



Lemos & Irmão
Tel. 232 430034 | www.lemos-irmao.pt | Viseu

Gazeta Rural



SERVIÇOS CLÍNICOS ESPECIALIZADOS
CONSULTORES EM MEDICINA NO TRABALHO
CLÍNICA GERAL
SEGURANÇA ALIMENTAR (HACCP)
www.cligeral.com | medicina@cligeral.com
Contactos
962 052 641 | 961 582 980

Director: José Luís Araújo | N.º 130 | Quinzenário | Preço 2,00 Euros (C/IVA) | 15 de Abril de 2010

www.gazetarural.com



**MANGUALDE VAI INAUGURAR
LOJA DO AGRICULTOR**

**SERPA QUER RENTABILIZAR
ÁGUA DO ALQUEVA**

**CABRITO É ATRACÇÃO
EM FESTIVAL GASTRONÓMICO
NA LOUSÃ**

**ARMAMAR PROMOVE
FESTA DA MACIEIRA EM FLOR**

DESPERTAR COM A NATUREZA



**Quinta do Medronheiro é um novo
empreendimento de turismo rural
às portas de Viseu**



Jmáquinas
comércio e reparação



**2 ANOS
GARANTIA**

Estrada de Nelas, Km 1,2 | 3500-603 Viseu | www.jmaquinas.pt | geral@jmaquinas.pt | Tel: 232484307

LOUSÃ

FIM DE SEMANA DO
CABRITO

29
de Abril a
02
de Maio 2010



LOUSÃ - 2010
Terra de campo
40° 6' 28.00"N | 8° 14' 45.00"W



SUMÁRIO

- 4 QUINTA DO MEDRONHEIRO - NOVO URISMO RURAL
- 8 SERPA QUER RENTABILIZAR ÁGUA DO ALQUEVA
- 10 MANGUALDE: ENTREVISTA A JOÃO AZEVEDO
- 13 LOUSÃ RECEBE FESTIVAL GASTRONÓMICO DO CABRITO
- 14 OVIBEJA ABRE PORTAS A 28 DE ABRIL
- 15 ARMAMAR CELEBRA "MAÇÃ DE MONTANHA"
- 16 FEIRA DO VINHO NO CARTAXO
- 17 PENELA PROMOVE MERCADO DO QUEIJO RABAÇAL
- 18 JORNADAS ETNOBOTÂNICAS EM FORNOS DE ALGODRES
- 19 GALA VIVA "FRUTAS E LEGUMES" NO CASINO DA FIGUEIRA
- 21 FELINOS ATRAÍRAM CENTENAS DE PESSOAS EM VISEU
- 24 BORBA QUER FEIRA DO QUEIJO REGIONAL
- 34 FESTA DAS CAVACAS EM CALDAS DE AREGOS



DESTAQUE

"Os territórios de baixa densidade populacional têm uma oportunidade na transformação e no aproveitamento de recursos endógenos e naturais"

António Serrano
Ministro da Agricultura

Grandiosa feira de Santa Cruz



30 de Abril
1, 2 e 3 de Maio

lamego



<http://www.cm-lamego.pt>

SITUADA EM SOUTULHO, JUNTO AO NÓ DA A24 COM A A25

QUINTA DO MEDRONHEIRO: Um paraíso da natureza às portas de Viseu

É UM VERDADEIRO PARAÍSO, SITUADO ÀS PORTAS DE VISEU, EM SOUTULHO, COM EXCELENTE ACESSO QUER PELA A24 QUER PELA A25. A QUINTA DO MEDRONHEIRO É UM ESPAÇO PARA QUEM GOSTA DE APRECIAR A NATUREZA



José Luis Araújo

A propriedade, com 37 hectares, foi adquirida em 2005 pela família Oliveira, que ali realizou um sonho, transformando-a num espaço aprazível, onde os visitantes podem desfrutar da natureza, da gastronomia beirã e de um hotel rural, além de outras valências, como um wine bar, uma loja gourmet de produtos tradicionais, ou dar um passeio pelos percursos pedestres que em breve irão ser marcados no espaço da quinta, ou no verão dar um mergulho na piscina biológica situada junto ao hotel.

Todavia, sentado numa das esplanadas da quinta pode apreciar os trabalhos do campo, nomeadamente a vinha, ver as ovelhas no pasto, ou a horta onde são produzidos muitos dos produtos consumidos no restaurante, ou ainda dois equinos e outros animais domésticos que fazem as delícias dos mais novos, além de dois moinhos de água recuperados.

É, pois, num ambiente de charme e distinção, com uma envolvente natural invejável, que os visitantes podem dispor de um dos dezasseis quartos do hotel rural, decorados num estilo atraente e moderno, saborear alguns dos melhores pratos da gastronomia beirã no restaurante do hotel, ou degustar alguns dos melhores néctares produzidos na região no Dão, no wine bar.

Porém, para quem apenas pretende passar uma tarde de descanso, pode saborear os lanches tradicionais de antigamente num espaço que nos recorda outros tempos.



A quinta, que dispõe de cerca de quatro hectares de vinha, possui uma adega onde se produz o vinho, e um salão de eventos para a realização de festas, como casamentos, baptizados ou reuniões de negócios, além de dispor de um espaço para a confecção do pão tradicional desta região, como broa de milho e sêmea caseira.

Em conversa com a Gazeta Rural, Silvestre Oliveira falou-nos do sonho que iniciaram em 2005 e que agora culmina com a abertura do empreendimento ao público.

Gazeta Rural (GR): Poderíamos dizer que a Quinta do Medronheiro é a concretização de um sonho?

Silvestre Oliveira (SO): Sim. Mas os sonhos são difíceis de concretizar, pois as dificuldades são sempre muitas. As barreiras a ultrapassar são sempre difíceis. Agora só pensamos em dar o nosso melhor nos serviços que oferecemos aos nossos clientes.

GR: Disse que não pensava

em meter-se em tanta coisa, como na agricultura, nomeadamente na produção de vinho?

SO: Sim, para complementar as actividades que temos na quinta. A vinha é importante, pois encontra-se na região demarcada do Dão, e logo é uma mais valia. O enoturismo é o casamento perfeito entre o vinho e a gastronomia.

GR: Numa encosta excelente para a produção de vinho?

SO: Sim. Os técnicos, experientes nessa actividade, assim o entenderem. É uma localização excelente para a produção de vinho do Dão. A quinta já tinha uma área de produção de vinho, com vinhas antigas praticamente mortas. Quando comprámos a quinta em 2005 o que existia era mato e algumas cepas antigas. Plantámos quatro hectares de vinha com castas da região.

GR: Pensa aumentar a vinha?

SO: Para já não.

GR: Quem visita a quinta pode apreciar vários animais, nomeadamente um rebanho e cavalos. Qual o objectivo?

SO: O rebanho, que tem cerca de 80 ovelhas da raça bordaleira, é para podermos corresponder às necessidades da casa, nomeadamente para a confecção de refeições. É para isso que temos os borregos, pois queremos que esse seja um dos pratos da casa.

Temos, também, dois cavalos lusitanos, que são para lazer.

GR: Recuperou dois moinhos de água?

SO: São moinhos antigos. Existiam três, mas só conseguimos recuperar dois. Também pretendemos ter produção de farinha de milho e de centeio, porque temos na quinta uma área de fabrico de pão. Pretendemos fabricar o pão antigo, a broa de milho e a sêmea.

GR: Que vai comercializar na pastelaria de Viseu?

SO: Sim, é lá que pretendemos comercializar o produto, mas também aqui. Lá terá o escoamento principal devido à localização na cidade e ser um estabelecimento que já está estruturado.

GR: Aproveitou as condições naturais e construiu uma piscina biológica?

SO: Entendeu-se que tínhamos que oferecer aos clientes uma piscina, porque no verão esta é uma zona muito exposta e muito quente, em que apetece dar uns mergulhos na água. Pensamos que será uma oferta bem recebida pelos clientes.



Reflectimos bem sobre isso e não quisemos enveredar pelas piscinas tradicionais, em que o cloro ou o sal é que fazem a purificação da água. Pensámos numa piscina natural, uma piscina biológica.

GR: Aproveitando a água da nascente?

SO: Sim, temos a água de nascente numa lagoa que se situa no cimo da quinta. A água vem em queda livre para a piscina biológica.

GR: Água que vai irrigar toda a quinta?

SO: Precisamente, pastos e olival, além de toda a vegetação da quinta.

GR: O hotel tem 16 quartos, com uma decoração elegante, mas simples?

SO: Sim, todos com casa de banho privativa. Temos algumas suites mais completas.

GR: Tem também um Wine Bar. Qual o objectivo?

SO: Pensamos num Wine Bar no sentido de comercializarmos vinho no local, mas também oferecer um serviço diferente, em que o

cliente, fora das refeições, pode saborear um vinho de nossa colheita, ou doutras quintas da região. Além disso, o nosso grande objectivo é, também, dar a conhecer os vinhos do Dão.

GR: Falou nos produtos da quinta para o restaurante, como as hortícolas, o vinho, o azeite, o borrego, entre outros. Que gastronomia quer oferecer aos clientes?

SO: O objectivo é irmos ao encontro daquilo que hoje os clientes pretendem, oferecendo produtos naturais, num modo de produção biológico. Pretendemos ter uma pequena produção, mas que não chega para as nossas necessidades. Temos que recorrer ao mercado, onde já há bons produtos do campo. É dentro dessa linha que pretendemos caminhar. Queremos oferecer uma gastronomia de qualidade, que é apanágio desta região, assente nos produtos da terra.

GR: O que sonha para esta quinta?

SO: Sonho que este empreendimento seja visitado por muitas pessoas, para que confirmem no

local todo o potencial deste empreendimento. A receptividade por parte das pessoas que já nos visitaram tem sido excelente e acreditamos que vamos singrar.

GR: No espaço da quinta, mas um pouco afastado do hotel, tem também um salão de eventos?

SO: Temos um salão de eventos com capacidade até 200 pessoas, que para já nos satisfaz. Se sentirmos necessidade, vamos ampliá-lo. Para já, não o vamos fazer sem primeiro sentirmos necessidade.

A realização de eventos, como casamentos, baptizados, jantares de grupos e outros, é um negócio que pretendemos desenvolver, fazendo todo o tipo de serviços e fica completamente separado do hotel, numa estrutura independente, totalmente autónoma. Fica um pouco afastado, porque não queremos “atrapalhar” o sossego dos clientes do hotel

GR: Ainda lhe falta fazer alguma coisa?

SO: Faltam uns pormenores. Queremos pôr a funcionar o SPA em breve. É aquilo que falta, mas que vamos rapidamente fazer. ◀

17-18 ABRIL

FESTA DA MACIEIRA EM FLOR


Armamar

Capital da Maçã de Montanha

Mountain Apple Capital

para mais informações:
Câmara Municipal Armamar | T: (+351) 254 850 800 | www.cm-armamar.pt

TOMÉ PIRES, VICE-PRESIDENTE DA CÂMARA DE SERPA, À GAZETA RURAL

“Estamos empenhados em rentabilizar ao máximo a água do Alqueva”

O olival e a pastorícia dominam, para já, o sector primário do concelho de Serpa. Um terço deste concelho alentejano será abastecido por água do Alqueva, facto que a autarquia local quer aproveitar para rentabilizar a agricultura do concelho

José Luis Araújo

Tomé Pires, vice-presidente da Câmara de Serpa, em conversa com a Gazeta Rural garante que a autarquia está empenhada em rentabilizar ao máximo o sistema de regadio do Alqueva, podendo, desse modo, “diversificar ao máximo as culturas, nomeadamente as hortícolas”.

Gazeta Rural (GR): “Serpa, Terra Forte”, que quer dizer?

Tomé Alexandre Martins Pires (TAMP): Esta frase pode aplicar-se ao concelho em muitos aspectos, mas temos várias outras derivadas destas.

Forte na barriga, como é o caso da gastronomia; forte na tradição,

que é o caso do canto alentejano, forte no desenvolvimento, que é para isso que trabalhamos na autarquia. Essa é, de facto, a frase mãe, mas depois temos várias derivações.

GR: O que é hoje o concelho de Serpa?

TAMP: Serpa é um concelho do interior com algumas dificuldades, nomeadamente ao nível das acessibilidades e de menos oportunidades em muitos âmbitos. Mesmo com essas adversidades, é um concelho que se está a desenvolver.

Se perguntar aos munícipes de Serpa, hão-de lhe dizer que é um concelho onde apetece viver, que tem qualidade de vida e onde as infra-estruturas básicas, que são

competência da autarquia, estão feitas. Aquela obra física, que foi muito importante nos anos 70 e 80, como são as infra-estruturas do saneamento básico, está tudo concluído, numa taxa de cobertura de quase 100%. Estamos a partir, neste momento, para outro tipo de concretizações, para outro patamar, que é trabalhar no desenvolvimento, trazendo até nós outro tipo de indústrias, nomeadamente na área das energias renováveis, sempre com a ideia de preservar o ambiente. Queremos continuar a fazer de Serpa um concelho desenvolvido, mas tendo em conta a sustentabilidade.

GR: Na economia do concelho, a agricultura tem um peso bastante significativo?

TAMP: E faz todo sentido que

seja, porque tem tido sempre um papel importante, e vai continuar a ter, até porque agora, no âmbito do sistema de regadio do Alqueva, cerca de um terço do concelho vai ser abastecido por essa água, ou seja, podemos regar e produzir com água do Alqueva. Um terço do concelho é uma área significativa e aí estamos empenhados que, de facto, esse investimento público seja rentabilizado ao máximo.

Temo-nos estado a desdobrar em contactos e empenhados em criar, também, uma iniciativa nesse âmbito da agricultura ligada à rega, para que esse investimento seja rentabilizado, possa trazer empregos e desenvolver o concelho, mas também para que a agricultura continue a ser uma base de sustentabilidade para a economia local.

GR: A pastorícia e o olival são, ainda, os dois grandes pólos de desenvolvimento ou há outros?

TAMP: De facto, de momento são esses. O olival tem aumentado significativamente, mas não da melhor forma.

GR: Há quem critique a plantação intensiva?

TAMP: Exactamente. O que está a acontecer, muitas vezes, é que são projectos de curto prazo, ou seja, que estão a explorar a terra num período curto e depois, às tantas, acabam por ser abandonadas. E já tivemos alguns exemplos desses. É por isso que estamos empenhados em rentabilizar ao máximo o sistema de regadio do Alqueva, até para partir para outro tipo de culturas.

GR: Nomeadamente?

TAMP: Diversas culturas, como produtos hortícolas. A ideia é diversificar ao máximo as culturas, visto que temos água, há que aproveitá-la. Temos hipóteses de o fazer e não nos cingirmos apenas à agricultura. Acho que é redutor termos apenas olival e pastorícia, quando temos condições para fazer mais e melhor.

GR: Há no concelho um produtor de damasco e que está a exportar?

TAMP: Sim, é por aí. Acho que tendo a terra que temos, que dizem os entendidos é boa, tendo água, que é essencial para produzir, acho que estão reunidas as condições para, de facto, podermos alargar este mercado e consolidar a agricultura do concelho. «



JOÃO AZEVEDO, EM CONVERSA COM A GAZETA RURAL

“Mangualde estava tolhido na aldeia dos gauleses”

Vai ser inaugurada a 12 de Maio, na Câmara Municipal de Mangualde, o Gabinete do Agricultor, uma parceria da autarquia com os serviços do Ministério da Agricultura. Este foi o mote para uma conversa com o presidente da Câmara, João Azevedo. O autarca justifica a criação daquela estrutura porque “os agricultores de Mangualde precisam de mais proximidade”, destacando, também, a criação em breve de uma equipa de Sapadores Florestais, dado que era o único concelho da região que não tinha esta estrutura. A este propósito, João Azevedo não deixou de enviar um recado ao seu antecessor, ao afirmar que “Mangualde estava tolhido na aldeia dos gauleses”

José Luis Araújo

Gazeta Rural (GR): Está para breve a abertura do Gabinete do Agricultor na Câmara de Mangualde. O que falta?

João Azevedo (JA): Estamos à espera de finalizar o processo com a Direcção Regional de Agricultura. Com o Ministério da Agricultura temos tudo protocolado, apenas estamos à espera do material que ficaram de enviar, no sentido de infra-estruturarmos o gabinete. Estou convencido que é uma questão de semanas. Temos o gabinete pronto para abrir, para prestar um serviço aos agricultores de Mangualde.

GR: Quando prevê que possa abrir?

JA: Estou em crer que, nas próximas semanas, possa abrir o gabinete da agricultura. Ao abrir, também quero fazer um apelo aos agricultores de Mangualde, para que sintam que este é um gabinete de proximidade, um gabinete onde as pessoas se dirigem para obter respostas aos problemas que lhes aparecem e também às solicitações que possam fazer, no sentido de justificar este nosso investimento. Os agricultores de Mangualde precisam de mais proximidade, para ter mais informação, informação mais rápida

para poder ter uma agricultura mais produtiva.

GR: Reuniu com o secretário de Estado do Desenvolvimento Rural e Florestas, Rui Barreiro. O que é que resultou dessa reunião?

JA: Felizmente, nos últimos anos, temos tido excelentes relações com o Ministério da Agricultura e com as pessoas que se mantiveram no Governo e na passagem de um Governo para o outro. Quando falo com os membros do Governo é sempre no sentido de

resolver problemas para o meu concelho e alertar para os problemas que ali possam acontecer, sendo certo que falámos sobre esta questão do gabinete de agricultura. Ficou entusiasmadíssimo com o facto de saber que estávamos a curto prazo de promover esse projecto, em conjunto com a Câmara e com os serviços de agricultura.

GR: Nas conversas que tem tido com os agricultores, quais são as maiores dificuldades que tem sentido?

JA: É o problema de que a agri-



cultura hoje é um processo muito familiar e que é pouco produtivo em termos financeiros. As pessoas que vivem da agricultura trabalham muito e, se calhar, não têm o retorno que pretendiam.

Os actuais agricultores são ver-



dadeiros resistentes do planeamento territorial, são verdadeiros resistentes da economia local, são verdadeiros resistentes relativamente à sua vida e ao seu exercício profissional. Tenho um grande respeito por essas pessoas, que trabalham muito em termos físicos e também em termos cognitivos, pensam muito, têm muitas preocupações e esses exercícios merecem muito respeito.

Por isso, enquanto autarca, acho que esse sector deve ser acarinhado e tem que ser potenciado. Infelizmente estamos numa zona de minifúndio, onde não há grandes terrenos e onde se possa produzir em grande escala. É certo que temos que sensibilizar os agricultores para que possam produzir, se calhar, com menos escala, mas com muita qualidade, de forma a potenciar estes produtos tradicionais como sendo importantes, apetecíveis e que possam ser bem vendidos. Mangualde é uma terra com bons produtos e, por isso, quanto mais nós promovermos

esses produtos, mais agricultores de Mangualde sairão beneficiados.

GR: A floresta é uma situação que nos últimos anos tem sido afectada, nomeadamente com os incêndios. Como é que estão os preparativos para esta próxima época e como é que está a floresta no concelho?

JA: Nós temos cerca de 15 mil árvores para plantar no concelho de Mangualde, temos um Gabinete Florestal que está muito motivado para esta temática, temos pessoas com grande iniciativa na Câmara Municipal de Mangualde que estão a preparar um plano de intervenção no terreno a curto prazo.

Como lhe disse há pouco, quando me falou no Ministério da Agricultura, falei também com o senhor secretário de Estado no sentido de a Câmara Municipal de Mangualde ter, a curto ou médio prazo, à sua disposição a equipa de sapadores florestais.

Continua página seguinte



GR: Era o único concelho no distrito que não tinha uma equipa de sapadores florestais?

JA: A informação que tenho é essa e, mais uma vez, não se percebe porque é que isso aconteceu. Acho que Mangualde estava tolhido na aldeia dos gauleses, que não falavam com ninguém, por isso é que não conseguiam nada. Infelizmente isso aconteceu, já passou, e estamos a lutar para que essa equipa de sapadores florestais venha para Mangualde, pois será também uma unidade importantíssima para a prevenção, para a manutenção e também o ordenamento do território.

Depois, em termos de planos de reflorestação, estamos muito atentos aos quadros comunitários. Como lhe digo, o nosso Gabinete Florestal é uma gabinete atento, dinâmico que cria sinergias próprias e, portanto, não tenho dúvidas nenhuma que vai procurar sempre arranjar soluções, dentro do enquadramento dos quadros comunitários, de forma a que Mangualde deixe de ter espaços com pouca floresta e que tenha espaços com floresta ordenada.

GR: Mostrou-se disponível para receber um dos equipamentos que o Ministério da Agricultura tem parado em Vila Real, penso que um bulldozer. Como é que está esse processo e o que é que isso pode trazer para Mangualde e para a região?

JA: Tenho grande dificuldade em falar em questões não concretizadas. Faço do meu exercício um exercício cauteloso, com passos dados com serenidade e, nesse dossier, gostaria de dizer apenas que fizemos o que tinha de ser feito junto do Governo, e das pessoas que estão no Governo, fazer-lhes sentir que Mangualde está interessado em ter no seu concelho ou nesta região, a maquinaria que



possa não estar a ser utilizada nos serviços de agricultura.

GR: O que é que mudou em Mangualde nos últimos meses?

JA: Mudou o estilo, mudou a confiança, mudou o ânimo, mudou o comportamento. Estou em crer que Mangualde vive hoje de uma forma diferente, com mais vontade e confiança, porque sente que a Câmara de Mangualde está a agir de uma forma muito profissional, no sentido de que as pessoas que hoje aqui estão, se dedicam a tempo inteiro a esta causa, de uma forma muito profissional, e que têm no seu objectivo o melhor para Mangualde. A grande marca que lhe posso dar, de uma forma clara e não falando naquelas que são visíveis, com a vinda de novas empresas para Mangualde, em meia dúzia de semanas, com os investimentos que foram anunciados nas últimas semanas, com a vinda de membros do Governo a este concelho. Se calhar, nestas últimas semanas, vieram mais membros do Governo do que nos últimos 12 anos e isso é uma marca importantíssima. Outra coisa que tenho que dizer é que em 60 dias poupámos um milhão de euros. Esta é uma mudança visível.

GR: Há alguma obra que queira deixar como marca deste seu primeiro mandato?

JA: Temos várias obras, que já

foram apresentadas publicamente na comunicação social, sendo certo que não queremos criar um momento de grande dificuldade financeira, pois a Câmara Municipal de Mangualde está num estado financeiro dramático. Estamos a ter um sentido de grande responsabilidade e de grande contenção para que isto não caia definitivamente no abismo.

As obras que anunciamos são os centros escolares, a requalificação rodoviária e as ETAR's. Começamos a construir uma nova ETAR, que é importantíssima, em Almeida. Era uma coisa que estava com um problema antigo, e, certamente, há aí outras situações problemáticas nessa área, mas nós não temos capacidade financeira para o fazer. Temos que arranjar soluções e engenharias financeiras para o fazer. Temos a unidade de saúde familiar, um grande esforço financeiro que a Câmara está a fazer.

Temos objectivos claros na área da localização empresarial, com muitas entidades privadas a quererem vir para Mangualde. Temos relações privilegiadas com a Citroen, por isso, um vastíssimo leque de dossiers.

Estou muito satisfeito e confiante no futuro de Mangualde, uma terra que há umas décadas foi muito importante na economia da região centro e que hoje pretendemos que o seja novamente. ◀

29 DE ABRIL A 2 DE MAIO

Lousã recebe V Festival Gastronómico do Cabrito

A Serra da Lousã, “montanha tutelar da minha infância”, num poema de Eugénio Sanches da Gama, é um dos berços desta raça que tão bem se adapta a ambientes menos férteis e que é a cabra.

Nesta zona de terrenos ricos, no sopé, e de terrenos pobres, quando a serra se começa a revelar em todo o seu esplendor e em toda a sua dureza, e em que convivem a floresta sempre verde com árvores de folha caduca, como o pinheiro, o loureiro, o azevinho, o carvalho e o castanheiro, o medronheiro, o freixo e a bétula ou o sobreiro e a azinheira, com arbustos resistentes à agressividade do meio, com matos como a queiró, a giesta, o tojo, a urze a carqueja, é aqui, nestes pastos pobres das terras altas, que encontramos a cabra, animal adaptável, e que como nenhum outro daqui consegue retirar o sustento necessário à sua sobrevivência.

Este animal, convertido em único sustento das gentes pobres das serranias, obrigadas a uma espartilhada economia de subsistência, é hoje mais conhecido pelo

seu aproveitamento culinário. A chanfana, aproveitamento último da cabra, através do recurso ao amaciamento da sua carne pela acção do vinho, é prato típico das terras altas e pobres. Ao contrário, o cabrito era manjar de ricos e é prato dos tempos actuais, também muito associado ao rito católico. Era animal nunca consumido pelos seus proprietários porquanto significava uma mais valia, vendido nos mercados para prover a doenças, casamentos ou funerais. É com os tempos modernos em que vamos vivendo, que começa a ser consumido com regularidade nesta região. A macieza da carne alia-se ao sabor silvestre que lhe advém dos pastos em que abundam os matos. Os aromas que hoje utilizamos nos chás, nos temperos, como a carqueja, a maddressilva, a alfazema, o tomilho, entre outros, são, afinal, a sua alimentação natural.

O seu consumo está em expansão, bem como as abordagens gastronómicas. Assado na brasa ou em forno de lenha, de caldeirada, em ensopado, com arroz ou batata, entre outras abordagens,

O município da Lousã volta a levar a cabo mais uma edição do Festival Gastronómico do Cabrito, evento que terá lugar de 29 de Abril a 2 de Maio

acompanhado de migas, grelos, nabiças ou outros vegetais, regado com o bom vinho tinto, o cabrito já marca presença à mesa de toda esta região.

A Câmara Municipal da Lousã, ao organizar este Festival, está a dar continuidade ao trabalho de promoção e de visibilidade das potencialidades deste território, aliando o saber fazer tradicional que se encontra nos estabelecimentos de restauração do concelho, ao saber comer de todos quantos apreciam e dão valor à gastronomia regional.

A adesão ao evento contabiliza 12 restaurantes de vários locais do concelho, os quais têm aderido a estas iniciativas desde o seu início. Mais uma vez, irão associar-se a esta jornada alguns dos produtos em destaque na região, como as ervas aromáticas de produção biológica da Serra da Lousã, o Mel DOP Serra da Lousã, a Aguardente de Mel, o Licor Beirão e a Aguardente de Pêra, os Talasnicos, os Beirões, os Serranitos, as Delícias Serranas e as Broínhas Doces.

Esta associação destes produtos representa também o apoio que a autarquia da Lousã tem dado, e que assume, para a promoção dos produtos endógenos ligados à floresta

Por último referir que no âmbito do projecto “Lousã, Destino de Turismo Acessível”, se mantém a integração da simbologia da acessibilidade nos restaurantes aderentes, bem como a disponibilização de ementas em Braille.

A Lousã espera por si. ◀



DECORRE ATÉ 2 DE MAIO EM BEJA

Ovibeja abre as portas a 28 de Abril

A grande feira do Sul apresta uma programação intensiva de colóquios e debates dedicados aos temas centrais da agricultura alentejana e nacional. A agricultura e pecuária em extensivo, as novas culturas decorrentes do regadio do Alqueva, o desenvolvimento rural, a sustentabilidade económica e as fileiras estratégicas como o olival e a vinha, são alguns dos temas que estarão em discussão.

Os produtos regionais, como a doçaria, enchidos, queijo, vinho, e gastronomia vão merecer especial destaque na próxima Ovibeja. Depois do sucesso do “Pavilhão Azeite Alentejo” apresentado na última edição, a comissão organizadora vai continuar a apostar em exposições temáticas interactivas onde o azeite volta a ser o tema central.

Concursos e exposições de gado, corridas de toiros, demonstrações equestres, artesanato, comércio, provas desportivas, exposições empresariais e institucionais preenchem a oferta do certame para além de uma intensa programação cultural, com espectáculos e concertos para animar as famosas “Ovinoites”.

Durante cinco dias a cidade de Beja vai receber, mais uma vez, milhares de visitantes. A Ovibeja é o grande certame da agricultura portuguesa, num ano em que, diz a organização, apesar da crise, a resposta dos expositores é idêntica a anos anteriores e que a Feira vai ser “um sucesso”.

Castro Brito, presidente da ACOS, “vamos ter uma Ovibeja no seguimento das anteriores, sempre com inovação e com um grande investimento da nossa parte,



“Todo o Alentejo deste Mundo” volta a estar presente na 27ª edição da Ovibeja que decorrerá entre os dias 28 de Abril a 2 de Maio de 2010, no Parque de Feiras e Exposições de Beja

que não é só financeiro, no sentido de abrir caminhos para esta região. Não apenas em termos económicos e sociais, mas também ao nível da compreensão daquilo que se passa no mundo e de políticas que são cada vez mais globais e abrangentes. Aqueles que não estiverem atentos forçosamente ficarão para trás”, diz o dirigente.

Para Castro Brito, “ao longo destes anos, a Ovibeja tem evoluído, tem mudado, tem progredido, tem sido, ela própria, geradora de uma dinâmica que é muito necessária para a região”. Mas, acrescenta, “se recuarmos à sua primeira edição, há quase 30 anos atrás, recordaremos que era uma altura em que muita gente, nas aldeias, em muitas localidades, nem saneamento básico tinha, onde o grau de analfabetismo era muito grande e, felizmente, tudo isso mudou. E, com certeza, que a Ovibeja teve alguma influência”.

Apesar da crise, “este ano o número de expositores não diminuiu, antes pelo contrário”, referiu Castro Brito, destacando que, “obviamente que há efeitos da crise, que se fazem sentir em todas as feiras, a nível nacional e internacional, mas essa é também uma situação que nos obriga a reagir. Será sempre melhor enfrentar a crise do que parar. Não se podem fechar as portas como alguns têm feito. Nós abrimos as nossas portas, insistimos e temos tido uma resposta muito positiva, sobretudo por parte da população”, garantiu o dirigente. De destacar no cartaz das Ovinoites o grande espectáculo de Daniela Mercury, a grande atracção do evento. Porém, haverá também concertos para os mais novos com os Blasted Mechanism e os Fonzie, uma noite de tunas académicas e grandes novidades, como a exposição da biodiversidade e o projecto “Alentejo Blues”.◀

FESTA DA MACIEIRA EM FLOR A 17 E 18 DE ABRIL

Armamar celebra a “Maça de Montanha”

O município de Armamar promove, nos dias 17 e 18 de Abril, a Festa da Macieira em Flor, evento dedicado aquela que é uma das principais fontes de rendimento do município e que tem vindo a assumir especial destaque na agenda deste concelho duriense.

O programa deste ano é constituído por uma oferta bastante diversificada, com o objectivo de tornar este certame mais dinâmico, inovador, mas sobretudo cada vez mais atractivo.

No dia 17, entre Workshops e a tradicional caminhada, o destaque vai para a palestra promovida pela

Associação Portuguesa de Nutricionistas que tem como tema “A aplicação da maçã à culinária”. A noite promete ser de grande animação com a actuação de vários artistas musicais, entre eles Alexandre Faria, Sérgio Rossi e Saúl. O domingo será preenchido pelas actuações e desfiles das associações culturais de Armamar.

Transversal a este evento decorre nos dois dias a primeira mostra do associativismo de Armamar, dinamizada pela grande maioria das associações existentes.

Recorde-se que o município de Armamar, “Capital da Maça de Montanha”, produz, em média, 50



mil toneladas anuais de maçã. O facto desta produção se efectuar em altitude confere à maçã características únicas.◀

Três perguntas a... Cláudia Jesus Damião – (Vereadora da Cultura)

“Fazer de Armamar um destinos turístico”

Gazeta Rural (GR): O objectivo da Festa da Macieira da Flor?

Cláudia Jesus Damião (CJD): É, essencialmente, de promoção do concelho, de todo o seu potencial paisagístico, gastronómico, cooperativo e etnográfico, mostrando os nossos recursos endógenos como os enchidos, os vinhos e, nesta altura, a maçã.

GR: É um evento que pretende atrair gente ao concelho?

CJD: Precisamente. Esta é uma estratégia promocional muito recente e está apenas na segunda edição. Daí que, é natural, ainda não esteja devidamente massificada a sua divulgação. De qualquer forma, pelo menos a nível regional, já não passará indiferente.

GR: Tal como acontece com as amendoeiras em flor, este pode ser o grande cartaz turístico desta região duriense?

CJD: A nossa pretensão é de elevar, o mais alto possível, o nome do concelho e torná-lo cada vez mais visitável, em termos do programação cultural. Se ela estará, comparativamente com outros municípios, melhor ou pior, não sabemos. Porém, o que queremos é que, nesta altura do ano, com a primavera a desflorar, com o rejuvenescimento da natureza, fazer com que as pessoas tenham Armamar como um dos destinos, porque a paisagem, como as macieiras em flor, fica extraordinária.

Por outro lado, não queríamos de todo descorar um outro pormenor, um distintivo de excelência, que é o “cabritinho de Armamar”, um dos nossos ex-líbris gastronómicos que está no seu auge. Portanto, podemos também envolver toda a parte da restauração do concelho e divulgar este produto que em Armamar é confeccionado de uma forma ímpar.◀

NOS DIAS 1 E 2 DE MAIO

“Mercado Magriço” para promover Penedono

A Câmara de Penedono promove nos próximos dias 1 e 2 de Maio a 1ª edição do Mercado Magriço, um evento que tem como principal objectivo promover as potencialidades gastronómicas e as actividades artesanais do concelho.

Dinamismo é coisa que, felizmente, ainda abunda por estas terras. As gentes de Penedono, pese embora o espectro da crise que sobre elas paira, não permanecem estáticas nem se acomodam às situações e tentam, à sua maneira, arrepiar caminho, enfrentando novos horizontes, enveredando por novas actividades.

Ante toda esta sinergia, o Mercado Magriço não é mais que o congregar de todas estas actividades que emergem no quotidiano penedonense e urge cada vez mais afirmar como pedras angulares do tecido económico concelhio.

O Mercado Magriço dá agora os



primeiros passos, mas fá-lo com firmeza e com convicção, acreditando no potencial das gentes de Penedono, acreditando que querer é poder, assumindo-se desde já como ponto de encontro das suas gentes, mas também como farol e guia para aqueles que venham a descobrir Penedono, terra de beleza singular, cultura sublime, porém energeticamente activa e economicamente viável.

Para além da componente co-

mercial e empresarial, este será, sem dúvida, um espaço vocacionado à promoção turístico-cultural deste pequeno recanto beirão, sendo de igual modo um dos motores da sua afirmação enquanto destino turístico. Prova desta determinação, é a presença de uma delegação de Angola que, por esta altura, escolhe o Mercado Magriço para a divulgação dos seus atractivos. Perante esta opção aumenta na organização do evento a certeza de que o mesmo irá gerar feedbacks muito positivos para o sector económico e turístico de Penedono.

O Mercado Magriço é uma realidade, pelo que a organização não vaticina o seu êxito, glória ou fracasso. Sabe apenas que, em qualquer dos casos, o seu desfecho depende única e exclusivamente do empenho e participação de todos. Pois o viver Penedono não se pode resumir ao simples acto de observar. ◀

DE 29 DE ABRIL A 2 DE MAIO

Cartaxo recebe Festa do Vinho

De 29 de Abril a 2 de Maio, o Cartaxo recebe a 22.ª Festa do Vinho, certame que tem vindo a afirmar-se, ao longo de duas décadas, não só como mostra privilegiada da gastronomia, cultura e tradições do concelho, mas também como palco onde o vinho é o actor principal.

O Pavilhão Municipal de Exposições vai receber os quatro dias da Festa com muita animação musical, provas de vinho, tasquinhas e workshops. Este espaço será também o espelho das po-

tencialidades do sector vitivinícola, que através de um vasto leque de expositores, propõe uma viagem ao mundo do vinho e da vinha, proporcionando o contacto entre produtores e apreciadores do vinho.

A gastronomia tradicional, aliada ao vinho do concelho, é um dos principais atractivos deste certame, em que os pratos típicos do concelho são dados a apreciar em tasquinhas representativas das oito freguesias.

O carácter popular da festa é reforçado com a animação musical, que conta este ano com a actuação do grupo Os Charruas, no dia 30. As Tunas Académicas Scalabituna e TUFES – Tuna Feminina Scalabitana da ESE de Santarém, o grupo Smashed Head, Jorge Manuel, o Grupo de Cavaquinhos da Sociedade Filarmónica Cartaxense e os Ranchos Folclóricos do concelho vão subir também ao palco durante os quatro dias da Festa do Vinho. ◀

NO PRÓXIMO DIA 25 DE ABRIL

Penela promove Mercado do Queijo Rabaçal

O queijo do Rabaçal vai estar em destaque no próximo dia 25 de Abril, numa iniciativa do Município de Penela. O Mercado do Queijo Rabaçal é um evento dedicado a um dos produtos endógenos daquele concelho, reconhecido por todo o país e também além fronteiras. Além disso é um evento imprescindível aos apreciadores de queijo, que o poderão acompanhar com outros produtos endógenos que também estarão representados, como vinho Terras de Sícó, Azeite Sícó, mel, nozes e artesanato.

O Mercado do Queijo Rabaçal é um certame para todas as idades, tendo espaços exclusivamente dedicados aos mais pequenos, onde estes poderão aprender mais sobre o queijo Rabaçal e sobre os romanos, principais protagonistas deste mercado.

O evento pretende, também, ser um louvor ao deleitável Queijo do Rabaçal, elemento diferenciador da cultura local, e a celebração dos sabores e produtos tradicionais deste território penelense.

Misto de cabra e ovelha, as pastagens da Erva-de-Santa-Maria (espécie de tomilho) dão ao Queijo do Rabaçal um sabor e aroma muito característico, que lhe confere individualidade no contexto dos seus congéneres. De produção com seculares tradições, a sua existência remonta à mais Alta Antiguidade. Comprovado parece estar o seu consumo entre as diferentes classes sociais da civilização romana: sendo uma figura sempre presente na mesa dos camponeses e escravos, na ração militar, na provisão dos viajantes e no cardápio dos alberguistas.

Com este certame pretende-se



revelar a arcaica actividade da pastorícia e da produção tradicional do Queijo do Rabaçal, valorizando em simultâneo outros produtos e elementos que caracterizam a região, como o vinho Terras de Sícó, o azeite Sícó, o mel, as nozes e artesanato, num ambiente de festa popular, protagonizada pela música e folclore, aos quais se juntará a recriação histórica. O visitante é assim convidado a (re)viver o ambiente do palácio da Villa romana do Rabaçal do século III DC à actualidade, participando numa história que vai percorrendo os diversos espaços e tempos deste complexo agrícola. Pelo espaço andarão pequenos rebanhos a pastar, mais um apelo à tradição e valores culturais deste lugar.

De salientar ainda os ateliers Infantis de fabrico de queijo e de mosaicos, assim como a horta pedagógica, actividades para as crianças e que decorrerão todo o dia, um espaço de entretenimento e educativo totalmente dedicado aos mais novos!

O Município de Penela organiza ainda, neste dia, duas palestras, uma sobre “Gastronomia de Sícó”, proferida pelo jornalista José Quitério e que privilegiará o mais emblemático produto desta localidade, o Queijo do Rabaçal, e outra sobre o tema “Rabaçal, Aldeia Cultural”, pelo Arqueólogo Miguel Pessoa, Coordenador do Museu da Villa Romana do Rabaçal. ◀



DE 16 A 18 DE ABRIL

Jornadas de Etnobotânica das Terras de Algodres

Vão decorrer em Fornos de Algodres, numa iniciativa da Terras de Algodres – Associação de Promoção do Património de Fornos de Algodres, as V Jornadas de Etnobotânica e o II Fim-de-semana da Urtiga, evento que pretende promover o consumo daquela planta selvagem na gastronomia.

A organização garante que será um fim-de-semana diferente, que permitirá fruir, conhecer e valorizar o património rural e as paisagens culturais daquela região.

Exposições, oficinas, artesanato, caminhadas, workshops, teatro, música, poesia, gastronomia, concursos e palestras são algumas das muitas actividades que serão desenvolvidas durante três dias.

No âmbito das Jornadas de Etnobotânica, a Confraria da Urtiga vai realizar no próximo dia 18 de Abril, o seu II Capítulo, evento que se insere no âmbito das V Jornadas de Etnobotânica, este ano organizadas pela Confraria da Urtiga, em parceria com a Câmara Municipal de Fornos de Algodres.



Do programa conta uma sessão de boas-vindas às confrarias e confrades convidados, a que se seguirá um desfile pelas ruas da Vila ao compasso da “Batuta da Alegria”.

Depois da cerimónia de entronização na Confraria da Urtiga e bênção dos estandartes, cerimónia que decorrerá nos Paços do Município, decorrerá um workshop sobre confecção da Urtiga, por Martin Alvarez. O capítulo culminará com um almoço na Residência de Estudantes. «

TERÁ LUGAR A 2 DE JUNHO

2.ª Gala Viva "Frutas e Legumes" no Casino da Figueira da Foz

Está marcada para o próximo dia 2 de Junho, no Casino da Figueira da Foz, a 2.ª Gala Viva “Fruta e Legumes”, numa iniciativa do Centro Operativo e Tecnológico Hortofrutícola Nacional (COTHN), desta vez alargada à horticultura, que conta já com a presença confirmada do Ministro da Agricultura, António Serrano.

Mantendo o espírito que presidiu à realização da I Gala “Fruta Viva”, que teve lugar em 2007, esta iniciativa será um momento

de promoção do sector das frutas e hortícolas, de distinção dos agentes económicos e de criação de laços de cooperação para o futuro.

O objectivo central desta II Gala será centrado na promoção do consumo de frutas e hortícolas nacionais e na sua importância para uma alimentação saudável, especialmente na camada da população mais jovem.

O sector hortofrutícola representa actualmente uma percentagem significativa das exportações dentro do sector agrícola, conse-

guindo entrar em novos mercados, muitos deles com um elevado grau de exigência. Este facto resulta do grande esforço que as empresas tem realizado ao nível da qualidade da produção e do esforço de promoção que estas vão empreendendo, e que de alguma forma se pretende prestigiar neste evento.

Irá ser igualmente realizado um balanço do primeiro ano do Programa de Regime de Fruta Escolar, a realizar pelo ministério da Educação. «

Termas Alcaface
SPA Thermal
Vindotermas
Alcortermas
Tradições do Oriente

TERMALISMO CLÁSSICO
REUMATISMOS
VIAS RESPIRATÓRIAS
SPA THERMAL
VINDOTERMAS
ALCORTERMAS
TRADIÇÕES DO ORIENTE

Em Termas de Alcaface, encontra-se o único spa de Portugal, com 1000 metros quadrados, onde se pode relaxar e desfrutar de tratamentos de beleza e bem-estar. A piscina exterior, com 100 metros de comprimento, é o ponto de encontro ideal para quem procura um momento de relaxamento e bem-estar.

Em Termas de Alcaface, encontra-se o único spa de Portugal, com 1000 metros quadrados, onde se pode relaxar e desfrutar de tratamentos de beleza e bem-estar. A piscina exterior, com 100 metros de comprimento, é o ponto de encontro ideal para quem procura um momento de relaxamento e bem-estar.

MERCADO MAGRIÇO

Mostra Gastronómica, Artesanal e de Pecuária

PENEDONO 1 E 2 DE MAIO

Produtos Regionais
Gastronomia
Artesanato
Agro-pecuária
Turismo
Animação

Associação Penedono 1 e 2 de Maio

HOTEL ONIX
www.hotelonix.pt

Hotel Onix, situado a três quilómetros do centro de Viseu - "Cidade Jardim", entre a Serra da Estrela e a Serra do Caramulo, cruzamento das principais e remotas vias Romanas, terra de Viriato, conhecida pela sua Sé Catedral e pelo Museu Grão Vasco, palco das mais belas representações quinhentistas e da vasta colecção de Arte Sacra, é uma cidade rica em monumentos históricos, famosa pela sua vista gastronómica e pelo seu Vinho o Vinho do Dão.

Hotel Onix, com 86 quartos, casas de banho privativas, ar condicionado, telefone directo, TV/Satélite, rádio e secador de cabelo. A sua lindíssima sala de refeições; o acolhedor bar; a sala de conferências; a tranquila sala de leitura com TV; as suas magníficas piscinas, e uma bela vista sobre a Serra da Estrela, faz do Hotel Onix o local ideal para as suas férias. A pausa de negócios.

Via Capela - E.N. 16 - 3800 VISEU - PORTUGAL - Tel. 232 479 249 - Fax 232 479 744 - www.hotelonix.pt - E-mail: hotelonix@hotelonix.pt

NOS DIAS 17 E 18 DE ABRIL

Cabrito à Sanfins e Borrachinhos nos Restaurantes de Valença

O Cabrito à Sanfins será o prato forte em 26 restaurantes de Valença, nos dias 17 e 18 de Abril, no âmbito dos Fins-de-Semana Gastronómicos. A iniciativa é da Entidade Regional de Turismo do Norte de Portugal e do Município de Valença. Acompanham os Borrachinhos de Valença, uma sobremesa conventual tradicional.

Quem visitar Valença, neste



fim-de-semana, encontrará um prato genuíno da região elaborado de forma tradicional, um prato que era o rei gastronómico nas festas grandes da aldeia, na Páscoa e nos convívios de família.

O Cabrito à Sanfins é criado, em rebanhos, sobretudo, nas serranias do Faro, da Furna e de São Lourenço, nas mais puras pastagens da carqueja, do rosmaninho e do tojo bravo que dotam esta carne de um sabor singular. Assado nos fornos a lenha, como se fazia na casa dos lavradores, ganha uma textura e tom que cativam, à primeira, o mais exigente comensal.

Em Valença a doçaria é variada desde os valencianos, aos "Doces de Romaria" e às Sopas Secas, mas neste dia celebram-se, sobretudo, Os Borrachinhos de Valença, uma iguaria conventual que tem por base o pão, os ovos e o vinho tinto.

A restauração é um dos principais cartazes de afirmação da Valença turística, que conta com sessenta unidades de restauração, que apresentam uma ampla oferta gastronómica e em que diversos pratos da culinária tradicional marcam presença de destaque.◀

NO PRÓXIMO ANO VOLTARÁ, TALVEZ, NO MULTIUSOS

Viseu recebeu primeira Exposição Internacional de Felinicultura

Cerca de 130 exemplares de diversos países participaram na primeira Exposição Internacional de Gatos que teve lugar em Viseu, numa iniciativa do Clube Português de Felinicultura

O muito público que passou pelo evento, que teve por palco o Pavilhão Multiusos da Soíma, pôde apreciar diversas raças de gatos, como Persas, Exóticos, Bosques da Noruega, Maine Coon, Sagrados da Birmânia, Europeus, Abissínios, British, Chartreux, Azul Russo, Somali, Bengal, Siameses, Orientais, e outros, que foram julgados pelos juizes internacionais Martin Kabina (Rep. Checa), Robert Lubrano (França) e Donatella Mastrangelo (Itália), vindos expressamente para esse efeito.

João Noronha, presidente do Clube Português de Felinicultura (CPF) que representa cerca de 400 criadores, mostrou-se satisfeito com a iniciativa, destacando o facto de haver em Portugal "felinos de grande qualidade, alguns campeões internacionais".

O clube realiza sete exposições anuais, uma das quais teve lugar em Viseu, que, segundo o presi-

dente, "nos recebeu muito bem e onde estiveram presentes excelentes felinos, muitos dos quais espanhóis que estiveram presentes".

João Noronha destaca a evolução dos criadores de gatos em Portugal. "O grupo tem 25 anos e tem evoluído grandemente o número gatos registados por ano", frisou o presidente do CPF, destacando o "aumento de 25% no número de exemplares registados no ano passado".

Por sua vez Sílvia Vicente, responsável pela organização, frisou a dificuldades de encontrar datas para a realização da iniciativa, mas mostrou-se satisfeita com a adesão do público. "Tivemos perto de um milhar de visitantes, o que para Viseu é muito bom, pois competimos com o futebol de praia", frisou à Gazeta Rural, esperando que no próximo ano a adesão seja maior.

"Garantidamente para o ano vamos ter nova exposição de gatos



e, provavelmente, com cães também, porque é esse o nosso objectivo", frisou Sílvia Vicente, que espera poder contar com cerca de 500 cães.

Para tal vai tentar levar a cabo a iniciativa no Pavilhão Multiusos de Viseu, "pois é mais central e porque precisamos de mais espaço, uma vez que, em média, uma boa exposição tem cerca 200 gatos".

A receita da iniciativa reverteu para a construção do Centro de Acolhimento S. João de Brito, em Viseu.◀



Tel.: 232 448 853 | Fax: 232 441 931 | Tlm.: 966 002 541
Rua da Torre, 9-A | E. N. 229 - MUNDÃO | 3500-563 VISEU

Agente Oficial:

YOKOHAMA
DUNLOP
AVON
BRIDGESTONE

Racing Spirit

INSCRIÇÕES ABERTAS ATÉ 27 DE ABRIL

Fiagris decorre de 30 de Junho a 4 de Julho em Seia

O Município de Seia iniciou o período de formalização de inscrições para a participação na FIAGRIS – Feira Industrial, Comercial e Agrícola de Seia, que este ano decorrerá de 30 de Junho a 4 de Julho.

Os interessados em participar nesta edição, deverão remeter até ao dia 27 de Abril, as respectivas fichas de inscrição, disponíveis para download no site do Município de Seia consoante a área de actividade.

Organizada pelo Município, em colaboração com a Associação Empresarial da Serra da Estrela, a Associação de Artesãos da Serra da Estrela e o Nerga – Delegação



de Seia, a FIAGRIS tem como finalidade reunir diferentes ramos de actividades, incrementar a promoção dos vários produtos, junto de quem a visita, e apoiar o artesanato na sua implantação.

Numa procura de melhorar e

conferir um maior dinamismo, àquele que já é conhecido como o evento de afirmação do concelho de Seia, a organização vai integrar este ano as comemorações do feriado municipal, que decorre a 3 de Julho. «

De 8 de Maio a 6 de Junho

IX Festa das Artes e Ideias vai decorrer em Seia

O Município de Seia, em colaboração com a Associação de Arte e Imagem de Seia, vai promover de 8 de Maio a 6 de Junho a ARTIS 2010 – IX Festa das Artes e Ideias de Seia.

A iniciativa que decorre na Casa Municipal da Cultura de Seia e noutros espaços de exposições e cultura da cidade, tem como principais objectivos a divulgação e promoção da riqueza e variedade das artes no interior do país e encontra-se aberta a todas as sensibilidades estéticas e habilidades técnicas.

Este ano a ARTIS conta com uma exposição colectiva de pintura e escultura de artistas convidados nas Galerias da Casa Mun-

icipal da Cultura; uma exposição colectiva de pintura e escultura de artistas locais no Foyer do Cineteatro da Casa Municipal da Cultura; uma mostra colectiva de fotografias locais, que está prevista para o Edifício do Tribunal; uma apresentação individual de fotografia de José Calado no Edifício da Câmara Municipal e uma exposição individual de pintura de Ricardo Cardoso, no Posto de Turismo de Seia.

Tendo em conta a exiguidade do espaço e procurando valorizar os trabalhos dos artistas locais, este ano será constituído um Júri de pré-selecção que seleccionará

as obras para exposição nos domínios de Pintura, Escultura e Fotografia. Assim sendo, todos os artistas do concelho interessados em participar deverão entregar os trabalhos na Casa Municipal da Cultura até ao próximo dia 13 de Abril.

Relativamente a actividades paralelas, destacam-se a realização do concerto de abertura, dia 8 de Maio, com os Virgem Suta e no encerramento, a 6 de Junho, com Rita Redshoes. Pelo meio há ainda a registar um concerto com um grupo de música local e um conjunto de actividades pedagógicas. «

EM S. PEDRO DO SUL

Mercado da agricultura tradicional para escoar produtos

O Mercado de Agricultura Tradicional regressa melhorado e mais diversificado a S. Pedro do Sul no dia 17 de Abril. No Largo da Câmara Municipal, a 4ª edição da iniciativa decorrerá entre as 9 e as 13 horas.

Música tradicional, com a actuação de cantadeiras da região; artesanato ao vivo; animação infantil; animação de rua; gastronomia ao vivo; entre outros são alguns dos condimentos para mais uma edição que se tem pautado pelo

sucesso. Esta é mais uma oportunidade que os pequenos produtores do concelho de S. Pedro do Sul têm com vista ao escoamento dos seus produtos. Hortícolas, frutas, broa, enchidos, doces e mel são os produtos que estarão à venda nas bancas do mercado.

A organização do certame é da responsabilidade da Câmara Municipal de S. Pedro do Sul, do projecto “Criar Raízes” e da Cooperativa de Produtores das Terras de S. Pedro do Sul – “CoopRaí-



zes”, com o apoio da Escola Profissional de Carvalhais e da Rádio Lafões. «

EVENTO VAI DECORRER EM ÉVORA DE 3 A 9 DE MAIO

“Alentejo das Gastronómicas Mediterrânicas” reúne especialistas nacionais e estrangeiros

A Turismo do Alentejo, o Turismo de Portugal e a Confraria Gastronómica do Alentejo, com os apoios da Câmara Municipal de Évora, da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana e produção da Essência do Vinho, organizam em Évora, de 3 a 9 de Maio, o evento gastronómico “Alentejo das Gastronómicas Mediterrânicas”.

A iniciativa tem como objectivo valorizar a gastronomia, os produtos tradicionais, a cozinha e a cultura mediterrânicas, com natural enfoque no Alentejo, assumindo ainda uma preocupação transversal na abordagem a aspectos variados, tais como o bem-estar, a saúde e um estilo de vida saudável. Logo no arranque, em 3 de Maio, será promovida a Confe-

rência Internacional “Gastronomia Mediterrânica: um tesouro de gerações”, reunindo conceituados especialistas nacionais e estrangeiros que irão analisar e debater a evolução da gastronomia mediterrânica, a sua importância para uma dieta alimentar saudável, os seus produtos ímpares, as novas gerações de protagonistas e a gastronomia enquanto relevante produto turístico.

A Turismo do Alentejo, ERT é a entidade regional de turismo responsável pela gestão da Área Regional de Turismo do Alentejo e tem como principal missão a valorização turística da sua área territorial. «

No Concurso Monde Selection em Bruxelas

Adega do Fundão obteve medalha de Prata

O vinho comemorativo do 60º aniversário da Adega Cooperativa do Fundão obteve a medalha de prata no Concurso Monde Selection em Bruxelas, num concurso em que participaram cerca de meio milhar de vinhos.

Estiveram em prova vinhos de mais de 20 países produtores a nível mundial, tais como Portugal, França, Hungria, Itália, Espanha, México, África do Sul, Croácia, Chile, Luxemburgo, Grécia, Turquia, Áustria, Alemanha, Tunísia, República Checa, entre outros. «

PARA VALORIZAR O QUEIJO DO CONCELHO

Borba quer Feira do Queijo de âmbito regional

A freguesia de Rio de Moinhos, no concelho de Borba, voltou a ser o palco da Feira do Queijo de Borba, certame considerado como “uma das melhores montras do queijo do Alentejo”

O balanço do certame é “muito positivo”, considerando que pelo recinto da feira passaram muitos milhares de visitantes, nacionais e da vizinha Espanha. A feira pretende valorizar o queijo, “um dos principais produtos da região” e que envolve muitos dos habitantes daquela freguesia, sendo, por isso, muito importante para a economia local.

O queijo de Borba é vendido um pouco por todo o País, mas também exportado em pequenas quantidades para vários destinos, como Espanha, França e Brasil, pelo que constitui uma das actividades económicas mais importantes do concelho, a par dos mármore e do vinho.

A décima segunda edição da Feira contou com 50 expositores, dos quais doze produtores de queijo do concelho, onde existem cerca de 20 queijarias, na sua quase totalidade na freguesia de Rio de Moinhos, onde estão a maioria dos produtores.

A feira mostrou alguns dos produtores de qualidade do concelho, como vinho, pão, azeite, enchidos, mel, compotas e a doçaria regional, o que permitiu aos visitantes apreciar alguns dos melhores produtos da gastronomia de Borba.

Depois da cerimónia de abertura, decorreu uma prova gastronómica pelos cafés e restaurantes de Rio de Moinhos, assim como a demonstração de actividades tradicionais ligadas ao pastoreio e fabrico de queijo.

“Deve-se partir para um evento de âmbito regional”

O presidente da Câmara de Borba, à Gazeta Rural, admite que o certame “não tem tido grande oportunidade de crescer”, porque “o espaço onde é feito, não tem permitido”, justificando, assim, o facto de apenas participarem na feira os produtores de queijo do concelho”. Todavia, Ângelo Verdades de Sá admite que se “pode e deve partir para um evento de âmbito regional e passar para o Alentejo”. Com isso, sustenta o autarca, “todos beneficiam”.

O edil refere que, “neste momento, há condições, e todos beneficiarão disso, juntando aqui queijos de âmbito regional, do Alentejo, mas também atrair outras actividades ligadas à produção de queijo”.

Ângelo Verdades de Sá diz que, para isso, “há um trabalho a fazer”, admitindo alguma falta de adesão dos produtores, pois “quando os produtos estão vendidos, as pessoas normalmente não aderem”. Porém, “há que tentar que esta feira evolua, pelo menos de âmbito regional”, facto que “pode permitir o incremento da própria actividade no concelho”, refere o autarca.

Para Ângelo Verdades de Sá “era importante que as pessoas acreditem não só nesta actividade, mas fundamentalmente na está a montante, que é a produção de leite no Alentejo, onde exis-

tem óptimas condições para a criação de gado em regime extensivo”. Portanto, acrescenta, “há que apostar, pensando também que os agricultores não podem só pensar no lucro máximo para a sua actividade, enquanto produtores de gado”.

O autarca referia-se à aposta que tem sido feita no Alentejo, na criação de gado de carne, naquilo a que chamou de “subsidiocultura”. “Nós não podemos, nem devemos, desenvolver as nossas actividades a pensar no subsídio máximo que podemos obter por parte do Governo, mas temos que apostar na criação de actividades”. Para Ângelo Verdades de Sá “é importante haver uma aposta na produção de gado de leite, porque isso permitiria o desenvolvimento de actividades económicas a jusante, nomeadamente o aumento das queijarias, com o consequente aumento de postos de trabalho,



os produtores de queijo do concelho “não comecem a acreditar no lucro fácil e que acabem por perder qualidade, que é fundamental num produto desta natureza”.

Produção de queijo ocupa quase 30% da população da freguesia

Também o presidente da Junta de Rio de Moinhos destacou a importância desta actividades na freguesia. Edgar Varjola Liliu salienta que a feira “mostra aquilo que se produz na freguesia, o tradicio-

nal queijo”, mas também “como se faz”. A produção de queijo “ocupa quase 30% da população da freguesia, onde existem 18 queijarias, que empregam muita gente e representa uma boa parte da economia local”, refere o autarca.

Edgar Liliu corrobora as palavras do presidente da Câmara, no sentido da Feira ter outro espaço. “Necessita de um espaço próprio, para não andarmos a saltar de ano para ano de um local para o outro”. Segundo o autarca, a feira “necessita de um pavilhão próprio”. Segundo o presidente da Junta, essa estrutura deverá ficar instalada na zona industrial, onde este ano, devido às chuvas, não foi possível realizar o certame.

Na freguesia de Rio de Moinhos o queijo representa 30% da actividade económica da freguesia, sendo que uma boa parte da população da freguesia, tal como no concelho, de dedica à indústria de transformação de mármore, com grande peso na economia do concelho. A produção de vinho é também significativa nesta região.

O certame é promovido pela Câmara Municipal de Borba, Junta de Freguesia de Rio de Moinhos e Associação para o Mundo Rural e Produtos Tradicionais Entre Guadiana e Serra d'Ossa-Aqua d'Ossa.◀

EM BORBA DE 7 A 9 DE MAIO

Freguesia de Orada recebe Feira de Ervas Alimentares

A freguesia de Orada, concelho de Borba, recebe entre os dias 7 e 9 de Maio do corrente ano a 9ª edição da Feira de Ervas Alimentares, evento que tem vindo a crescer de ano para ano, evidenciando a qualidade e excelência dos produtos locais e regionais, dando especial realce às ervas alimentares e medicinais.

No espaço da Feira serão também promovidos os principais produtos da região, entre os quais o queijo, o vinho, o azeite, os enchidos, as compotas e a doçaria regional.

Durante o decorrer do certame realizam-se Provas Gastronómicas, utilizando algumas das mais características ervas alimentares e aromáticas do Alentejo, com a colaboração das tasquinhas presentes na Feira.◀

MILHARES DE FLORES DE PAPEL E PROCISSÃO DOS BARCOS FORAM ATRACÇÕES

Sessenta mil pessoas passaram por Constância



Cerca de sessenta mil pessoas marcaram presença nas margens dos rios Tejo e Zêzere para assistir à bênção dos barcos na tradicional procissão de Nossa Senhora da Boa Viagem em Constância.

Cerca de uma centena de embarcações de 17 municípios ribeirinhos participaram no cortejo fluvial, uma tradição com mais de 200 anos. As Festas de Constância ficam também marcadas pelas ruas ornamentadas com milhares as flores de papel, nos recantos e na praça da vila de Constância.

Fruto do trabalho colectivo, realizado pelos moradores, escolas, Santa Casa da Misericórdia e por outras entidades, os milhares de flores são o reflexo do carinho que as pessoas têm pelo concelho e pelas festas, que são já um verdadeiro cartaz turístico a nível nacional. As ruas floridas com inúmeros arranjos são um dos motivos que atrai anualmente milhares de visitantes no fim-de-semana da Páscoa.

Para Máximo Ferreira, "em termos culturais, este é o momento maior em Constância", referindo que foram investidos 125 mil euros nos três dias de festas. Segundo o presidente da autarquia, esta "é uma ocasião que tem como objectivo a promoção do concelho e o celebrar de um momento que marca a tradição cultural, histórica e religiosa de um povo, sendo também um momento importante para o desenvolvimento da identidade concelhia e ponto de encontro dos munícipes, com os familiares distantes e amigos", acrescentou Maximino Ferreira.

Mostra Nacional de Artesanato

Integrado nas Festas do Concelho teve lugar a Mostra Nacional de Artesanato, evento que pretende valorizar as artes e os ofícios tradicionais, contribuindo para a preservação dos usos e costumes da cultura portuguesa e que teve um êxito assinalável, tendo em

conta que milhares de pessoas não perderam a oportunidade de por lá passar.

Antiga cadeia municipal reabriu como espaço cultural

A antiga cadeia municipal de Constância, um edifício com mais de 300 anos, reabriu ao público, tendo sido transformada em espaço cultural, tendo sido mantida a traça do edifício, num investimento que rondou os 80 mil euros,

"Visto do exterior, o edifício é a mesma cadeia e até as grades em ferro permanecem nas janelas", afirmou Máximo Ferreira, presidente da Câmara de Constância, para quem a antiga cadeia é um "espaço de memória que será devolvido à comunidade", não com a função para que foi construída, na primeira metade do século XVIII, mas "como um espaço de cultura, com exposições contínuas e intermitentes, colóquios e outros eventos que abordem os temas ligados à história e à vida do concelho".



FESTIVAL GASTRONÓMICO DUROU DOIS FINS-DE-SEMANA

Maranho e cabrito foram atracções em Oleiros

Cabrito estonado e maranho atraíram os gastrónomos mais exigentes ao concelho de Oleiros. As duas especialidades gastronómicas deste concelho da Beira Baixa estiveram em destaque em sete restaurantes aderentes, tendo atraído os mais variados críticos gastronómicos e outros especialistas que ali se deslocam para a sua degustação ou que têm realizado obras de relevo para a sua valorização.

Nomes como Maria de Lourdes Modesto, José Quitério, Hélio Loureiro, Armando Fernandes, Henrique Mouro, Maria Proença, chef Avillez, entre outros, conhecem bastante bem este prato genuíno e exclusivo de Oleiros, considerando-o uma referência nacional.

Os livros "Cozinha Tradicional Portuguesa", de Maria de Lourdes Modesto, "Comer em Português", de José Quitério e Homem Cardoso e Carta Gastronómica das Aldeias do Xisto – Sabores da Aldeia", fazem referência a este prato original oleirense.

O trabalho "Loucuras Milionárias de Chefs e Clientes – As Mai-



ores Extravagâncias Gourmets", da autoria do chef Avillez, realça o Cabrito Estonado como uma das 10 maiores extravagâncias gourmet produzidas em Portugal. Também os C.T.T., no ano de 1997, editaram uma colecção de selos dedicada aos 12 pratos mais exclusivos das 12 regiões portuguesas na qual o Cabrito Estonado de Oleiros representa a província da Beira Baixa.

Segundo o presidente da Câmara local, José Marques, "esta iniciativa teve da parte dos empresários da restauração um grande interesse e adesão".

"O segredo está na confecção"

Maria dos Prazeres Carmo, gerente do restaurante Regional de Oleiros, um dos aderentes ao Fim-de-semana Gastronómico, em conversa com a Gazeta Rural, deu alguns pormenores sobre como fazer um bom cabrito. Porém, o segredo...

Gazeta Rural (GR): Qual é o

segredo de um bom cabrito?

Maria dos Prazeres Carmo (MPC): O segredo é ser bem confeccionado, mas também da maneira como é alimentado.

GR: Mas há uma forma especial para isso?

MPC: Primeiro tem que se depenar como as galinhas e depois bem temperado.

GR: No tempero é que está o segredo?

MPC: Claro e cada um tem a sua maneira de temperar. Deve ser acompanhado com batata frita e/ou migas.

GR: E o maranho?

MPC: O maranho é o estômago da cabra que depois arranhamos, limpamos e partimos às bolsinhas. Depois temperamos as carnes, enchemos e cozemos.

GR: Que carnes é que leva o maranho?

MPC: Leva carne de cabra, presuntos, chouriços e outros temperos. O segredo é a hortelã.

Maranho

O maranho consiste num pequeno saco feito de um bocado de bucho de cabra ou carneiro, recheado com carne e arroz e fortemente condimentado com hortelã. Os maranhos da região também são conhecidos por molhinhos, borlhões ou burunhões.

Os vinhos no Verão

Com as altas temperaturas, surgem dúvidas comuns sobre o consumo de vinhos. Perguntas como: "Será que devo deixar de lado os tintos e dar prioridades aos rosés?" e "Qual tipo de vinho pode ir ao frigorífico?", angustia os consumidores que não querem abrir mão do prazer desta bebida no Verão. Para acabar com o dilema, confira algumas dicas de Mauricio Leme, sommelier da World Wine.

Rótulos ideais para as altas temperaturas

Rosés, brancos e espumantes são os mais indicados por serem servidos mais gelados e também por terem como característica principal o frescor, trazido por sua agradável acidez.

Vinho tinto no calor?

Os tintos podem ser bebidos no Verão, mas para isso são necessários alguns cuidados. O principal é quanto à temperatura, que deve variar entre 16°C e 18°C. Por isso, uma adega climatizada é ideal, mas, caso não tenha uma em casa, vale a pena colocar a garrafa num balde com gelo por 5 a 7 minutos.

Frigorífico X Vinho

O vinho pode ser refrescado num frigorífico, mas não deve ser mantido no frio por muito tempo. Já o congelador deve ser evitado, pois o choque térmico é muito grande e acaba "stressando" o vinho.

Temperatura na hora de servir

Caso esteja a servir um vinho branco, rosé ou espumante, a melhor maneira é mantê-lo num balde com gelo e água. No caso de tintos, a indicação é deixar um balde de gelo pronto, ao lado da mesa, para ajustar a temperatura do vinho, caso ele esteja muito quente. O procedimento consiste simplesmente em colocar a garrafa por alguns minutos, até estar na temperatura correcta.

Vinhos na praia

O vinho na praia é uma ótima ideia! Espumantes e vinhos brancos trazem grande frescura e são ideais para serem degustados num dia quente de Verão. Para manter a garrafa fria a melhor opção é um isopor com gelo e um pouco de água.

Temperaturas de serviço:

- rosé: 11°C e 14°C
- branco: 10°C e 12°C
- espumante: entre 6° e 10°

In: www.worldwine.com

DE 23 A 25 DE ABRIL

Valadares promove Feira da Laranja

A Feira da Laranja regressa a Valadares, no concelho de S. Pedro do Sul, de 23 a 25 de Abril. A nona edição da iniciativa é organizada pela Junta de Freguesia de Valadares – Comissão da IX Feira da Laranja, com o apoio do Município de S. Pedro do Sul, Centro Social da Freguesia de Valadares, Grupo de Danças e Cantares da Serra da Gravia, Associação Cultural, Juvenil e Recreativa da Pedreira, Associação Cultural e Recreativa do Covelo, Grupo Val' Mar – Grupo de Jovens da Paróquia, Junta de Agricultores de Paradela, Fanfarra de Valadares, Almoinhas, Acoustica e Concertinas de Lafões.

O programa para os três dias passa por diversas actividades de índole cultural e desportivo, prometendo muita animação a quem visitar a freguesia de Valadares durante o evento (ver programa). O objectivo do certame pretende divulgar os produtos típicos da região, sendo a laranja a "rainha da festa". «



SEGUNDO O MINISTRO DA AGRICULTURA

"Recursos endógenos são oportunidade para o interior"



O ministro da Agricultura, António Serrano, desafiou os responsáveis pelos territórios de baixa densidade populacional para apostarem na transformação de recursos endógenos como uma "oportunidade" para promoverem o seu desenvolvimento económico.

"Os territórios de baixa densidade populacional têm uma oportunidade na transformação e no aproveitamento de recursos endógenos e naturais", afirmou António Serrano, sustentando que os recursos endógenos e naturais daqueles territórios podem ser "capitalizados" através da conjugação com outros produtos, como a paisagem, as tradições, a cultura e a gastronomia.

"Tudo isto conjugado pode fazer a diferença nos mercados nacionais internacionais", salientou, explicando que "hoje há muita gente que procura comprar um produto diferente". "E quando compram um produto, compram mais coisas, como paisagem, o contacto com uma população, uma tradição e uma cultura", sublinhou.

Ministro quer apoiar projectos em Trás-os-Montes e na Beira Interior

O ministro da Agricultura, António Serrano, garantiu a disponibilidade do seu ministério para apoiar dois grandes projectos agrícolas para Trás-os-Montes e Beira Interior, nas áreas da castanha e a cultura biológica de oliveira, respectivamente.

O governante disse que já tem na sua posse um relatório técnico sobre o plano integrado de desenvolvimento da olivicultura na Beira Interior, confirmando a sua intenção de voltar a reunir-se com os produtores da região. "Tentaremos apoiar e dinamizar todos os projectos que passem pelo aproveitamento de produtos endógenos, especialmente em comunidades do interior, tendo em conta a capacidade que têm para fixar população", afirmou António Serrano, lembrando que o interior do país está "muito exaurido em termos humanos dado que as pessoas vão abandonando as regiões, deslocando-se para o litoral à procura de melhores condições de vida". O

ministro garantiu que "se os projectos forem viáveis o Governo apoia-os". Recorde-se que o plano integrado para o olival na Beira Interior, apresentado pela Associação de Agricultores para a Produção Integrada de Frutos de Montanha (AAPIM), sediada na Guarda, e elaborado pela Espaço Visual, empresa de consultadoria e elaboração de projectos agrícolas, prevê a reconversão e instalação de 5.000 hectares de olival em 24 concelhos daquela região até 2013, sendo 2.500 hectares de novas plantações e de outros tantos de olival tradicional, convertidos no modo de produção biológica.

Quanto ao plano para a castanha proposto para Trás-os-Montes, dinamizado com apoio da Universidade da região, o ministro revelou que se reuniu com os promotores, a quem deu "incentivo e mandato para apresentarem uma candidatura coerente". "Além do azeite e da castanha há outros produtos como a baga de sabugueiro, que é um caso de sucesso de exportação e de sectores como a floricultura que estão a diversificar a nossa agricultura", frisou. «

C u p ã o d e A s s i n a t u r a s

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

Nome: _____

Morada: _____

Profissão (Facultativo) _____

Telefone: _____ NIF: _____

Gazeta Rural

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

DOCATE – CONTABILIDADE, LDª



Rua Formosa, 113 - 2º - Drª Sala A
E-mail: docate@docatecontabilidade.mail.pt
Tel. 232 422549/488880 - Fax 232 488879 - Telem. 969094945
3500-135 VISEU

BRILHOSAT
Limpezas

Todo o tipo de limpezas

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



FLINT[®] PLUS

FLINT PLUS

a nova confiança
no controlo do pedrado!

A verdadeira solução para

- controlo robusto e fiável do Pedrado!
- folhas e frutos saudáveis!
- um largo espectro de doenças!
- excelente qualidade do fruto!
- uma gestão das resistências sustentável!

INICIATIVA DA BAYER CROPSCIENCE CONTOU COM GRANDE ADESÃO

Viseu e Caldas da Rainha receberam encontros regionais do Clube Bayfruta

Reunir profissionais da fileira frutícola num fórum de debate de soluções que contribuam para o desenvolvimento sustentado da fruticultura nacional é o objectivo do programa Bayfruta, numa iniciativa da Bayer CropScience.

Na sua terceira edição, os “Fóruns Bayfruta” tiveram este ano dois encontros regionais, em Viseu e Caldas da Rainha, tendo reunidos algumas centenas de pessoas ligadas à fileira frutícola.

O tema central foi a eficiência do pomar, mas também outras questões importantes para a fileira. Foram palestrantes Maria do Carmo Martins, secretária Geral do COTHN, que abordou a questão da comercialização dos produtos; António Ramos, da Escola Superior Agrária de Castelo Branco, dissertou sobre a avaliação do potencial produtivo e da eficiência técnica e económica do pomar; Mariana Mota do ISA, falou sobre a polinização cruzada, enquanto Filipe Silva, da CPF, abordou um problema crescente e determinante da competitividade externa “uma perspectiva sobre as doenças pós-colheitas de pomóideas”, ficando para Avelino Balsinhas, da Bayer CropScience, dar respostas e soluções para algumas das questões levantadas nos fóruns.

À Gazeta Rural, Maria do Carmo Romeira, Coordenadora do Programa Bayfruta, faz “um balanço é extremamente positivo” dos três anos do programa, que nasceu em 2008. “À semelhança do programa Bayvitis, para a vinha, com grande sucesso, e tendo



em conta a importância da fruticultura no mercado nacional e toda a fileira frutícola, sentimos necessidade de criar um clube que reunisse não só a parte dos agricultores, mas também as organizações de produtores”, justificou Maria do Carmo Romeira, destacando o objectivo do mesmo, que é “contribuir para o desenvolvimento sustentável do sector frutícola em Portugal”.

O clube tem várias actividades, entre os quais “um programa de incentivos, no qual o agricultor, membro do Bayfruta, acumula pontos, que depois pode trocar por produtos e serviços, constantes de um catalogo que é actualizado todos os anos”, refere a Coordenadora do Programa. Por outro lado, acrescentou Maria do Carmo Romeira, “os fóruns pretendem ser um espaço para promover o debate de questões importantes do sector, fazendo as pessoas reflectirem de uma forma diferente sobre determinados pontos, além de que pretendemos que tenha valor acrescentado para toda a fileira”, justificando, desse modo, a presença nos mesmos de membros do clube, mas também técnicos das Organizações de Produtores, téc-

nicos do terreno, serviços oficiais e também alguma distribuição, “fazendo uma integração vertical da fileira”.

Ainda no âmbito do clube, “os seus membros recebem newsletters regulares, com notícias e vários artigos do interesse do sector, de interesse científico, escritos por pessoas referenciadas por técnicos de renome do sector quer nacional, quer internacional”.

Mas o objectivo é, segundo a Coordenadora do Programa, “alargar o tipo de actividades do clube, que está no terceiro ano, que está a crescer, contando já com mais de 150 membros, que representam uma parte muito importante dos os fruticultores nacionais”. Maria do Carmo Romeira destaca o “sucesso do programa, espelhado nas actividades dos fóruns, que no ano passado contou com cerca de 300 pessoas nos dois eventos”.

No âmbito do mesmo, e porque a fruta é, cada vez mais, um elemento fundamental na alimentação, decorreu um show cooking, com o Chef Ivan, que mostrou aos presentes as capacidades das diferentes frutas, que se podem transformar em verdadeiras obras de arte culinárias. ◀

PARA DEFESA DA QUALIDADE DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS

Obrigatória a indicação do "local de produção" na rotulagem

O Parlamento Europeu quer que sejam introduzidas regras obrigatórias para a rotulagem do "local de produção" de certos produtos primários, como os vegetais, para que seja fornecida toda a informação aos consumidores. Num relatório sobre a política de qualidade dos produtos agrícolas, os eurodeputados defendem também uma maior protecção das indicações geográficas protegidas.

Os consumidores confundem, muitas vezes, a indicação do local em que o alimento foi preparado com a origem do produto agrícola. O relator da Comissão da Agricultura do PE, Giancarlo Scottà (EFD, IT), considera que "só a indicação obrigatória do local de produção dos produtos primários poderá fornecer aos consumidores o conhecimento real da qualidade do produto que vai comprar, por estar sujeito a um ciclo de produção que pode condicionar fortemente as suas características, em termos de qualidade e segurança alimentar".

A rotulagem do local de produção foi implementada com sucesso em países como a Austrália e os Estados Unidos, sendo já obrigatória na UE para um certo número de produtos agrícolas.

Maior protecção das indicações geográficas

O PE defende que os três sistemas de registo das indicações geográficas (para vinhos, bebidas espirituosas e para produtos agrícolas e géneros alimentícios) devem ser mantidos tal como existem



actualmente. Os dois instrumentos em vigor (as DOP - denominações de origem protegidas - e as IGP - indicações geográficas protegidas) também devem ser mantidos no futuro, dado o seu elevado sucesso e grau de reconhecimento, acrescenta.

Alguns produtos IG são sistematicamente contrafeitos em países terceiros, o que prejudica a reputação e imagem destes produtos e induz os consumidores em erro. Os eurodeputados apoiam a intenção da Comissão de integrar as indicações geográficas no âmbito de aplicação do Acordo Comercial Anticontrafacção (ACTA) e nas matérias da competência do futuro observatório europeu da contrafacção e da pirataria. Os parlamentares propõem ainda o estabelecimento de um registo juridicamente vinculativo para as IG na Organização Mundial do Comércio (OMC).

Intervenção de eurodeputados portugueses no debate

João Ferreira (CEUE/EVN): "Os mecanismos de certificação podem constituir um contributo para a necessária valorização do trabalho dos agricultores, melhorando-lhes o rendimento, e para a promoção da qualidade e segurança alimentar. Mas os actuais procedimentos de certificação são complexos, demorados e, sobretudo, dispendiosos. Por isso, os seus resultados têm sido perversos, particularmente para a pequena e média agricultura: um aumento dos custos de produção e uma repartição dos rendimentos ao longo da cadeia de valor ainda mais desfavorável ao produtor, com a inserção, nessa cadeia, de mais um agente a fazer negócio.

Por isto, e também como garantia efectiva de transparência, qualidade e segurança para os consumidores, a certificação deve ser feita por entidades públicas e não deve representar um custo acrescido para os produtores. Mas, acima de tudo, uma política de qualidade exige uma outra política agrícola: uma reforma profunda da PAC, que defenda a produção local, o direito a produzir e o direito à soberania alimentar, que defenda agricultores e consumidores das consequências da desregulação do comércio mundial e da liberalização desenfreada dos mercados, travando-as seja no quadro de acordos bilaterais, seja no quadro da OMC".

ÚLTIMAS

No Largo de S. Bernardo de 23 a 25 de Abril

Sátão apresenta Feira do Livro e do Artesanato

Depois do sucesso alcançado nas últimas edições da Feira do Livro e do Artesanato, o Município de Sátão alarga o período de funcionamento deste evento para três dias de duração, pelo que terá lugar nos dias 23, 24 e 25 de Abril.

A feira terá por palco o Largo de S. Bernardo, em Sátão, e conta com música e animação cultural, recitais de poesia e

prosa, lançamento de livros e venda de artesanato.

Este evento serve para os amantes da leitura poderem apreciar e adquirir obras literárias de autores conhecidos e para conhecerem obras de autores do concelho de Sátão. Pode também levar para casa obras de arte realizadas pelas mãos dos artesãos. ◀

Propõe o Comissário Europeu para o sector

Futuro da agricultura na Europa está em debate

O Comissário Europeu responsável pela Agricultura e o Desenvolvimento Rural, Dacian Cioloș, lançou um debate público sobre o futuro da política agrícola comum da UE.

Desde a sua criação, a PAC tem sido adaptada de forma a fazer face aos desafios do seu tempo. Nos últimos anos, nomeadamente em 2003 e aquando do «exame de saúde» da PAC de 2008, foram efectuadas reformas significativas com o objectivo de modernizar o sector e

o orientar mais para o mercado. A estratégia Europa 2020 abre novas perspectivas. Neste contexto, a PAC pode reforçar a sua contribuição para o desenvolvimento de um crescimento inteligente, global e sustentável, respondendo aos novos desafios da nossa sociedade, nomeadamente os desafios económicos, sociais, ambientais, climáticos e tecnológicos. Deve igualmente ter mais em conta a diversidade e a riqueza dos agricultores de todos os Estados-Membros da UE. ◀

Concurso Nacional do Ovino de Raça Churra Galega Mirandesa em Miranda do Douro

Realiza-se no próximo dia 18 de Abril, a partir das 10 da manhã, no mercado do gado em Malhadas, Miranda do Douro, o XV Concurso Nacional do Ovino de Raça Churra Galega Mirandesa e o VI Concurso Concelhio do Cão de Gado Transmontano. ◀



ficha técnica

Ano VI - Nº 130

Director

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

Editor

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

Departamento Comercial

Dir. Comercial: Filipe Figueiredo
Fernando Barreira

Apoio Administrativo

Ricardo Araújo

Colaboradores

Inês Pereira, José Martino

Delegação de Lisboa

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

Redacção

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

Correspondência

Apartado 363
3501-908 Viseu

Telefone

232436400 | 968044320

Fax: 232461614

E-mail: gazetatural@gmail.com

Web: www.gazetatural.com

ICS - Inscrição nº 124546

Propriedade

Classe Media - Comunicação e Serviços,
Unipessoal, Limitada

Administração

José Luís Araújo

Sede

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

Capital Social

5000 Euros

CRC Viseu Registo nº 5471

NIF 507021339

Dep. Legal N.º 215914/04

Paginação

Nidia Santos

Impressão

Cartolito, Lda
Av. da Bélgica - Viseu

Tiragem média mensal

6000 exemplares

Dia 18 de Abril em Resende

Festa das Cavacas anima Caldas de Aregos

Caldas de Aregos, em Resende, recebe no próximo domingo a Festa das Cavacas, prometendo atrair ao concelho centenas de visitantes.

A Festa das Cavacas vai já na sua 4.ª edição, realiza-se no Pavilhão Multiusos de Caldas de Aregos e é uma iniciativa promovida pela Câmara de Resende que pretende celebrar as suas afamadas cavacas com uma grande festa da doçaria tradicional.

A abertura oficial do certame está marcada para as 11 horas, com uma visita aos stands e prova

das cavacas seguida da inauguração da exposição "Cavacas de Resende/Um doce de Ouro" acompanhada com a animação musical do grupo "Strella do Dia". A música continuará ao longo do dia com a actuação dos grupos "Karrossel" e "Pé na Terra".

De referir ainda que durante a feira os visitantes poderão realizar, gratuitamente, das 15 às 18 horas, uma viagem no rio Douro a bordo de uma embarcação turística disponibilizada pela Câmara de Resende junto ao Cais.

Mas, para além de saborear e

comprar este doce tradicional reconhecido e apreciado em todo o território nacional, os visitantes poderão usufruir do espaço ao ar livre proporcionado por uma das mais belas paisagens do Douro e assistir ao Campeonato Nacional de Remo (Veteranos) a decorrer nas águas do rio, junto ao Cais Turístico-Fluvial de Caldas de Aregos.

Numa organização conjunta da Tur Arêgos, Câmara de Resende e Federação Portuguesa de Remo, a prova náutica decorre das 11h00 às 13h30 e conta com a participação de 350 remadores.◀



PASSEIO DE CLÁSSICOS ROTARY CLUBE DE VISEU



09/MAIO
2010

ROTARY CLUBE DE MANGUALDE
ROTARY CLUBE DE TONDELA

ROTARY VISEU - 219 375 545 / 965 141 883 (Mário Marques) - 962 222 262 (Fernando Rodrigues)
ROTARY MANGUALDE - 917 513 132 (João da Almeida) - ROTARY TONDELA - 964 914 182 (Tito Alentejo)



O novo Opel



Sinta-se o herói da história.

Com o novo Opel Astra, a história da sua vida muda-se. Aproveite a oportunidade de conhecer o novo Opel Astra, a nova geração de carros da Opel. Aproveite a oportunidade de conhecer o novo Opel Astra, a nova geração de carros da Opel. Aproveite a oportunidade de conhecer o novo Opel Astra, a nova geração de carros da Opel.

- Qual é o
- Industria Daimler
- Industria

www.opel.pt



www.opel.pt

Lemos & irmão

Rua Poço Alentejo, 288
Tel. 232 430 034

Avenida do Sêglio
Tel. 232 430 480

Douro da Dama
Tel. 232 410 580

Carros e acessórios para todos os tipos de veículos.

Gazeta Rural Um novo olhar!



www.gazetarural.com

Consultoria de Comunicação | Assessoria de Imprensa | Promoção de Eventos

classemedia
Grupo de Comunicação

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



II GALA VIVA «FRUTA & LEGUMES» 2010

CASINO DA FIGUEIRA DA FOZ
02 JUNHO

Venha Saborear os **FRESCOS de PORTUGAL**

Prémios

A 2ª edição Gala Viva «Frutas Legumes»
vai premiar quem mais se distinguiu
na fileira da fruta nas categorias de:

- Juventude
- Evento do ano
- Projecto empresarial
- Inovação
- Empreendedorismo
- Promoção

Desfruta a Vida!

PREPARE-SE PARA DESFRUTAR UMA GALA ÚNICA

Organização



Sponsor de mérito



Sponsor associado



Neste partners

