cantando acompanhados à concertina.



Diz António Mateus, vereador da Cultura da Câmara de Sernancelhe

“Queremos uma festa com cheiro e sabor a castanha”

Uma festa “com cheiro e sabor a castanha” é assim que António Mateus, vereador da Cultura da Câmara de Sernancelhe, espera que seja a edição deste ano do maior e mais antigo certame que se realiza no concelho.

A Festa da Castanha, que decorrerá de 25 a 27 de Outubro, cumpre este ano 27 edições e espera cerca de “40 mil visitantes”, adiantou o vereador da Cultura da Câmara de Sernancelhe. “Esta nossa estimativa tem em conta o número grande de inscrições para as diferentes actividades que temos associadas, nomeadamente o BTT, o Trail, a Caminhada, o Passeio Equestre, bem como as excursões e visitas agendadas”. Para tudo isto, acrescentou António Mateus, temos um plano de actividades que, esperamos, satisfaça todos os visitantes”, garantindo que “encontrarão um certame genuíno, onde valorizamos a castanha Martaíinha, a DOP que nos caracteriza e que tem uma grande importância económica, mas também turística e cultural para o concelho”. “Pretendemos que seja uma festa com cheiro e sabor a castanha”, afirmou.

No certame haverá castanha assada e vinho regional e os restaurantes do concelho apresentarão pratos que tenham como ingrediente a castanha. É que esta é também “uma festa da tradição e da identidade, que alia a cultura e a economia, o saber ancestral às novas dinâmicas do sector agrícola, promovendo o concelho como um espaço de referência na produção de castanha da variedade Martaíinha no nosso País”, salientou António Mateus.

Sernancelhe celebrará, de novo, a castanha, num evento que reúne no Expo Salão cerca de uma centena de expositores, empresas do sector, bem como artesanato,

gastronomia, restauração, animação, passeios pedestres e BTT pelos soutos da Martaíinha e pela Rota da Castanha e do Castanheiro. Durante três dias, Sernancelhe homenageia a natureza, os seus agricultores e enaltece a relação equilibrada, secular, do homem com o meio que o rodeia. Produtores e empresas, juntas de freguesia e restaurantes, grupos de concertinas e ranchos, crianças e jovens músicos, entre tantos outros, mostrarão aos visitantes que a castanha é sinónimo de festa e motivo de celebração por terras de Sernancelhe.

Os produtos à base de castanha estarão em exposição e para comercialização, sendo vasta a oferta de gastronomia associada, não faltando os concursos da melhor castanha da Denominação de Origem Protegida Soutos da Lapa (DOP), e também do melhor doce, iniciativa em crescendo e que demonstra o espaço que este fruto conquistou na doçaria local e regional.

Quanto à campanha deste ano ainda é cedo para fazer qualquer estimativa. “O que vamos ouvindo dos nossos produtores, dos comercializadores e retalhistas, é que esperam um ano favorável. Sabemos que na região a castanha começa a cair perto do final do mês de Outubro, pelo que ainda é cedo para podermos fazer uma estimativa”, referiu António Mateus, acrescentando que “houve condições climáticas favoráveis e a quantidade prevista é de um ano normal. Quanto à qualidade teremos que esperar”.





De 25 a 27 de Outubro, no Parque Municipal de Exposições

Vinhais recebe a XIV Rural Castanea - Festa da Castanha

Vinhais vai receber de 25 a 27 de Outubro a XIV Rural Castanea - Festa da Castanha, que decorrerá no Parque Municipal de Exposições, evento que pretende valorizar a castanha, promovê-la gastronomicamente e potenciar a sua produção.

O certame reúne as principais empresas do sector, produtos relacionados com a castanha, vinhos, licores, queijos, azeite e toda a gastronomia local. O programa conta com as Jornadas do Castanheiro, animação musical e o magusto permanente no Maior Assador de Castanhas do Mundo.

Vinhais é dos concelhos portugueses com maior produção de castanha, produzindo anualmente cerca de 15 mil toneladas, tendo este número vindo a aumentar devido ao investimento dos produtores locais na plantação de novos soutos e nas novas tecnologias de produção.

“Será um ano razoável de produção”

Em conversa com a Gazeta Rural, o presidente da Câmara de Vinhais, Luis Fernandes, adiantou que a Rural Castanea 2019 não contará com “alterações significativas” em relação a edições anteriores, num ano “razoável de produção”.

Gazeta Rural (GR): O Rural Castanea é um evento consolidado?

Luís dos Santos Fernandes (LSF): Sim. Diz-se que em “equipa que ganha não se mexe”. Este evento tem corrido

muito bem ao longo dos anos e não há alterações significativas em relação a edições anteriores. Procuramos sempre incluir algo de novo, de diferente, no programa, nomeadamente nos seminários associados ao tema da castanha, que pretendemos sejam cada vez mais informativos e importantes para os agricultores.

No âmbito do programa vamos ter uma montaria ao javali, uma iniciativa que atrai sempre muitos amantes deste tipo de caça, as tradicionais chegadas de bois e muita animação, que inclui o programa da RTP na tarde de sábado. Em parceria com a Unidade Local de Saúde (ULS) vamos ter uma caminhada, que pretende divulgar os locais mais bonitos do concelho e que termina na feira.

Diria que há um conjunto de iniciativas que integram a programação da Feira de modo a que esta não se resume ao pavilhão de exposição e zonas envolventes.

GR: Como está a produção de castanha no concelho?

LSF: Ainda é cedo para fazer uma avaliação correcta do que será a campanha deste ano. Pelos dados que já temos, pensamos que será um ano razoável, para o bom. Mas vamos esperar pelas próximas semanas e ver como o clima se comporta. Falta alguma chuva para que a produção seja melhor.

GR: A região está a organizar-se para mostrar os produtos da região a nível nacional e internacional?

LSF: A aposta de levar os produtos do concelho e da região a outros pontos do país, mas também a nível internacionais, é positivo e fundamental, porque são produtos de grande qualidade, de excelência, que importa fazer chegar e dar a conhecer a outros públicos e, deste modo, valorizá-los ainda mais. Por exemplo, bem recentemente houve uma degustação de produtos da região na Câmara de Paris, numa iniciativa da Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes (CIM-TT), que incluiu uma Gala.

GR: O concelho de Vinhais é um dos maiores produtores de castanha do país. Há muito que se fala na necessidade da aposta na transformação para as mais valias aí fiquem. Estão a ser dados passos nesse sentido?

LSF: Na região a produção e venda da castanha corre bem, felizmente, pelo que é sempre complicado haver actividades paralelas que possam ajudar na sua transformação. É difícil organizar os produtores nesse sentido, porque escoam facilmente o produto.

Contudo, sabemos que há uma empresa privada na região que este ano já começará a trabalhar na transformação da castanha, valorizando desta forma o produto e, dessa forma, deixando mais riqueza no concelho.



ORGANIZAÇÃO
G
GORGONOS
It's gorgon... it's Azores!

WINE FESTIVALS ONE OF PORTUGUESE BEST

wine
in azores
business and pleasure

Ribeira Grande
18, 19 e 20 outubro 2019
Parque de Exposições da Ilha de São Miguel

o maior e melhor evento empresarial dos Açores

MAIS INFORMAÇÕES: WWW.WINEAZORES.COM OU LIGUE 917 260 702

Governo dos Açores RIBEIRA GRANDE AA



De 1 a 3 de Novembro, no concelho de Gouveia

Festa da Castanha chega a Folgoso

O Município de Gouveia, em parceria com a Junta de Folgoso, os Baldios de Folgoso e a Associação FOLGONATUR, vão organizar, nos dias 1, 2 e 3 de Novembro, mais uma edição da Festa da Castanha, em Folgoso.

Motivado pelo sucesso das edições anteriores, o evento procura ser um momento mobilizador da produção de castanha e produtos confeccionados com base neste fruto, em torno do qual gravita uma actividade económica com bastantes potencialidades e tradição na aldeia de Folgoso.

A edição de 2019 da Festa irá ter um programa em torno da castanha, do castanheiro e do souto, que deverá contemplar vários momentos de formação e qualificação de produtores e potenciais produtores, em matérias que merecem a atenção do sector.

Para além disso, haverá lugar a espaços de exposição e venda directa de castanha e seus derivados e outros produtos gastronómicos típicos desta região de montanha.

A componente festiva dedicada ao tema, destaque para a realização diária de magustos, demonstrações gastronómicas com pratos e produtos confeccionados a partir da castanha, um espaço de restauração representativo da gastronomia local e animação musical.

A Festa da Castanha pretende que visitantes e turistas, que passem em Folgoso durante o certame, possam experienciar uma vivência de aldeia, acompanhada pelos tradicionais sabores locais, onde a castanha assume o protagonismo gastronómico.

No âmbito desta iniciativa, irão ainda realizar-se algumas actividades de valorização do património histórico, cultural e natural da aldeia de Folgoso – uma das mais típicas aldeias da Serra da Estrela-, como a realização de percursos pedestres e acções de replantação de castanheiros.



De 18 e 27 de Outubro

Quim Barreiros é atracção na Feira de Santa Iria em Tomar

A Feira de Santa Iria regressa a Tomar entre os dias 18 e 27 de Outubro, centrada mais uma vez na zona do Mercado Municipal, embora este ano sem afectar a circulação na Ponte Nova. Quim Barreiro é a atracção principal do cartaz de espectáculos.

Em relação ao ano passado, a principal alteração é a colocação do palco no parque de estacionamento de Santa Iria, enquanto o parque do Centro de Emprego concentra a exposição de automóveis e máquinas agrícolas, artesanato, bijuterias e quinquilharias.

Na área envolvente do Mercado ficarão os divertimentos adultos e infantis, os jogos, os produtos alimentares e bebidas e as tasquinhas; na Rua Carlos Campeão o artesanato internacional; e no passadiço da margem direita do rio Nabão, a Feira das Passas, vendedores de bolos, queijos e fumados, vendedores de frutos secos e associações. No espaço por detrás do busto de Manuel Mendes Godinho, junto à rotunda, concentram-se os produtores locais, enquanto o rés-do-chão da Moagem A Portuguesa acolhe a exposição de trabalhos escolares sobre Santa Iria.



De 18 a 20 de Outubro

Armamar mostra-se na Feira da Maçã 2019

Armamar promove, de 18 a 20 de Outubro, mais uma edição da Feira da Maçã, evento que pretende mostrar os frutos de um ano de trabalho. Vinhos das regiões demarcadas do Douro e do Távora Varosa, maçã de Montanha, gastronomia, manifestações culturais e oferta turística são alguns dos ingredientes que se juntam no certame.

O foco principal é a actividade agrícola, numa terra marcada pelas vinhas do Douro a norte e pelos pomares de macieiras a sul do município. Lembrar que Armamar produz a maior parte da maçã em Portugal. Este certame vem-se afirmando ao longo dos últimos 12 anos e tem crescido, fruto da importância que os agentes económicos locais lhe reconhecem para promover os seus negócios e produtos.

À Gazeta Rural, a vereadora da Câmara de Aramar responsável pelo evento, diz que a feira “é uma aposta ganha”, sustentando a necessidade de serem dados passos cada vez maiores com vista à organização da produção. “Somos muito bons a produzir, mas temos problemas, como a comercialização”, salientou Cláudia Damião.

Gazeta Rural (GR): Há grande expectativa em torno da Feira da Maçã?

Cláudia Isabel Damião (CID): Sim, é uma aposta ganha. Há uma expectativa crescente para que cada edição seja melhor que a anterior, nomeadamente para trazer mais valor acrescentado ao nosso concelho, que é excelente do ponto de vista produtivo na área agrícola. Pretendemos que seja também uma montra de oportunidades para mostrar os nossos produtos, que são de excelente qualidade, e atrair clientes e consumidores.

GR: Muito se tem falado na organização da produção.

Em Armamar está mais organizada?

CID: A diferença não é significativa, mas estamos a dar passos nesse sentido. Somos muito bons a produzir e temos agricultores muito bons, como as características da nossa maçã o evidenciam, mas temos problemas, como a comercialização, que são sérios.

GR: Porquê?

CID: Por causa de um isolamento na produção e na comercialização. Não é um isolamento estratégico, tampouco uma premeditação dos agricultores, mas porque falta uma cultura colaborativa que no concelho não houve até ao momento. Penso, contudo, que esse paradigma está a mudar. Há organizações que já têm um peso significativo, mas precisamos de muito mais, porque juntos teremos mais força. Com isso ganharemos escala e conseguiremos controlar, ou pelo menos minorar, os efeitos negativos da relação qualidade/preço, que, muitas vezes, por estarmos isolados e não termos escala ficamos reféns de grupos e organizações de produtores que nos impõem o preço a praticar. E aí desvalorizam-no o produto claramente.

Penso que era necessário romper este paradigma e precisamos de fazer esse trabalho de colaboração, de formação para o cooperativismo, porque se formos muitos e estivermos dentro do mesmo circuito conseguimos controlar todos os passos da cadeia e, dessa maneira, vemos o nosso produto valorizado.

GR: Como vê a criação de uma organização, que junta empresas e cooperativas de quatro concelhos da região?

CID: É uma boa notícia, mas é apenas um passo, para os muitos que têm que se dados para que, efectivamente, haja uma ajuda clara aos nossos agricultores, que têm que se concentrar apenas naquilo que sabem fazer de melhor, que é produzir, deixando as preocupações com a comercialização para essas organizações.

Temos que ter uma visão global e não de capelinha. Estamos num mosaico regional onde todos produzimos bem. A regionalização do produto não faz com que percamos identidade por isso, nem as nossas especificidades. Podemos é afirmar-nos de outra maneira, com a distinção dos nossos agricultores e dos nossos produtos.



No concelho de Mortágua, a 26 e 27 de Outubro

Aldeia de Quilho promove XII Feira da Castanha e Mel

Numa iniciativa da Associação de Desenvolvimento Social, Cultural e Desportiva de Quilho (ADESQ), no concelho de Mortágua, vai ter lugar a 26 e 27 de Outubro, no Parque das Merendas da aldeia, a décima segunda edição da Feira da Castanha e Mel e outros produtos regionais. O evento visa mostrar as tradições de outros tempos, as potencialidades da castanha e do mel, mas também de outros produtos agrícolas e petiscos gastronómicos, como a sopa da matança, uma especialidade do interior beirão.

A Feira da Castanha e Mel adquiriu o estatuto de Feira Anual com carácter regional, fazendo-se sentir de ano para ano um enorme acréscimo de visitantes, contribuindo a iniciativa para dar a conhecer o que de melhor se produz na região, nomeadamente, a Castanha e o Mel, entre outros produtos, bem como contribuir para que os vários produtores deste meio rural possam mais facilmente escoar o fruto do seu trabalho. O objectivo é divulgar a riqueza do interior beirão e mostrar como era a vivência dos tempos antigos no tocante às tradições alimentares, trajes e profissões de outrora, tornando-se numa verdadeira romaria.

O programa está recheado de novidades e muita animação, gastronomia, com base na matança do porco, com relevo para a Sopa da Matança, além de outros pratos confeccionados com castanha, sendo a Feira da Castanha a principal atracção, além de outros produtos regionais como o mel, bolo de cornos, pastel de castanha, filhós com mel, pão de trigo ou broa (caseiros) entre outros.

A Feira tem lugar no sábado e domingo das 11 às 22 horas. No 27, a Feira encerra com um magusto oferecido pela organização a todos os presentes.

Sopa da Matança: Uma especialidade do interior beirão

Quem vai a Quilho tem a obrigação saborear a Sopa da Matança durante os dois dias da festa.

“Neste evento consumimos seis a sete porcos, desmanchados no local e depois confeccionados das mais variadíssimas maneiras, reproduzindo o melhor que noutros tempos se fazia na altura da matança”, adiantou Mário Esteves, empresário na Figueira da Foz, natural da Aldeia e um dos grandes impulsionadores deste evento.

A Sopa da Matança é um dos pratos a não perder para todos aqueles que queiram saborear uma das melhores especialidades do interior beirão, confeccionada com os ossos da cabeça, do espinhaço do porco, toucinho baixo (barriga), couves coração de boi ou lombarda, (estas devem ser cortadas em tamanho um pouco grande), feijão catarino, um pouco de batata aos quartos, cenoura e um pouco de esparguete (em toque final) juntar umas conchas da gordura dos torresmos.

Os visitantes podem também degustar serrabulho, carne do alguidar, torresmos, febras, feijoada, além de muitos outros petiscos, acompanhados com o famoso vinho e Água Pé de Quilho. A tudo isto juntam-se a castanha, assada e seus derivados. Em resumo, “o melhor é ir até ao Quilho ver e comer para depois contar como foi”.



Feira “Produtos da Terra” a 20 de Dezembro

Há “Castanhas e Frutos Secos” na Sertã

A 20 de outubro, as “Castanhas e Frutos Secos” estarão em destaque em mais uma edição mensal dos Produtos da Terra, que se realiza entre as 10 e as 18 horas na Alameda da Carvalha, na Sertã. Nesta iniciativa do Município, além do produto em destaque, poderão também ser adquiridos hortofrutícolas, transformados e artesanato.

Esta edição contará com a animação do Rancho Folclórico e Etnográfico de Cernache do Bonjardim, a partir das 15 horas.

O Mercado Produtos da Terra baseia-se numa lógica de proximidade entre o cidadão e os produtores regionais. Quem procura estes produtos de qualidade pode fazê-lo num local próximo e sem recorrer às grandes superfícies.

Produtos da Terra – agenda 2019:

17 de Novembro - Bolos de Todos os Santos

De 22 a 24 de Dezembro - Feira de Natal

ARRAIOLOS

25 OUT. A 03 NOV. 2019

visite-nos



20.ª Mostra Gastronómica

12.º Festival da Empada

Feira do Tapete de Arraiolos

Organização



Câmara Municipal de Arraiolos

Apoio



TURISMO DE PORTUGAL



alentejo

Turismo do Alentejo - ERT



Nos dias 19, 20, 26 e 27 de Outubro,
em 18 restaurantes do concelho

Município promove o Cordeiro à Moda de Monção

O Município de Monção, com o apoio dos restaurantes do concelho, promove o Cordeiro à Moda de Monção, uma das 7 Maravilhas Gastronómicas de Portugal, com dois fins de semana (19 e 20 e 26 e 27 de Outubro) dedicados aquele prato típico, conhecido localmente como “Foda à Monção”.

Além de constar na ementa de 18 restaurantes do concelho, o Município de Monção preparou um conjunto de actividades para todos os públicos com o objectivo de, nestes dois fins de semana, chamar a atenção de munícipes e visitantes através de uma oferta atractiva e variada.

Desta forma, ao longos dos quatro dias, estão previstas actividades desportivas e lúdicas nas margens e no rio Minho, no Cais da Lodeira e no Parque das Caldas.

No âmbito deste evento gastronómico, o Museu do Alvarinho, espaço emblemático de promoção daquele produto vínico do território, apresenta, em forma de ilustração, o ciclo de confecção do Cordeiro à Moda de Monção. O trabalho, da autoria de Carla Castro, consta de publicação do IPVC, enquadrando-se no processo de certificação daquele prato típico do concelho de Monção.

Referência ainda para o espectáculo de stand up comedy protagonizado por Bruno Nogueira, no sábado, 26 de Outubro, 21,30 horas, no Cine Teatro João Verde, e para a primeira edição da Eco Meia Maratona Monção – Valença, percurso que decorrerá na Ecopista do Rio Minho, considerada a terceira melhor via verde da Europa (2017). A prova, que engloba ainda corrida de 10 quilómetros e caminhada de cinco quilómetros, decorre no dia 20 de Outubro, domingo.

Quem visitar um dos restaurantes recomendados, vai deparar-se com uma mesa premiada (sopa, vinho, prato principal e sobremesa) no concurso nacional dedicado às 7 maravilhas do nosso país. “Monção é mesmo o único concelho de Portugal com esta distinção alargada que, registre-se, orgulha todos os monçanenses e homenageia gerações de viticultores, enólogos, cozinheiros e rosqueiras locais”, refere o presidente da autarquia.

O Cordeiro à Moda de Monção será acompanhado pelo vinho Alvarinho, caldo verde e roscas de Monção. Para completar, o restaurante oferece a cada cliente um voucher oferta que inclui visita guiada ao Museu do Alvarinho, guia “Cordeiro à Moda de Monção – Maravilha de Portugal”, pequeno algarid em barro, e roscas de Monção.

“Neste evento gastronómico, feito com carinho pela tradição e paixão pela autenticidade, onde o melhor da gastronomia tradicional se complementa com a realização de iniciativas culturais e desportivas, não vai faltar a alegria, o entusiasmo e a hospitalidade da gente local, sempre disponível para lhe mostrar como somos e o que sentimos, fazendo com a que a nossa casa seja também a sua casa”, referiu António Barbosa, presidente da Câmara de Monção.



Nos dias 19 e 20 de Outubro

Moura recebe o Festival do Peixe do Rio e do Pão

Moura recebe a quinta edição do Festival do Peixe do Rio e do Pão nos dias 19 e 20 de Outubro. O evento é organizado pela Câmara de Moura, com o apoio da Comoiprel, Escola Profissional de Moura e Universidade Sénior de Moura. Trata-se de um festival gastronómico e etnográfico que se reporta à época dos anos 30, do século XX, contemplando a representação de cenas da vida de antigamente, com alusão ao culto da pesca tradicional e do processo de fabrico do pão.

O centro histórico de Moura estará decorado a rigor e irá receber várias actividades durante os dois dias de festival, com destaque para o desfile etnográfico, contos tradicionais, quadros vivos, exposições, animação circulante, animação musical, retrato à época, grupos corais, showcooking, artesanato ao vivo e jogos tradicionais.

Durante os dois dias do Festival os restaurantes são convidados a confeccionar pratos que tenham como ingredientes o peixe do rio e o pão, por forma a proporcionar à população e visitantes a possibilidade de degustar pratos que se encontram ligados à identidade e tradição deste concelho alentejano.

RURAL XIV FESTA DA CASTANHA CASTANEA 25 A 27 OUTUBRO 2019



MAIOR ASSADOR DE CASTANHAS
DO MUNDO

CONCURSOS
CONCERTOS
CHEGAS DE TOUROS RAÇA MIRANDESA
DEMONSTRAÇÕES CULINÁRIAS
PERCURSOS PEDESTRES
MAGUSTOS NO MAIOR ASSADOR DO MUNDO

26 SÁB 11H00

Aqui Portugal

RTP1

26 SÁB CONCERTO COM



VINHAIAS

ORGANIZAÇÃO
CÂMARA MUNICIPAL
DE VINHAIS



Edição Especial

“Dão Events 25 Anos”, um vinho com a chancela ESAV

No ano de comemoração do seu vigésimo quinto aniversário, a Escola Superior Agrária de Viseu (ESAV) decidiu reeditar a produção do vinho Events Touriga-Nacional, que foi produzido pela primeira vez no ano 2000 e apresentado na edição 2002 da Feira de Nelas.

Este foi um projecto lançado para comemorar momentos marcantes e de exceção no evoluir da instituição numa partilha de prazer e conhecimento entre docentes, alunos e funcionários. A presidência da ESAV, em parceria com os departamentos de Ecologia e Agricultura Sustentável (DEAS) e das Indústrias Agro-alimentares (DIA), a Associação de Estudantes da ESAV, a Associação Internacional de Estudantes de Agricultura (IAAA) e os alunos Erasmus abraçaram este projecto, que incluiu a vindima e a vinificação de uvas Touriga-Nacional provenientes da Quinta da Alagoa.

O processo de vinificação foi realizado e está a ser monitorizado pelos alunos da ESAV com o apoio dos docentes das áreas da viticultura e enologia, à semelhança do que aconteceu ao longo de todo o ciclo cultural da vinha, desde os tratamentos até à avaliação do estado de maturação.

Este é um projecto que extravasa a componente científica, de vital importância para a excelência que se pretende na laboração de um ícone do Dão, mas que se pretende assumir como um exemplo de capacidade na realização que uma Instituição, como a ESAV, deve assumir na região, juntando vontades e competências de toda uma comunidade que se orgulha das realizações que é capaz de levar a efeito.

O processo de vinificação, que está a ser conduzido na adega do Professor João Cabral de Almeida, é fruto de uma partilha de saberes dos vários docentes e alunos envolvidos. Pretendemos criar um elemento com uma identidade muito própria, que se traduza num vinho exclusivo, onde a tradição e as técnicas mais inovadoras se conjuguem de modo harmonioso e sinérgico, cerzindo uma matriz onde os aromas e o bouquet das castas tradicionais do Dão são acompanhadas na estrutura pela ação das leveduras nativas.

Este processo está a servir de exemplo prático em várias unidades curriculares dos cursos de licenciatura de Engenharia Agronómica, Engenharia Agroalimentar e dos Cursos de Especialização Tecnológica de Viticultura e Enologia e Agricultura Biológica da ESAV, permitindo juntar o conhecimento técnico-científico com a arte do saber fazer. Este é um exemplo real que permitirá aos alunos ganharem experiência não apenas na gestão de meios humanos e mecânicos numa fase de vindimas, como acompanhar de perto o evoluir do processo de maturação de um vinho ao longo de um estágio até ao engarrafamento.

Ao longo deste processo faremos vários momentos de prova de um produto de excelência, que se pretende a imagem de capacidade de uma Escola e daqueles que a compõem. Acreditamos que se irá traduzir num produto premium, do qual todos nos possamos orgulhar e que possa vir a ser o cartão-de-visita e a prenda da ESAV a todos aqueles que nos visitem. Um grande bem-haja a todos aqueles que tornaram possível esta realização e um convite para a primeira prova do vinho novo neste São Martinho, onde para além da prova técnica se discutirão todas as questões técnico-científicas relativas ao processo de vinificação.

Paulo Barracosa
Docente da ESAV

De 26 de Outubro a 4 de Novembro

Mostra Gastronómica promove a empada e o Tapete de Arraiolos

Promover a gastronomia local, com destaque para a empada é o objectivo do município de Arraiolos realização da XIX Mostra Gastronómica e do XI Festival da Empada. Contudo, de 26 de Outubro a 4 de Novembro, para além da gastronomia há também a Feira do Tapete de Arraiolos, o ex-libris deste concelho alentejano que está presente em todos os eventos promovidos pela autarquia.

Estes eventos têm um vasto programa que alia o tradicional tapete de Arraiolos à doçaria, gastronomia e à música e actividades desportivas. Há também espectáculos musicais, com destaque para os Quinta do Bill, Miguel Azevedo, Hotplay, Banda Karisma, bem como a música tradicional alentejana. Com estes eventos a autarquia tem sempre em perspectiva o desenvolvimento e promoção do concelho, sendo um elemento importante na sua estratégia de forma a valorizar o território e as suas múltiplas actividades económicas, promovendo assim a melhoria das condições de vida das pessoas e mantendo a sua ligação à terra.

Em conversa com a Gazeta Rural, o vereador João Paulo Campos diz que o objectivo “é mostrar o que de melhor temos a quem nos visita”, nomeadamente o tapete de Arraiolos e nossa riquíssima gastronomia local, que tem na empada o seu elemento principal.

Gazeta Rural (GR): Em traços gerais quais os objectivos deste tipo de eventos?

João Paulo Campos (JPC): O objectivo é mostrar o que de melhor temos a quem nos visita. A Mostra Gastronómica acontece já há 20 anos e há 12 começámos com o Festival da Empada, um produto de enorme valor e único, que temos no concelho.

Associámos estes dois eventos ao tapete de Arraiolos, que é o nosso ex-libris no artesanato e o rei em todas as iniciativas que levamos a cabo. A Mostra Gastronómica é o culminar de várias semanas temáticas que realizamos ao longo do ano, onde procuramos promover a nossa gastronomia, como as sopas, o borrego e a vitela. A empada de Arraiolos é única e penso que a diferença está na utilização da manjerona na sua confecção.

GR: O tapete de Arraiolos tornou-se na grande marca e referência do concelho?

JPC: Exactamente e daí que está presente em todas as iniciativas que levamos a cabo. É o nosso ex-libris e é também um produto turístico. Nos últimos anos, o turismo tem crescido imenso no nosso concelho, por um lado devido a algumas estruturas criadas pelo município, como o Centro Interpretativo do Tapete de Arraiolos, que recebe anualmente milhares de visitantes, e que se conjuga com todas as casas e fabricas de tapetes existentes no concelho.

GR: O que marca Arraiolos em termos gastronómicos, para além da empada?

JPC: Somos um concelho muito rico e com uma gastronomia de excelência, que assenta muito na cozinha típica alentejana, com as migas e a açorda e os pratos de borrego, porco e vitela, bem como a nossa doçaria, única no país, com destaque para o pastel de Toucinho.

GR: Arraiolos tem sentido os efeitos da seca?

JPC: Os efeitos da seca têm-se feito sentido em todo o país, mas mais no Alentejo. No concelho não temos tido restrições na água para consumo humano, excepto numa situação excepcional, mas na agricultura os efeitos fazem-se sentir.

Se não chover no próximo Inverno, as colheitas do próximo ano vão ser afectadas e a alimentação dos animais pode também estar em risco.

GR: O que marca o sector primário do concelho?

JPC: A agricultura tem um peso significativo na nossa economia, hoje mais mecanizada e que não emprega tanta gente como há uns anos atrás. Assenta essencialmente na produção de cereais e no montado. Diria que somos um concelho tradicional alentejano.



A nova aposta do grupo Global Wines

C de Cabriz é o vinho 'descomplexado' da região do Dão

Fácil, simples e frutado, assim é o 'C de Cabriz', a nova aposta da marca líder da Região do Dão, que continua a apostar em oferecer ao mercado vinhos com uma relação qualidade/preço inigualável.

O universo de vinhos Cabriz dá assim as boas-vindas a este tinto, que é como que uma referência de entrada de gama da marca. Fácil de gostar, o 'C de Cabriz' é capaz de criar uma empatia imediata com quem o prova. Polivalente e gastronómico, é aquele vinho que não deve faltar no carrinho de compras do supermercado, que pode e deve ser servido a uma visita inesperada.

Um vinho de convívio e que entronca em todo o conceito que está associado à marca Cabriz, com valores como a partilha, convívio, amizade e celebração "dos prazeres da vida".

As notas do enólogo Osvaldo Amado apontam para um aroma frutado, jovem, equilibrado e harmonioso. Tem na sua composição as castas aragonês, alfocheiro e touriga nacional e em termos gastronómicos harmoniza na perfeição com peixes assados, carnes brancas grelhadas ou assadas, todo o tipo de massas e com os queijos mais suaves.

O 'C de Cabriz' apresenta uma cor rubi bem definida e um teor alcoólico de 12,5%. Foram engarrafadas 50 mil unidades.

Sobre Cabriz

Cabriz é a marca líder do grupo Global Wines e os seus vinhos, assentes na qualidade da região do Dão, são produzidos no centro de vinificação de Carregal do Sal, a sede do grupo.

A Global Wines detém várias quintas que lhe permitem atuar nas principais regiões vinícolas portuguesas, nomeadamente vinhos verdes, Douro, Dão, Bairrada, Lisboa e Alentejo, bem como no Vale de S. Francisco, no Brasil. Os diversos vinhos com a chancela Global Wines somam prémios internacionais e conquistam reconhecimento público como produtos de alta qualidade. Nos últimos anos, a empresa fez investimentos nas suas áreas produtivas - vinha, receção, vinificação, armazenagem e engarrafamento -, implementou o sistema de HACCP, recebeu a certificação do Sistema de Gestão de Qualidade segundo a norma ISO 9001, e, mais recentemente, a exigente certificação IFS (International Food Standard).



Primeira garrafa chega em 2020

Diocese de Viseu lança vinho de missa

A Diocese de Viseu vai lançar um vinho de missa, na sequência da replantação de 14 hectares de vinha na Quinta dos Carvalhos, em São Miguel de Outeiro, no concelho de Tondela. Dois anos depois de a vinha ter sido replantada, realizaram-se agora as primeiras vindimas na quinta, que foi doada à Fundação São José, da Diocese de Viseu.

No seu site, a diocese refere que se colheram este ano "as primeiras uvas desta vinha integrada na Região Demarcada do Dão e o enólogo Hugo Chaves está a preparar, com elas, o primeiro vinho de missa com marca própria". "Eu gostava muito de apostar nos vinhos de missa. Sendo esta uma propriedade da diocese, faz todo o sentido apostar nessa área", afirmou o enólogo.

Segundo Hugo Chaves, "existem várias versões" para esse vinho, mas "a burocracia em termos de rótulo é que tem as suas especificidades". Um vinho de missa precisa de ser "isento de manipulação laboratorial e ter origem em uvas de boa qualidade", considerando o enólogo que São Miguel de Outeiro está vocacionado para a produção de bons vinhos brancos, embora a fundação também vá apostar nos vinhos tintos.

O presidente da Fundação São José, Paulo Machado, partilha da mesma ideia da criação do vinho de missa, mas considera que o volume de uvas permite ir mais além. "Nós pretendemos criar uma marca, Quinta dos Carvalhos, e passar a entrar no mercado também com essa marca",

explicou, acrescentando que a primeira colheita colocará cerca de mil garrafas no mercado nacional.

Na opinião de Hugo Chaves, esta vinha tem as características necessárias para colocar "um grande vinho" no mercado. O primeiro vinho com o rótulo Quinta dos Carvalhos deverá chegar em 2020. A Quinta dos Carvalhos está a ser requalificada com o objectivo de apostar na actividade agrícola, sobretudo naquela que se relaciona com a vinha.

No entanto, aproveitando a restante área da quinta, a fundação quer também desenvolver um projecto social, pedagógico e turístico. Nesse âmbito, pais e alunos do Colégio da Via-Sacra (propriedade da fundação) foram convidados a participar na vindima. "O objectivo foi fundamentalmente tirar os alunos para fora da sala de aula, permitir-lhes o contacto com a natureza, conhecerem a vinha, conhecerem as uvas, no fundo, saberem como se faz o vinho", explicou Paulo Machado, que é também director pedagógico do colégio.

Nos últimos três anos, cerca de um milhão de euros foram investidos na quinta, no âmbito de um projecto participado pelo programa VITIS, destinado a projectos de reestruturação e reconversão de vinhas. Futuramente, poderá vir a ser criada uma estrutura de turismo em espaço rural, que permita actividades como acampamentos de escuteiros e campos de férias, entre outras. "Não nos meteremos em loucuras. Queremos dar um passo de cada vez, aproveitando as oportunidades", disse Paulo Machado.



De 25 a 28 de Outubro, com sabores, acessórios e novidades

'Grandes Escolhas Vinhos & Sabores 2019' põe mais de 3.000 vinhos à prova na FIL

O 'Grandes Escolhas Vinhos & Sabores' (GEVS), o maior evento vínico em Portugal, está de volta e os números falam por si. São 7.000 m2 de área de evento; cerca de 400 produtores, entre vinhos, sabores e acessórios; e mais de 3.000 néctares em prova livre (por 15 €).

A edição deste ano decorre de 25 a 28 de Outubro no Pavilhão 1 da FIL, no Parque das Nações, e é, mais uma vez, uma organização da Grandes Escolhas. Renovada a cada ano, a edição de 2019 tem novidades. Vai ter um espaço próprio dedicado aos vinhos Bio(lógicos) e uma zona de apresentação de propostas de Enoturismo.

Este é um evento a não perder e que move apreciadores, enófilos e profissionais do sector. É ali que grande parte dos produtores apresenta os seus mais recentes lançamentos no mercado, sobretudo os vinhos de topo de gama, que fazem as delícias dos consumidores mais exigentes e que marcam as vendas nas festas de final do ano e anunciam tendências para o ano 2020.

Na edição deste ano, a Grandes Escolhas destaca duas áreas específicas, ambas com imagem e identidade próprias. Falamos do espaço Organic, inteiramente dedicado aos vinhos de origem Bio e que vem dar resposta a uma procura crescente por parte de muitos consumidores. Ligada intimamente ao negócio, está o desenvolvimento do Enoturismo, temática já incluída na edição de 2018 e que este ano vai ocupar um espaço de maior visibilidade.

Para além dos vinhos, os sabores são também uma presença indispensável desde sempre nesta feira. Duas iniciativas vão marcar a edição deste ano do Grandes Escolhas Vinhos & Sabores e atrair, por certo, a atenção de muitos visitantes. Falamos da segunda edição do "Par Perfeito", o concurso que tanto êxito alcançou no ano anterior, onde seis chefes e outros tantos sommeliers procuram a melhor combinação entre os pratos feitos na hora e os vinhos surpresa colocados à sua disposição. O vencedor resulta da escolha do público que os provará. Mas são os queijos artesanais portugueses uma das grandes novidades desta feira. Numa

iniciativa denominada "A Grande Tabua de Queijos", a organização convidou um conjunto das melhores queijarias artesanais portuguesas para disponibilizarem uma grande degustação. Por um valor de 5 €, o visitante adquire um prato especial que pode encher com amostras de todos os excelentes queijos em exposição e harmonizá-los com uma lista de vinhos selecionados.

"A Escolha da Imprensa": centenas de vinhos a concurso

O que não pode faltar, é o já consagrado Concurso de Vinhos "Escolha da Imprensa" Este ano com um número de inscritos que superou os 370 (mais 10% que na edição anterior) os vinhos são provados por um painel de 60 jurados reunindo profissionais da imprensa, rádio, televisão, redes sociais especializadas e também dezenas de profissionais ligados às compras e sommeliers. O objectivo desta grande prova cega é eleger os melhores vinhos da feira, informação que será anunciada publicamente na cerimónia de distribuição dos prémios no dia 25, no próprio recinto do evento.

Três dias de 'Provas (muito) Especiais'

Partilha, aprendizagem e degustação são os três objectivos das 'Provas Especiais' orientadas e comentadas por críticos aclamados e ilustres produtores vitivinícolas. Na sexta-feira, dia 25 de Outubro, são dados a conhecer "Os tesouros de D. Antónia Ferreira: Vintage Porto de 1847 a 2017" numa prova única e imperdível, repleta dos mais excepcionais vinhos do Porto minuciosamente guardados nas caves de uma das mais incontornáveis figuras do Douro Vinhateiro.

Para sábado, dia 26, estão desenhadas cinco 'Provas Especiais', com as seguintes temáticas: "Três décadas de espumantes Murganheira com espumantes muito raros e inacessíveis para o comum dos consumidores"; "A colheita de 2009: grandes tintos de Portugal", pelo prestigiado crítico de vinhos Luís Lopes; "Quinta do Crasto: brilhante jóia do Douro"; "Os vinhos da vida de António Saramago", reconhecido enólogo da Região Demarcada da Península de Setúbal; e "Vinhos Barbeito: uma referência na Madeira".

No Domingo, dia 27, são três: "Açores, vinhos únicos de um terroir singular", pelo crítico da especialidade Nuno de Oliveira Garcia; "Expressões por Aveleda: a riqueza de terroirs na região dos Vinhos Verdes"; e "Vintage 2017: um Porto para a História", pelo conhecido crítico João Paulo Martins.



DÃO, UM SEGREDO A DESCOBRIR A SUA VIAGEM COMEÇA AQUI.





Nos dias 19 e 20 deste mês, nas Termas de Melgaço

Vinhos brancos monopolizam atenções do segundo Monção & Melgaço

Vinhos brancos de “alguns dos melhores criadores nacionais e do Mundo” são os protagonistas da segunda edição do encontro Monção & Melgaço - The White Experience, nos dias 19 e 20 deste mês, nas Termas de Melgaço.

Organizado pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) e integrado na promoção da sub-região de Monção e Melgaço, o evento traz a Portugal produtores de vinhos brancos da Alemanha, França, Áustria, África do Sul, Nova Zelândia e Rias Baixas (Galiza, Espanha).

A representação nacional caberá a 22 produtores de vinhos verdes, 16 deles de Monção e Melgaço, e ainda a “oito convidados” das regiões vinícolas do Douro, Dão, Beira Interior, Bairrada, Lisboa, Alentejo, Távora-Varosa e Açores.

O programa integra ainda “masterclasses e provas comentadas, conversas com produtores e visitas a algumas quintas, para além de um seminário dedicado ao tema A Casta Alvarinho em Monção e Melgaço - Viticultura de precisão para potenciar a excelência”.

O presidente da CVRVV, Manuel Pinheiro, disse que o objectivo deste evento é “trazer a Portugal alguns dos melhores produtores de vinhos brancos do Mundo” e também “afirmar Monção e Melgaço com uma região de grandes vinhos brancos de qualidade”. Os dois concelhos minhotos representam “16% da produção da região demarcada dos vinhos verdes” e os alvarinhos são os seus grandes embaixadores, constituindo aliás os vinhos de “maior prestígio e maior valor”. Os vinhos da casta alvarinho dominam a quase totalidade da produção do concelho de Monção, ao passo que “Melgaço também tem alguns tintos”.

Com mais de 1.700 produtores associados, a maioria deles de pequena dimensão, a Adega Cooperativa de Monção destaca-se por valer “mais de metade do negócio da sub-região”, venceu ainda Manuel Pinheiro.

Monção e Melgaço perderam em 2015 o uso exclusivo

da designação Alvarinho na rotulagem entre os vinhos verdes, mas ganharam uma campanha promocional de 500 mil euros até 2022, da qual faz parte o encontro Monção & Melgaço - The White Experience.

“O Acordo Alvarinho permitiu-nos trabalhar a sub-Região de Monção e Melgaço com a exclusividade que lhe é merecida, representando um território único que dá origem a alguns dos grandes brancos portugueses”, sublinhou o presidente da CVRVV.

A possível saída do Reino Unido da União Europeia e as tensões comerciais a nível internacional deixam no ar algumas dúvidas sobre o negócio, mas para já o ano está a correr bem e, de acordo com Manuel Pinheiro, as vendas situam-se “3% acima do ano passado até ao passado mês de Setembro”.

Os Estados Unidos ameaçaram agravar as taxas sobre alguns produtos europeus e os vinhos estão entre eles, mas o mesmo responsável afirmou que os alvos serão os espanhóis, os franceses e os italianos e manifestou “confiança” no futuro.

A vindima na Região dos Vinhos Verdes acabou em meados de Outubro e “o resultado andarà perto do de 2018”, sendo aguardados “vinhos muito bons, apesar de ter sido um ano difícil” em termos climáticos. “As uvas chegaram em boas condições às adegas”, completou Manuel Pinheiro.



Produtor no Planalto Mirandês e quer chegar às 500 mil garrafas por ano

Empresário desenvolve levedura para dar aos vinhos uma qualidade superior

Um empresário de Mogadouro está decidido em apostar na produção de vinhos de qualidade superior no Planalto Mirandês, estando a desenvolver uma levedura natural específica para o efeito, e quer chegar às 500 mil garrafas por ano.

Cristiano Pires não duvida do potencial vinícola do território do Planalto Mirandês e plantou ou converteu, nos últimos oito anos, cerca de 42 hectares de vinha, na sua esmagadora maioria situadas na periferia da vila transmontana de Mogadouro.

“Nós acreditamos no potencial do ‘terroir’ do Planalto Mirandês devido ao seu microclima. Com a ajuda de dois experientes enólogos, procedemos à escolha das castas e acreditamos que esta terra tem um grande potencial para fazer vinho de qualidade. Estamos a conseguir bons vinhos que já são premiados e exportados”, disse o jovem produtor vitivinícola.

Aos 30 anos de idade, Cristiano Pires quer triunfar no mercado nacional e internacional dos vinhos e, para isso, começou a sua preparação em laboratório para conseguir as matérias-primas essenciais ao desenvolvimento de vinho de qualidade, com as características específicas das uvas produzidas em vinhas de altitude. “Eu acredito que não é um risco apostar na produção de vinho no Planalto Mirandês e por isso vou continuar o meu trabalho”, afirmou com convicção o jovem produtor.

Se Cristiano Pires cuida da vinha e da vindima, a enóloga residente Rute Gonçalves trabalha em laboratório no sentido de apurar uma levedura específica para os vinhos produzidos no ‘terroir’ desta região ou preparação de vinho Alvarinho. “E vontade não falta, a confiança é notória”, garantem os envolvidos no projecto vitivinícola.

A enóloga Rute Gonçalves refere que iniciou uma

investigação dedicada à biodiversidade das leveduras existentes na microflora neste território do Planalto Mirandês para a produção dos vinhos Terras de Mogadouro, tendo em vista a obtenção de néctares com características únicas e diferenciados das outras regiões vitivinícolas.

Rute Gonçalves adianta que é importante estudar todos os elementos existente na vinha que vão desde a videira ao processo de fermentação. “No caso deste estudo, as leveduras foram retiradas do mosto, para assim verificar as suas principais características, para não haver surpresas no produto final, percebendo assim os aromas, a sua resistência ao álcool, ou se vão contribuir para uma boa complexidade ou textura do vinho”, concretizou a técnica.

A enóloga está convencida que utilizando leveduras naturais, próprias da cada vinha e durante o processo de vinificação, será possível “conseguir um vinho com o seu próprio ADN”, vincou.

No que toca as outras experiências, esta empresa agrícola está apostada em produzir vinho da casta Alvarinho, por considerem que há condições climáticas e terrenos com características para esta aposta. “Esta experiência de produzirmos vinho de castas Alvarinho tem dado bons resultados até ao momento, apesar de não ser uma tradição na nossa região. Uma das grandes características da região vinícola de Trás-os-Montes é grande diversidade de microclimas. Dada a altitude do Planalto, este vinho poderá ter uma expressividade única”, explicou a enóloga.

Rute Gonçalves garante que as amplitudes térmicas e a altitude, conferem ao Alvarinho produzido neste território aromas frescos e frutados. “Vinificamos Alvarinho, pela primeira vez este ano e o vinho ainda está em processo de fermentação. Contudo, pelo que vamos observando, estamos bastante satisfeitos com os resultados”, afirmou.

O investimento de Cristiano Pires, nos últimos oito anos, está situado nos dois milhões de euros e vai desde as vinhas à adega, para uma produção anual de 80 mil garrafas de vinho tinto e 20 de vinho branco. Porém a ideia “é crescer”. “O nosso objecto é daqui a três anos chegar a uma produção de cerca de 500 mil garrafas por ano”, prevê o produtor.

Para os próximos anos está prevista a plantação de mais 30 hectares de vinha nesta exploração situada acima dos 500 metros de altitude.



Estratégia turística visa atrair mais visitantes à região

Comunidade da Beira Baixa aposta em “Três Dias, Três experiências”

A Comunidade Intermunicipal da Beira Baixa está a desenvolver uma nova estratégia turística que visa atrair mais visitantes e que promove o território como destino ideal para uma “escapadinha”.

Sob o lema “Beira Baixa: Três dias, Três Experiências”, esta estratégia aposta em mostrar os produtos e locais que o visitante pode descobrir ao nível do turismo de natureza, do turismo cultural e do turismo gastronómico, explicou o secretário executivo da Comunidade Intermunicipal da Beira Baixa (CIMBB), Hélder Henriques. “O que pretendemos é mostrar às pessoas as grandes potencialidades do território. Convidá-las para virem, no mínimo por três dias, com a convicção de que as nossas propostas e o facto de este ser um destino alternativo e bastante atractivo as leve a regressar ou a ficar mais dias”, apontou.

Com o grande objectivo de ajudar o desenvolvimento territorial por via do turismo, este programa tem apostado em instrumentos que facilitem as visitas e que levem a mensagem de que esta região lhes permitirá fazer “uma pausa” na sua rotina diária, usufruindo de tranquilidade, cultura e gastronomia em ambiente natural.

“O que estamos a dizer é que temos aqui um refúgio para todos os que queiram escapar do ‘stress’ do dia-a-dia e que há cá muito para conhecer e saborear com a vantagem de o fazer num território muito genuíno e que ainda mantém características naturais”, acrescenta Hélder Henriques.

Com particular atenção para os mercados nacional e espanhol, este programa já levou à criação da aplicação móvel “Visit Beira Baixa” e também tem chamado fotógrafos para registarem os locais de interesse menos comuns e para os darem a conhecer, além de ter construído roteiros que passam por diferentes concelhos da Beira Baixa. O projecto também tem apostado na promoção e divulgação de eventos que podem atrair visitantes e tem agora em marcha uma visita (uma ‘short-break’) para jornalistas e bloggers de viagem, que deverá contribuir para divulgar os diferentes roteiros.

Hélder Henriques lembra que há vários pontos de

destaque em cada um dos concelhos da CIMBB e aponta alguns exemplos incontornáveis, como a travessia do trilho dos Apalaches, em Oleiros, ou os passeios de barco no rio Tejo. Do turismo de natureza para o turismo cultural, inscreve-se a possibilidade de conhecer a cidade de Castelo Branco e a sua rede de museus, ou de participar na recolha de lenha para o maior madeiro de Natal do País, em Penamacor, descobrindo também toda a rota de madeiros. Idanha-a-Velha, Monsanto, Penha Garcia e os vários monumentos da Beira Baixa são outros dos ‘ex-libris’ inscritos nas brochuras promocionais.

Entre as “jóias” do território, a CIMBB também destaca a gastronomia, como o azeite da Beira Baixa, o cabrito estonado, as tigeladas ou a perdiz de escabeche, sem esquecer os famosos enchidos regionais. “Temos muitos argumentos para potenciar o turismo, mas também queremos fazê-lo de forma sustentável e de modo a que este possa ter retorno para a população e até em termos de conservação do património”, ressalva o secretário executivo da CIMBB. A estratégia é de médio e longo prazo, mas a CIMBB espera que no Natal e na Páscoa já se possam começar a colher alguns frutos de uma promoção que tem sempre “carácter intermunicipal”.

“Beira Baixa: Três dias, Três Experiências” é um programa cofinanciado pelo Centro2020, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional.

A CIMBB integra os concelhos de Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Oleiros, Penamacor, Proença-a-Nova e Vila Velha de Ródão.



18

- 10:00 – Abertura da Feira da Maçã
- 15:00 – Momento cénico alusivo às colheitas pelas crianças do Jardim de Infância de Armamar e Fundação Gaspar e Manuel Cardoso
- 18:00 – Fanfarra da Associação Armamar Sempre Jovem
- 18:30 – Grupo Etnográfico “Roga pró Doiro”
- Inauguração oficial da Feira da Maçã**
- 19:00 – Vibratuna - Tuna Feminina da UTAD
- 19:30 – Grupo de Bombos do Centro Cultural e Recreativo de São Cosmado
- 20:00 – Banda de Música de Armamar
- 21:00 – Tuna da Fundação Gaspar e Manuel Cardoso
- 22:00 – Espetáculo com o artista Clown Enano
- 23:00 – Espetáculo musical com **Ricardo Azevedo** (fundador dos Ez Special)
- 00:30 – DJ FabianF

19

- 10:00 – Reabertura da Feira
- Fanfarra da Associação Armamar Sempre Jovem
- 10:30 – Espetáculo com o artista Clown Enano
- 11:00 – **Programa RTP - Aqui Portugal**
- 11:30 – *Show cooking* pelo Projeto Mais Sucesso Escolar
- 12:00 – Tuna e Cantares do Alva (Oliveira do Hospital)
- 14:00 – Programa RTP - Aqui Portugal
- 14:30 – Teatro de rua com Maskarada Garnacho
- 16:30 – Marias Malucas, Romeiras de Portugal
- 17:30 – Concurso Gastronómico da Maçã e da Uva
- 19:30 – Fanfarra do Clube Recreativo Pioneiro de Queimadela
- 20:00 – Grupo de Concertinas Primeira Forma
- 21:00 – Atuação do Grupo de Dança Criativa
- 22:00 – **Espetáculo Reis da Música Nacional**
- Carla Maria, Nelo Silva & Cristiana, Lean Cruz, Márcio Pereira, Romana
- 00:00 – DJ Psygeneration

20

- 10:00 – Reabertura da Feira
- 10:30 – Teatro de rua com Maskarada Garnacho
- 11:00 – Grupo de Bombos de Fontelo
- 11:30 – Grupo de Concertinas Primeira Forma
- 12:00 – Arribamonte - Animação Musical
- 14:00 – Fanfarra da Associação Aldeias Com Vida
- 14:30 – Grupo de Concertinas do Alto Douro Vinhateiro
- 15:00 – *Show cooking* e sessão de autógrafos com o pasteleiro **Marco Costa**
- 15:30 – **Cortejo Etnográfico**
- dinamizado pelas Associações Culturais do município
- 16:00 – Estátuas vivas
- 16:30 – Grupo de Cantares Cantorias
- 17:30 – Rancho Folclórico Flor do Sabugueiro - Dalvares Tarouca
- 18:00 – Escola de Música do Vacalar
- 19:00 – Arribamonte - Animação Musical
- 20:00 – Encerramento da Feira da Maçã com espetáculo pirotécnico

ARMAMAR OUT 2019 FEIRA DA MAÇÃ PROGRAMA

ORGANIZAÇÃO



APOIO



INTRODUÇÃO



Degustação e venda de maçã, provas de vinhos, tasquinhas com petiscos e pratos regionais!
Animação infantil e arte do Gráfiti ao vivo!



Segundo dados do Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos

Produção de amêndoa duplica numa década em Portugal

A produção de amêndoa está prestes a duplicar em Portugal com as novas plantações na última década, nomeadamente em zonas sem tradição da cultura, como o Alentejo, revelou o Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos.

De acordo com os dados oficiais, desde 2010 que este fruto seco tem vindo a crescer e com as novas plantações que começarão a dar fruto, dentro de dois ou três anos, a produção nacional irá duplicar para 40 mil toneladas.

Ainda assim, tanto nesta como noutras produções de frutos secos o país ainda tem muito espaço para crescer e é essa perspectiva, assim como os progressos técnico-científicos, que estiveram em destaque no II Simpósio Nacional dos Frutos Secos, que decorreu em Mirandela.

A iniciativa juntou especialistas portugueses, espanhóis e italianos, bem como técnicos e agricultores.

A apetência do mercado mundial pelos frutos secos e as condições naturais para a produção em Portugal têm despertado e renovado o interesse por algumas culturas que “estão em franco crescimento”, com destaque para a amêndoa. “Assistimos a novas plantações e à reconversão de outras com crescimento forte no Alentejo, mas também nas Beiras e Ribatejo, que não tinham tradição nesta cultura, que estava em Trás-os-Montes e Algarve”, indicou Albino Bento, do Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS), que organizou o simpósio juntamente com a Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP). Segundo adiantou, há dez anos, no Alentejo existiam “entre 300 a

500 hectares de amendoal e agora são 10 mil hectares”.

Em Trás-os-Montes ocorreu “um crescimento de 10%” e, dentro de dois a três anos, a expectativa é o país estar com “o dobro da produção de amêndoa em casca”, equivalente a cerca de “40 mil toneladas”.

A sub-fileira dos frutos secos que continua na dianteira em Portugal é a da castanha, com a produção concentrada essencialmente em Trás-os-Montes. Esta é, de acordo com Albino Bento, que é também investigador do Politécnico de Bragança, a única sub-fileira de frutos secos em que o país é auto-suficiente e exportador líquido.

A produção directa vale cerca de 70 milhões de euros, um valor do qual a amêndoa se está a aproximar com a perspectiva de o aumento da produção equivaler a um movimento financeiro de cerca de 60 milhões de euros no produtor, segundo ainda os responsáveis.

Ainda assim, Portugal está longe de ser auto-suficiente na produção de amêndoa e continua a importar, com os Estados Unidos da América a dominarem 80% do mercado mundial.

Os portugueses começam agora também a apostar na produção de noz, com uma colheita anual de quatro mil toneladas, e ainda timidamente na avelã, no pistácio e na alfarroba.

Candidaturas estão abertas até 31 de Janeiro

Há 1,38 M€ para apoiar PME nas áreas do Agroalimentar, Floresta e Ambiente

O projecto europeu DIVA, coordenado em Portugal pelo INESC TEC e INOVISA, vai lançar a segunda edição de um programa de apoio a empresas portuguesas, espanholas, francesas, gregas, italianas e irlandesas, que submetam projectos de base tecnológica, inovadores, com aplicação nos sectores agroalimentar, ambiente e floresta. Estão disponíveis 1,38M€.

A primeira edição do programa apoiou 21 PME portuguesas, com um investimento total de 300 mil euros. Entre os projectos portugueses que receberam apoio na primeira edição do programa estão, por exemplo, um projecto de desenvolvimento de um sistema de detecção de incêndios florestais, ou uma solução para monitorização, em tempo real, do processo de vinificação.

As candidaturas estão abertas entre 26 de Novembro de 2019 e 31 de Janeiro de 2020 no website do projecto: <https://www.projectdiva.eu/funding-calls/>. Podem candidatar-se PME, incluindo empresas jovens e startups, desde que legalmente constituídas e estabelecidas num dos seis países em questão.

O objectivo é financiar o desenvolvimento de novos produtos e serviços através de várias tipologias de vales, como de maturação, no valor de 10 mil euros, para apoiar provas de conceito; de demonstração para apoiar o desenvolvimento de demonstradores em ambiente real, com o valor de 25 mil euros para pequena demonstração e 60 mil euros para grande demonstração; e de internacionalização no valor de 30 mil euros para apoiar o desenvolvimento de estratégias de internacionalização. Os projectos podem ser individuais ou em consórcio e devem ser liderados por uma empresa.

Foram 147 as candidaturas recebidas pelo projecto DIVA na primeira edição do programa, 66 receberam vales no valor total de 1,320 M€. Dessas 66, 10 candidaturas foram portuguesas, representando 21 PME, que receberam quatro vales de maturação, cinco de demonstração e um de internacionalização.

As empresas poderão solicitar apoio e colocar questões até 15 de Janeiro, através do e-mail diva@inesctec.pt. O DIVA (boosting innovative Digitech Value chains for Agrofood, forestry and environment) é financiado pelo programa de investigação e inovação da União Europeia H2020 INNOSUP.



22 e 23 de Novembro 2019
GUARDA

www.meruge.com



MERUGE 10 DE NOVEMBRO 2019
OLIVEIRA DO HOSPITAL

PROMOÇÃO DA EXCELÊNCIA DOS ENCHIDOS
PRODUZIDOS NA FREGUESIA E NO CONCELHO

GASTRONOMIA

ARTESANATO

MÚSICA

ANIMAÇÃO DE RUA

RECREAÇÕES TRADICIONAIS

FEIRA MOSTRA DO “PORCO BÍSARO”

FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR

DESAFIO FOTOGRÁFICO

CONCURSO DE DOÇARIA TRADICIONAL

PASSEIO PEDESTRE



Segundo uma investigação da Universidade de Aveiro

Queimadas de resíduos agrícolas prejudicam ambiente e saúde

As queimadas de resíduos agrícolas prejudicam a qualidade do ar, contribuindo para o aquecimento global, e são um perigo para a saúde pública. As conclusões são de um estudo da Universidade de Aveiro (UA) que, pela primeira vez, estudou em Portugal as consequências para o ambiente e para a saúde do fumo das queimadas ao ar livre provenientes dos restos das podas de árvores.

“As queimas possuem um efeito significativo na qualidade do ar a nível local e regional, contribuindo para algumas das excedências aos valores limites impostos na legislação”, aponta Célia Alves, investigadora do Centro de Estudos do Ambiente e do Mar, uma das unidades de investigação da UA.

O estudo refere ainda que “a influência no clima representa também um dos impactos das queimas de resíduos agrícolas, devido à emissão de gases com efeito de estufa e a sua consequente contribuição para o aquecimento global”.

Em relação à saúde humana, a “inalação de fumo constitui um perigo”. Este é um alerta que está a ser confirmado em laboratório com a exposição de células do pulmão humano aos compostos químicos contidos nas partículas de fumo emitidas: “A viabilidade celular, determinada através de um ensaio colorimétrico que permite avaliar a actividade metabólica das células, diminuiu com a exposição”. Em colaboração com o Departamento de Biologia da UA, Estela Vicente, estudante de doutoramento orientada por Célia Alves, está ainda a avaliar os processos inflamatórios, o stress oxidativo e os danos genéticos em células de pulmão humano quando expostas aos constituintes químicos extraídos das partículas emitidas durante as queimas.

Centenas de compostos perigosos

A equipa centrou-se na análise química detalhada das partículas e dos gases emitidos durante a queima de

ramos de videira, de oliveira, de salgueiro e de acácia. No laboratório, a equipa da UA encontrou centenas de compostos distintos, tais como hidrocarbonetos, álcoois, ácidos, açúcares, esteróis, fenóis, metano, etano, etileno e formaldeído.

Apesar de não haver estatísticas oficiais do número de queimas realizadas anualmente em Portugal, Célia Alves estimou que a queima de vides representava uma emissão total anual de 380 mil toneladas de Dióxido de Carbono, de 12 mil toneladas de Monóxido de Carbono e de 3,3 mil toneladas de partículas inaláveis.

Em relação aos valores para as queimas os restos das podas das oliveiras, a investigadora estima uma libertação anual para a atmosfera de 316 mil toneladas de Dióxido de Carbono, de 18 mil toneladas de Monóxido de Carbono e de 3,4 mil toneladas de partículas. “Estas estimativas devem ser tomadas como valores máximos, uma vez que uma parte dos resíduos produzidos, apesar de minoritária, não é queimada”, explica a cientista.

Resíduos podem ajudar à economia circular

Apesar dos resíduos de poda terem potencial para serem convertidos em energia, “os altos custos de transporte e processamento, a produção intermitente e os problemas operatórios gerados durante a combustão em unidades de grande escala, tornam a sua utilização economicamente inviável”. Também a “presença de teores elevados de metais alcalinos nestes resíduos origina normalmente emissões elevadas de partículas e gases ácidos e a formação

de incrustações e depósitos nas superfícies onde ocorre transferência de calor”.

Assim, aponta Célia Alves, “devem procurar-se soluções alternativas de pequena escala que representem um nicho de oportunidade para as comunidades rurais”. A transformação dos resíduos de poda numa “opção viável para aquecimento residencial permitiria reduzir os custos energéticos, tornando estas comunidades mais auto-suficientes”, há semelhança do que já acontece em autarquias rurais de alguns países onde têm sido testadas e implementadas soluções direccionadas para a produção de pellets para aquecimento doméstico. Antes da pelletização, os resíduos são primeiro lixiviados com água para remover o excesso de metais alcalinos e depois secos. O lixiviado pode ser usado para rega, uma vez que é rico em nutrientes. “Uma outra solução implementada nalguns países consiste na recolha pelos serviços municipais deste tipo de resíduos, na trituração em equipamentos adequados e no encaminhamento para centrais de compostagem, obtendo-se um material estável, rico em substâncias húmicas e nutrientes minerais para adubar e melhorar as propriedades do solo”, refere.

Ultimamente, diz, alguns grupos de investigação têm-se dedicado também ao estudo da transformação da biomassa residual de actividades agrícolas em biocarvão, através do processo de pirólise lenta, e à introdução deste produto nos solos. “Há indicações de que o biocarvão, para além de ser sequestrador de Dióxido de Carbono, aumenta a matéria orgânica e melhora a biologia do solo, a retenção de nutrientes e de água”, explica Célia Alves.

IX FESTIVAL

VINHOS E LICORES

19/20. OUTUBRO. 2019

SÃO MIGUEL DE ACHA
IDANHA-A-NOVA

19 DE OUTUBRO		20 DE OUTUBRO	
09h00	Abertura do recinto	09h00	Percorso pedestre "Rota do Vinho" Inscrições: 277 957 252 ou 965 556 637 (Dias úteis, das 9h00 às 16h00)
09h00	Inauguração do festival Provas de vinhos e licores nas tasquinhas Visita às adegas presentes no certame	10h00	Abertura do recinto
10h30	Atuação do grupo (Palco 1) OS CHIBATAS - GRUPO DE PERCUSSÃO TRADICIONAL	15h00	9º Concurso de Vinhos e Licores Orientação: ESCIN - Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova (IPCCB)
11h00	Prova de sovintre Promotor: Condiária do Sovintre de São Miguel de Acha	15h00	CAVAQUINHOS DE PENHA GARCIA (Palco 1)
12h00	Animação musical (Palco 1) GRUPO DE CANTARES TRADICIONAIS DE SÃO MIGUEL DE ACHA	16h00	Animação de rua GAITAS E SIRIGAITAS HORA DA PINGA TROVADORES DA BEIRA
13h00	Grande Noite de Fados "Vinhos e Licores" (Palco 1) ANA DORIA FERNANDO JORGE RAQUEL MARIA	16h30	Animação musical (Palco 1) RANCHO FÓLCLÓRICO DE PENHA GARCIA
14h30	Atuação do grupo (Palco 2) ARTUR E MÁRCIA	17h30	Live cooking "Cozinhar com Vinho" Chef Valdir Lubeve
			Atuação do artista (Palco 2) JOSÉ MALHOA

ATIVIDADES EM PERMANÊNCIA

FEIRA DE PRODUTOS REGIONAIS | TAQUINHAS E RESTAURANTES

PALCO 1: JUNTA DE FRECUSSIA | PALCO 2: POLIDESPORTIVO (BIBLIOTECA)

VIII EDIÇÃO

Rota do Cabrito

2019

TODOS OS FINS DE SEMANA DO MÊS DE OUTUBRO

VENHA SABOREAR A GASTRONOMIA LOCAL

SEVER DO VOUGA

Município de SEVER DO VOUGA



Levados aos certames de design e mobiliário de Milão e de Londres.

Investigadores do Politécnico de Viseu usam cardo para criar móveis mais leves

O cardo, cuja flor é usada no fabrico do queijo, foi aproveitado por investigadores do Instituto Politécnico de Viseu para a criação de móveis mais leves, que foram levados aos certames de design e mobiliário de Milão e de Londres.

No âmbito do projecto “LIGHTWOOD - Compósitos de madeira e poliuretano inovadores”, um grupo de investigadores desenvolveu uma nova tecnologia de compósitos de madeira, que foi recentemente patenteada e que combina partículas de madeira e cardo com espuma de poliuretano. “Andávamos a tentar desenvolver um produto que fosse leve, para permitir aos designers fazerem móveis de madeira que competissem com os plásticos”, explicou Jorge Martins, um dos membros do projecto e docente do Departamento de Engenharia de Madeiras do Politécnico de Viseu.

Ao ouvirem o professor da Escola Superior Agrária de Viseu Paulo Barracosa falar da planta do cardo (*Cynara cardunculus*), os membros do projecto aperceberam-se “da quantidade de resíduos, que parecem quase madeira, que sobrava das plantações”, depois de ser retirada a flor necessária para o queijo.

“O arbusto tem dois metros de altura e só se aproveitam três ou quatro centímetros que estão lá em cima para fazer o queijo, o resto que está para baixo não vale para nada. Achámos que era boa ideia experimentar”, contou Jorge Martins.

Segundo o docente, uma das preocupações do departamento é, precisamente, “tentar arranjar utilizações de valor acrescentado para produtos da floresta que não têm valor”. “A nossa ideia é pegar em materiais que as pessoas acham que já não valem nada e provar que eles podem ser usados como produto. Se houver mercado, alguém os há-de apanhar”, frisou.

Com o cardo, os investigadores conseguiram criar um material mais leve e também fácil de fazer, quase como se fosse “um bolo que se leva ao forno”, acrescentou.

Jorge Martins contou que a ideia inicial era o material ser apenas “um complemento para as indústrias do

queijo”, mas “os designers acharam que tinha potencialidades do ponto de vista estético”. Os designers desenharam peças de mobiliário que foram levadas para Milão e Londres, nomeadamente bancos, um móvel para guardar queijos, outro para ser usado nas queijarias na parte da maturação do queijo e um carrinho de transporte de sobremesas.

“Tivemos vários convites para levar a ideia a outras feiras, só que o nosso projecto só previa duas idas”, afirmou. O professor explicou que o material conseguido com o cardo é leve, mas resistente mecanicamente, sendo agora o desafio “torná-lo 100% biodegradável”.

O projecto “LIGHTWOOD -- Compósitos de madeira e poliuretano inovadores” é coordenado pelo Departamento de Engenharia de Madeiras da Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu, através do seu grupo de investigação aplicada em tecnologia de processamento de derivados de madeira inovadores “WBPTech/Grupo de I&DA Wood Based Products Technology. Este grupo desenvolve, há mais de 20 anos, soluções para a indústria de compósitos de madeira.

O projecto foi cofinanciado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), através do Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização.



Secretário-Geral das Nações Unidas saúda dedicação ao tema da emergência climática

Navigator atinge neutralidade carbónica em 2035 com investimento de 158 milhões

A The Navigator Company é a primeira empresa portuguesa – e, também, uma das primeiras a nível mundial - que assume o compromisso de antecipar, em 15 anos, a sua neutralidade carbónica, o que lhe permitirá ter, até 2035, todos os seus complexos industriais neutros em emissões de carbono. Para cumprir esta missão, a Navigator anunciou, no seu Fórum de Sustentabilidade, que irá investir um total de 158 milhões de euros.

“É com muito gosto que me dirijo a este Fórum de Sustentabilidade e saúdo a vossa dedicação ao tema da emergência climática”, referiu António Guterres, Secretário-Geral das Nações Unidas, em carta endereçada aos participantes do evento. “De facto, as alterações climáticas são uma ameaça à nossa existência e, por isso, a questão que define o nosso tempo. O desafio é grande, exige muito mais ambição, mas sabemos que existem soluções.”, acrescentou António Guterres.

Perante o objectivo estabelecido pela União Europeia para uma Europa neutra em emissões de CO₂, em 2050, e face ao compromisso assumido por Portugal em atingir esta meta até essa data, a The Navigator Company decidiu ser mais ambiciosa e antecipar em 15 anos as metas fixadas.

Sendo o desafio das alterações climáticas uma prioridade, a Navigator criou o seu próprio roteiro para a neutralidade carbónica, o qual envolve um conjunto ambicioso de investimentos em energias renováveis e novas tecnologias, que permitirão reduzir as emissões de CO₂ e a plantação de floresta de modo a realizar a compensação das emissões não passíveis de eliminar. O Secretário-Geral das Nações referiu ainda que “a participação activa do sector empresarial é essencial. Conto com a vossa liderança e o vosso apoio.”

As florestas sob gestão da The Navigator Company

em Portugal têm um stock de carbono, excluindo o carbono no solo, equivalente a 5,4 milhões de toneladas de CO₂. Este montante é o equivalente às emissões que seriam geradas por 1,5 milhões de carros a percorrer uma distância equivalente ao perímetro do planeta.

A Navigator nas suas áreas de protecção da natureza (cerca de 11 mil hectares, mais de 10% da área total) protege um total de 235 espécies de fauna e 740 espécies de flora, um número de espécies protegidas que tem vindo a aumentar, contrariando a tendência mundial em que o número de espécies protegidas está a diminuir.

No início deste ano, a The Navigator Company foi a única empresa portuguesa a receber a classificação de líder global no combate às alterações climáticas, pelo Carbon Disclosure Project (CDP), alcançando um lugar de destaque na lista “A” desta organização internacional. A Companhia foi reconhecida pela sua actuação, em 2018, ao nível da redução de emissões, diminuição dos riscos climáticos e desenvolvimento de uma economia de baixo impacto de carbono.

O Fórum de Sustentabilidade da The Navigator Company é uma iniciativa que visa potenciar a colaboração entre a empresa e as várias entidades e personalidades que fazem parte da sua esfera de actuação, desde organizações da sociedade civil a Universidades, passando por clientes e fornecedores.

O Fórum de Sustentabilidade reúne duas vezes por ano, com uma sessão dedicada aos Membros Permanentes e outra alargada a vários stakeholders. As sessões alargadas têm um tema central, alvo de debate e aprofundamento, contribuindo para a formulação da política corporativa e estratégica em assuntos de responsabilidade social e ambiental, potenciando plataformas de entendimento e cooperação entre a Navigator e os seus principais stakeholders. No total, já se realizaram oito sessões que contaram com mais de 600 participantes.



Projecto denominado "IoTchange" conta com 130 mil euros

Fundão lidera consórcio que vai estudar Internet aplicada à agricultura e ao ambiente

A Câmara do Fundão é líder de um consórcio europeu que visa estudar como a internet aplicada à agricultura e ao ambiente pode contribuir para aumentar a qualidade de vida nas cidades.

"Neste projecto temos como grande tema a 'Internet das Coisas' aplicadas ao espaço rural, nomeadamente ao espaço agrícola, ou seja, como é que podemos fomentar a atracção de empreendedores, de conhecimento, de tecnologia e de empresas para podermos ajudar a dinamizar o ecossistema de empresas tecnológicas que se concentrem, sobretudo, no sector agrícola e do ambiente", afirmou o presidente da Câmara do Fundão.

Paulo Fernandes falava à margem do encontro de recepção dos representantes deste consórcio europeu, que é constituída por nove entidades e que esteve reunido no Fundão.

Denominado "IoTchange", o projecto foi aprovado no âmbito do programa europeu "URBACT III" e integra as cidades de Razlog (Bulgária), Dodoni (Grécia), Nevers (França), Jelgava (Letónia), Ånge (Suécia) e Kezmarok (Eslováquia), bem como uma região da Alemanha (Saxony-Anhalt) e a universidade finlandesa Åbo Akademi.

Com um financiamento global de cerca de 130 mil euros, a iniciativa prolonga-se até Março e pretende que sejam feitos planos de acção integrados para cada cidade, com medidas a executar numa segunda fase do projecto ou até mesmo através de novas redes e candidaturas.

Paulo Fernandes referiu que o "IoTchange" é um bom exemplo do que pode ser o "desdobramento" de acções, porque surgiu na sequência de projectos desenvolvidos nas duas primeiras gerações do URBACT.

Destacando a importância da cooperação e da partilha de conhecimento, o autarca explicou que a linha de acção escolhida está relacionada com o mundo rural e o ambiente por se considerar que poderá ajudar a "aumentar a produtividade dos agricultores através de novas soluções", bem como contribuir para "reduzir os impactos das alterações climáticas". "O grande desafio é percebermos onde é que estão os pontos de interesse comum e partilharmos as boas ideias e os bons projectos que possam ser alargados a outras cidades", acrescentou.

Esta ideia foi igualmente defendida pelos outros oradores da sessão, que apontaram a relevância de se estabelecerem pontes, de se aprender com os outros e de se desenvolver um trabalho comum.

São 3400 empresas e 1200 estabelecimentos

Empresas aderentes ao "Portugal Sou Eu" ligadas em rede

A plataforma digital "Rede de Empresas Portugal Sou Eu" entrou em funcionamento, passando a ligar em rede 3400 empresas e 1200 estabelecimentos aderentes ao programa "Portugal Sou Eu". A plataforma, alojada em www.portugalsoueu.pt, irá disponibilizar ao universo de empresas aderentes uma rede de contactos online, com o objectivo de fomentar parcerias, partilhar informação e criar um espaço privilegiado de networking.

Para o sucesso da plataforma contribui ainda o facto de estarem qualificados com o Selo "Portugal Sou Eu" mais de 10 mil produtos e serviços que, no conjunto, representam um volume de negócios agregado superior a 12 mil milhões de euros.

Para os parceiros do "Portugal Sou Eu", é certo que, se até agora as empresas aderentes conseguiam uma maior visibilidade por ostentarem o Selo do programa, com esta plataforma a colaboração será seguramente geradora de mais negócio e melhor networking. Através do vasto universo "Portugal Sou Eu", a plataforma também permitirá que as empresas aderentes cooperem entre si com o objectivo de alcançarem negócios fora da rede.

Apesar de já existirem alguns casos de empresas aderentes que estabelecem parcerias entre si, durante a cerimónia de apresentação da plataforma, os empresários presentes consideraram que será uma mais-valia para potenciar o contacto com outros aderentes e para ganhar maior visibilidade.

A apresentação da plataforma decorreu durante um encontro promovido pelo "Portugal Sou Eu" no Convento de São Francisco, em Santarém, que reuniu cerca de duas centenas de empresários aderentes ao programa.

O programa "Portugal Sou Eu" foi lançado em Dezembro de 2012 pelo Governo de Portugal para dinamizar a competitividade das empresas portuguesas, promover o equilíbrio da balança comercial, combater o desemprego e contribuir para o crescimento sustentado da economia.

Dirigido ao Sector Primário, Indústria, Serviços, Artesanato, Comércio a Retalho e por Grosso, Restauração e Alojamento com Restauração, o "Portugal Sou Eu" certifica, através da atribuição do Selo, os produtos e serviços que geram valor em Portugal.



Festa decorreu na Largo de Santo Ildefonso, em Esmolfe

Penalva do Castelo promoveu a "rainha das maçãs"



O município de Penalva do Castelo promoveu mais uma edição da Feira da Maçã Bravo de Esmolfe, certame que visa promover a "rainha das maçãs" e onde foram transaccionadas algumas toneladas de fruta. O evento contou também com outros produtos locais, como o vinho do Dão e o queijo Serra da Estrela, bem como artesanato e um concurso de doçaria, que teve como ingrediente a maçã Bravo de Esmolfe.

O certame contou com a presença de entidades locais, ligadas ao sector, mas também o director Regional de Agricultura do Centro, Fernando Martins, para além do presidente da Câmara, Francisco Carvalho. O secretário de Estado do Ambiente, João Ataíde, foi o membro do governo presente no certame.

Na hora dos discursos, Francisco Carvalho destacou a importância económica da maçã para a economia do concelho. O autarca de Penalva do Castelo aproveitou a presença do governante para elencar as obras que o concelho tem vindo a levar a cabo na área do ambiente, com a construção de novas ETARs, bem como nos recursos hídricos.

Por sua vez o director Regional de Agricultura considerou o certame como "uma aposta meritória na promoção de um produto único, que é, também, responsável pela identidade de um território", afirmou Fernando Martins.

Por fim, o secretário de Estado do Ambiente salientou a importância da "aposta na diferenciação", como "um caminho a percorrer", uma vez que a Maçã Bravo de Esmolfe, "como outros produtos similares, precisam de ser qualificados, porque não existem em grande quantidade e tem que se diferenciar pelo preço e pela qualidade", afirmou João Ataíde.

No dia anterior à feira teve lugar o II Coloquio Maçã Bravo de Esmolfe. O vice-presidente da FELBA, entidade gestora da DOP Maçã Bravo de Esmolfe, salientou "o trabalho que se está a fazer na defesa da maçã e da capacidade e importância que tem para a região", sustentando que "ainda há um longo caminho, de forma a que possa dar mais valias à região", sublinhou Rogério Martinho.





Um concurso gastronómico em época baixa é uma das propostas

Empresários querem estratégia de promoção da gastronomia açoriana

A Comissão Especializada da Restauração (CER) da Câmara do Comércio e Indústria de Ponta Delgada, nos Açores, defendeu ser “indispensável” uma estratégia de promoção e valorização da gastronomia açoriana, definindo-se os “produtos de excelência”.

A CER, na sequência de uma reunião em que foram abordados assuntos de interesse para o sector da restauração, refere que a estratégia deve ser um “elemento estruturante para o desenvolvimento da restauração, com impactos positivos para os residentes, mas principalmente para os visitantes”.

“A restauração deve assumir um papel relevante como um instrumento identitário da região. Para o efeito devem ser definidos produtos que são de excelência e que identifiquem claramente os Açores, como são os casos dos assados de peixe e carne”, considera a comissão representativa dos empresários do sector.

Aquele organismo pretende desenvolver um concurso gastronómico, a ter lugar na época baixa, com os estabelecimentos de restauração aderentes a serem submetidos à apreciação e votação de um júri especializado e votação do público.

Para a CER existe “falta de algumas qualidades de peixe, bem como de carne de vaca velha”, situação “com impacto na oferta aos consumidores que, se utilizados na restauração local, teriam uma maior valorização final”.

A CER constatou que “continuam a acentuar-se os problemas relativos aos recursos humanos” devido à “escassez de mão-de-obra” e, “principalmente, de qualidade da mesma”, salvaguardando que este é um dos “factores críticos no desenvolvimento de projectos empresariais e da qualidade da oferta na restauração”.

Os empresários entendem que é necessário introduzir

alterações na política de formação profissional, que “devem passar por reforçar significativamente a formação em contexto de trabalho” e uma “maior concentração de recursos formativos”, através de redução do número de escolas, mas com “maior capacidade técnica e de interligação com as necessidades reais do sector”.

“Sugere ainda a CER que seja criada uma bolsa de formandos que fazem a sua aprendizagem na área da restauração e pretendem realizar os seus estágios nas empresas do sector, permitindo uma melhor gestão dos recursos, evitando-se desta forma a pressão actual para a colocação dos formandos das diversas escolas”, adianta-se no comunicado.

Os empresários querem utilizar também as ferramentas digitais como “novos meios de promoção dos estabelecimentos de restauração”.



Testes serão desenvolvidos em parceria com as Caves Murganheira.

Empresa portuguesa destaca-se em projecto europeu para garantir a autenticidade dos vinhos

A Zenithwings, spin-off tecnológica da Ubiwhere, foi a única empresa portuguesa seleccionada num lote de cerca de 100 entidades para participação em projecto europeu. O programa financia a integração da tecnologia blockchain numa solução de certificação de vinhos.

A empresa vai lançar uma solução que, com a integração de tecnologias Blockchain e DLT, vai certificar e garantir a qualidade e autenticidade dos vinhos, protegendo produtores e consumidores. Uma vez que o vinho é um dos produtos agrícolas mais afectados pelo problema da contrafacção, esta solução irá oferecer mais segurança ao consumidor final aquando do consumo deste produto.

Com a integração da tecnologia Blockchain, a solução vai permitir digitalizar o processo de certificação dos vinhos através do registo de todas as etapas de um processo de certificação tradicional, numa blockchain (uma vez inseridas, não podem ser alterados), conferindo maior transparência e fiabilidade a todo o processo. Na prática, os dados de identificação do vinho serão disponibilizados através do rótulo da garrafa, que quando lido pela câmara do telemóvel, redirecciona o consumidor para uma página com toda a informação. A solução vai potenciar uma relação de confiança e lealdade entre o produtor e o consumidor, ao monitorizar toda a cadeia de produção vitivinícola, desde a origem das uvas à garrafa de vinho.

Esta ideia criativa transforma-se agora numa solução revolucionária graças ao Blockchers, um projecto co-financiado pela União Europeia, dedicado à promoção da aplicação de tecnologias Blockchain e DLT que a Zenithwings integra. O principal objectivo é encorajar a cooperação entre PMEs de sectores tradicionais e potenciais especialistas de DLT e promover informação acerca dos benefícios e oportunidades oferecidas por esta tecnologia.

Este projecto contará com o apoio da Zabala Innovation Consulting, juntamente com um consórcio composto pela Alastria, a Innomine e a Frankfurt School Blockchain Center. Os primeiros testes da solução serão desenvolvidos em parceria com as Caves Murganheira.



Colóquio Internacional Enomemórias & Enoturismo Os Territórios Culturais do Vinho

O Museu do Vinho de Alcobaça acolhe no próximo dia 9 de Novembro mais uma edição do Colóquio Internacional Enomemórias & Enoturismo, Os Territórios Culturais do Vinho. Este ano dedicado à temática dos vinhos históricos, o colóquio visa debater a noção actual do território do vinho associado à memória secular, quer no que toca à sua identidade histórica, cultural, imaterial e material, cujos simbolismos têm vindo a evoluir com o passar do(s) tempo(s). Como se estabelece hoje essa fronteira entre o passado e o devir da memória vinhateira.

Festa das Adiafas voltará a homenagear final das colheitas no Cadaval

De 19 a 27 de Outubro, o Cadaval, concelho rural às portas de Lisboa e principal produtor nacional de pêra rocha e de vinho leve, volta a celebrar o final das colheitas e a estimular o desenvolvimento económico, mediante a tradicional “Festa das Adiafas”. O certame inclui gastronomia, exposições, espectáculos gratuitos e animação variada. Contempla, invariavelmente, o Festival Nacional do Vinho Leve – XVIII edição, e volta a eleger a Miss Adiafas.

“Rualidades” é a festa das colheitas em Vila da Rua

É na época de colheitas, fim da época da apanha da maçã e da uva e no decurso da apanha da castanha, que a freguesia de Vila Rua, no concelho de Moimenta da Beira, celebra em ambiente festivo o trabalho do campo, exaltando os produtos que a terra lhe dá todos os anos. Mas não só. Aproveita o certame, que se realizará nos próximos dias 26 e 27 de Outubro, para aclamar igualmente outros produtos manufacturados como os doces tradicionais, doces conventuais, a gastronomia, etc., produtos esses que vão estar expostos e à venda no Largo da Igreja de Vila da Rua.

A 27 de Outubro, integrada na Feira Agrícola mensal

Festa promove a castanha e o vinho novo em Castelo de Paiva

A Câmara de Castelo de Paiva e o Projecto VIDA, CLDS 4G da ADRIMAG, vão promover a Festa da Castanha e do Vinho Novo, produtos típicos da estação e tradicionais da região, que decorrerá no dia 27 de Outubro.

A festa integra a Feira Agrícola, que mensalmente tem lugar em Castelo de Paiva, e que este mês será dedicada à Castanha e ao vinho novo. O evento contará com insufláveis, magusto tradicional, prova de vinho novo e de doçaria ligada à castanha, para além de muita animação.

Durante a manhã decorrerá uma caminhada denominada “Rota dos Castanheiros”, com início no Largo do Conde, que conta com a presença de um especialista que dará uma explicação sobre a castanha e a sua árvore, durante o percurso.

Com nove anos de existência, a Feira Agrícola é uma iniciativa municipal que já é uma referência na região. Decorre sempre ao último domingo de cada mês e conta com a participação de mais de três dezenas e meia de expositores.



De 26 de Outubro a 11 de Novembro

Festas da Cidade regressam a Torres Vedras

As Festas da Cidade de Torres Vedras estão de regresso, com uma vasta programação que decorre entre 26 de Outubro e 11 de Novembro e que promete unir cultura, gastronomia e desporto em torno da tradição.

“A vinha e o vinho de Torres Vedras” é o tema do cortejo etnográfico que dará início ao programa, no dia 26, juntando nove ranchos folclóricos do concelho em torno de uma recriação etnográfica que se irá focar em hábitos e costumes relacionados com a vinha e o vinho. O dia começa com a concentração dos ranchos junto ao Mercado Municipal, às 11 horas, seguindo-se um cortejo rumo ao Pavilhão Multiusos do Parque Regional de Exposições, que, às 15 horas, será palco do Encontro de Folclore do Concelho.

Outra das novidades deste ano passa pelo Reserva | Fórum de Inovação de Vinho e Gastronomia, que decorre de 1 a 3 de Novembro, das 15 às 22 horas, na ala sul do Pavilhão Expo. O evento pretende enaltecer e promover o trabalho desenvolvido pelos produtores locais, dando a conhecer iniciativas e projectos inovadores associados ao vinho e à vinha, à gastronomia local, aos produtos endógenos e aos serviços associados.

No Pavilhão Multiusos acolherá as tradicionais tasquinhas desde o dia 26 de Outubro, com as freguesias do concelho a prometer os petiscos mais típicos da região. À gastronomia tradicional aliam-se provas de vinhos, o Festival do Pastel de Feijão de Torres Vedras e a Mostra de Uvada, que decorrem naquele espaço até dia 10 de Novembro.

Enquanto isso, no exterior do pavilhão, é possível ficar a conhecer as máquinas com que, antigamente, se trabalhavam os campos, na exposição de máquinas agrícolas antigas que decorre de 26 de Outubro a 11 de Novembro. Já no dia 3 de Novembro, domingo, às 11 horas, tem início o passeio de máquinas agrícolas antigas, que promete percorrer as principais artérias da cidade de Torres Vedras.

No âmbito das Festas da Cidade de Torres Vedras decorre, ainda, o Acordeões do Mundo - Festival Internacional de Acordeão de Torres Vedras. O grupo Danças Ocultas e os artistas João Barradas e Vítor Rua, Melingo e Janusz Prusinowski Trio: Harmonia Polska dão forma aos concertos do Teatro-Cine de Torres Vedras, enquanto o Baile do Acordeão estará a cargo dos Cochayuyo.

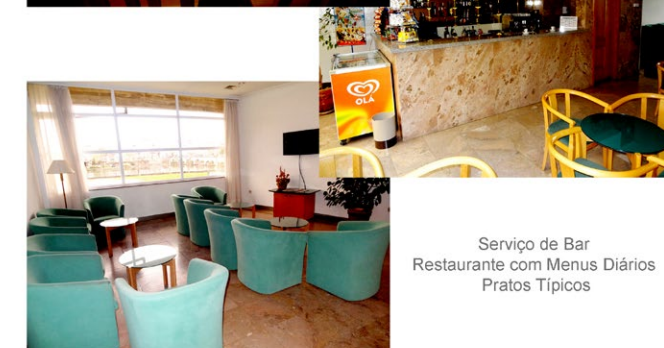
Já o “São Martinho, Compras e Vinho” irá fazer com que o centro histórico de Torres Vedras viva uma noite diferente ao som do acordeão, juntando o comércio tradicional a provas de vinhos e muita animação, na noite de 8 de Novembro, sexta-feira, a partir das 21,30 horas.



Grande Hotel D. Dinis



Piscina Exterior
Vista para o Rio Tua
Ar condicionado



Serviço de Bar
Restaurante com Menus Diários
Pratos Típicos

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

XII FEIRA DA CASTANHA

...e outros produtos regionais!



26 e 27 OUTUBRO 2019
Quilho - Mortágua

Sábado, dia 26:

11.00h - Grupo Taboeira

12.30h - Inauguração da Feira pelo Sr. Presidente da Câmara Municipal de Mortágua e outras individualidades

16.00h - DUO SÃO PEDRO

Domingo, dia 27:

11.00h - Grupo Taboeira

16.00h - RUIZINHO DE PENACOVA

18.00h - Magusto



Organização: Associação de Desenvolvimento Social, Cultural e Desportiva de Quilho



Apoio:



No próximo dia 20 de Outubro

Desafios do sector do azeite e PAC pós 2020 debatidos em Murça

A Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça (CAOM) e a CONFAGRI organizam, no próximo dia 20 de Outubro, em Murça, um seminário para debater “Os desafios do sector do azeite e a PAC pós 2020 em Trás-os-Montes”.

Segundo o presidente da CAOM, “este é o momento para, em colaboração com os nossos parceiros, definirmos estratégias para assegurar a sustentabilidade do sector e ultrapassar os desafios que o futuro nos apresenta”, afirmou Francisco Vilela Ribeiro, acrescentando que “já não é novidade que produzimos cada vez mais azeite e de melhor qualidade, o que se pode constatar pelo aumento dos níveis de exportação e pelos Prémios Internacionais que temos conquistado”. O dirigente lembrou que ainda recentemente “fomos a única cooperativa nacional a conquistar três medalhas de ouro no segundo maior concurso internacional, OLIVINUS na Argentina, com apenas três lotes que submetemos a concurso, onde um dos quais obteve uma classificação de 94 pontos”.

A região ainda não consegue valorizar convenientemente os produtos de qualidade que coloca no mercado, razão pela qual a CAOM, em parceria com autarquias, cooperativas e empresas, decidiu fundar a Associação – CEPAD (Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Douro), com o objectivo de diferenciar a região demarcada do Douro na produção de azeites de excelência, de modo a ser reconhecido como produto de Denominação de Origem Protegida (DOP).

Cerca de 80 % do olival da região é tradicional, centenário, de sequeiro e em bordadura das vinhas, ou seja, a falta de condições para modernização aliada aos

constrangimentos climáticos da falta de água colocam obstáculos à expansão da sua actividade o que compromete a fixação de pessoas no interior das povoações e a coesão territorial.

Este seminário, que terá lugar no Auditório Municipal de Murça, tem início às 10 horas e contará na sessão de abertura com os presidentes da Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça, Francisco Vilela Ribeiro, da FENAZEITES, Aníbal Martins, e da Câmara Municipal de Murça, Mário Lopes.

No primeiro Painel, com início às 10,30 horas, moderado por Francisco Silva, serão abordadas as “Boas práticas do Olival”, “A PAC PÓS 2020 – Perspectiva para o sector Olivícola” e o “Enquadramento fiscal e contributivo da Actividade Agrícola”, a cargo do José Gouveia, Arlindo Cunha e Albino Alves, respectivamente.

No segundo Painel, às 14h30, moderado por Patrícia Falcão Duarte, dará a “Conhecer os Azeites”, com José Gouveia, e será anunciado o “Plano de Contingência para a Xylella Fastidiosa”, por Ana Paula Cruz de Carvalho.

Pelas 16 horas haverá lugar para um “debate e provas”, seguida da sessão de encerramento.

No decorrer da sessão, lugar também a um almoço convívio com os participantes com momento musical. A participação é livre, mas sujeita a inscrição para geral@caom.pt.

NOVO OPEL VIVARO

AS FERRAMENTAS ALEMÃS QUE PÕEM O SEU NEGÓCIO A ANDAR



GAMA COMERCIAIS
DESDE 199€/MÊS

FREE
MOVE
LEASE

O Renting da Opel para profissionais.



Exemplo para o Opel Combo Essentia 1.6Cdti 75cv L1H1 + Pack Blitz e Pack 3 Lugares em Aluguer Operacional para clientes empresa, para o prazo de 48 Meses e 80.000 km, limitado ao stock existente, válido até 31.10.2019, para Portugal Continental, nos Concessionários Opel aderentes. Valores para as Ilhas sob consulta nos concessionários locais. Serviços incluídos: Aluguer e Manutenção para os prazos estipulados, seguro não incluído mas obrigatório nas condições da apólice da Locadora e com direitos ressalvados à mesma, Inspeção Periódica Obrigatória, Linha de Apoio ao Condutor, Assistência em Viagem, Imposto Único de Circulação (IUC), viatura de substituição, 4 pneus, segundo contrato FREE2MOVE LEASE, condicionado à aprovação do Comité de Crédito da Arval Service Lease, SA. Inclui despesas de preparação e legalização. IVA não incluído. Imagens meramente ilustrativas. Despesas de transporte Madeira acresce 1000€+IVA. Despesas de transporte Açores acresce 700€+IVA. Consumo misto 4,6-5,6l/100 km. Emissões de CO₂ 125-152 g/km.

Festa da Castanha

Sernancelhe outubro

25 26 27

Sexta 25

18H30

- ▶ ABERTURA OFICIAL DA FESTA DA CASTANHA E VISITA AOS STANDS
- ▶ EXPOSIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS DO SETOR AGRÍCOLA

19H00

- ▶ ANIMAÇÃO MUSICAL E PERFORMANCES ARTÍSTICAS

19H30

- ▶ SHOWCOOKING "IGUARIAS DE OUTONO COM CASTANHA"

21H00

- ▶ ESPETÁCULO COM O GRUPO TELETUNA DE VISEU

Sábado 26

10H00

- ▶ 3.º PASSEIO EQUESTRE "ROTA DA CASTANHA"
- ▶ TRAIL E CAMINHADA "ROTA DA CASTANHA E DO CASTANHEIRO"

10H30

- ▶ CONCURSO DA MELHOR CASTANHA DOP SOUTOS DA LAPA E CONCURSO DO MELHOR DOCE DE CASTANHA

11H00

- ▶ SHOWCOOKING "DOCES E DOÇURAS DE CASTANHA"

14H30

- ▶ TOCADORES DE CONCERTINA, ANIMAÇÃO DE RUA E FADO À DESGARRADA

15H00

- ▶ PROGRAMA EM DIRETO "JUNTOS EM FESTA" DA TVI

16H00

- ▶ GRUPO DE CONCERTINAS ÁGUIAS VERMELHAS DE CHARNECA DA CAPARICA

18H00

- ▶ GRUPO GIRAFULES

21H00

- ▶ CANTARES AO DESAFIO: MARIA DO CARMO E AMÉRICO SILVA

22H00

- ▶ BANDA POLK

Domingo 27

09H00

- ▶ 12.º PASSEIO BTT "ROTA DA CASTANHA E DO CASTANHEIRO"

14H30

- ▶ TOCADORES DE CONCERTINA, ANIMAÇÃO DE RUA E FADO À DESGARRADA

15H00

- ▶ GRUPO "PAULITEIRITOS"

15H30

- ▶ DESGARRADA MINHOTA "PEDRO CACHADINHA, NATY VIEIRA & AMIGOS"

16H00

- ▶ ANIMAÇÃO COM O RANCHO FOLCLÓRICO DAS ARNAS
- ▶ PROVA DOS DOCES ELABORADOS COM CASTANHA

17H00

- ▶ ANIMAÇÃO COM O RANCHO FOLCLÓRICO DE SERNANCELHE

18H00

- ▶ ATRIBUIÇÃO DOS PRÉMIOS AOS VENCEDORES DOS CONCURSOS DA MELHOR CASTANHA, MELHOR DOCE DE CASTANHA E MELHOR MONTRA

21H00

- ▶ ENCERRAMENTO DA FEIRA

PATROCINADOR OFICIAL:



COLABORAÇÃO:



ORGANIZAÇÃO:

