

revista

OVIELHA

No 81 Abr 2026 | Ano XXXIX | Preço ~~2,50~~ Euros | ISSN 0805356

Concertos com Mariza,
Vizinhos, Nininho Vaz Maia,
GoldCobra, Átoa, KURA

“A Ovibeja é um local onde
todos se sentem bem”

42^a

29 DE ABRIL A 3 DE MAIO 2026

OVIBEJA

Todo o alentejo deste mundo



ACOS AGRICULTORES
DO SUL

www.ovibeja.pt

VINHO
À PROVA

A man and a woman are standing in a field of golden wheat. The man, on the left, is wearing a dark baseball cap, a white t-shirt, and a brown and white checkered shirt. He is looking down at a laptop. The woman, on the right, is wearing a light blue baseball cap, a white t-shirt, and a blue and white plaid shirt. She is looking at the laptop. The background is a bright, sunny field.

CRÉDITO AGRÍCOLA BANCO OFICIAL DA OVIBEJA


Desde sempre com soluções
para os Agricultores.

Visite-nos no nosso Stand.

OVIBEJA

De 29 de abril a 3 de maio.

Para mais informações:

creditoagricola.pt |    

Caixa Central - Caixa Central de Crédito Agrícola Mútuo,
C.R.L. registada junto do BdP sob o n.º 9000

The logo for Crédito Agrícola, featuring a stylized orange and white leaf icon to the left of the letters 'CA' in a bold, white, sans-serif font.

CA
Crédito Agrícola

AGRO MILLENNIUM

Banco oficial do melhor que se faz na Agricultura

Para além de estar na **Ovibeja**
como Banco Oficial,
o Millennium bcp está
também oficialmente
ao lado do setor primário.

Visite o nosso stand e conheça
todas as soluções **Agro Millennium**.

Millennium
bcp

BANCO OFICIAL

OVIBEJA

29 DE ABRIL
A 3 DE MAIO DE 2026

Saiba mais em millenniumbcp.pt

Banco Comercial Português, S.A., registado no BdP sob o nº 33.

Millennium
bcp Empresas

aqui consigo

Manifestação de vitalidade que urge preservar e perpetuar

A Ovibeja 2026 elegeu como tema central o “vinho à prova” cujo objectivo é promover um produto emblemático do Alentejo em todas as suas dimensões, e que, a par do azeite, vão ter um palco que lhes é dedicado - o “Pavilhão Vinho e Azeite”, com múltiplas actividades que incluem provas, concursos, seminários, debates, procurando sempre uma interacção estreita com o público que nos visita.

Vinho e azeite são dois produtos que em termos de exportações têm vindo a ganhar maior quota de mercado e, com os recentes acordos comerciais com mercados internacionais, necessitam cada vez mais de promoção.

Mas a Ovibeja também vai trazer à discussão vários temas que interessam ao desenvolvimento do nosso território. Questões de Política Agrícola relacionadas com o regadio, com o sequeiro, com o ambiente e com as alterações climáticas vão estar em debate e reflexão, num momento de grande perturbação internacional.

As novas tecnologias aplicadas à agricultura vão ter destaque especial no Pavilhão da Inovação, com apresentação dos mais recentes desenvolvimentos, contando com a participação de entidades do meio científico nacional e das empresas da especialidade, pois a Ovibeja também é um palco importante de transferência de tecnologia.

E como a Ovibeja é para todas as idades, para os mais jovens, iremos dinamizar o projecto ACOS + que consiste numa série de actividades educativas focadas no mundo rural como forma de educar e sensibilizar os mais novos para a importância do sector primário.

A organização convidou, a participar nesta edição, a Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes, região que se depara com problemas muito semelhantes aos do Alentejo, decorrentes da interioridade destes territórios. Mas, a sua enorme riqueza em termos de produtos da terra e cultura vão estar presentes na Ovibeja, numa manifestação de vitalidade, que urge preservar e perpetuar para as gerações futuras e que serão demonstradas com diversas actividades.

Nesta edição talvez possamos estender o slogan da Ovibeja a “Todo o Alentejo e Trás-os-Montes deste Mundo”.

Bem Vindos à Ovibeja

Claudino Matos
Diretor Geral da ACOS

Estatuto Editorial

A Revista OVELHA é uma publicação mantida pela ACOS – Agricultores do Sul, desde o primeiro momento da constituição desta associação. Publicada há mais de 30 anos, a Revista Ovelha cobre uma variedade de tópicos relacionados com a agricultura, a pecuária, as agroindústrias, o associativismo, as políticas agrícolas e o desenvolvimento rural incluindo ainda temáticas culturais e ligadas à sociedade civil. Inicialmente concebida como principal meio de informação para com os seus associados, a Revista OVELHA desde logo se diferenciou das demais, pelo nível técnico e científico dos conteúdos publicados, pelo seu posicionamento editorial e até pela sua identidade gráfica. Progressivamente, e refletindo o crescimento desta associação, a Revista OVELHA, continuando a dirigir a informação aos seus associados, passou também a ser a publicação oficial da OVIJEJA, dando cobertura à programação do certame. A revista ampliou o âmbito editorial e, além da agricultura, passou a incluir temáticas ligadas à cultura e à sociedade civil. Distribuída pelos expositores e milhares de visitantes do certame, a revista viu aumentar a sua divulgação e notoriedade. A Revista OVELHA desde sempre contou com a colaboração permanente dos mais prestigiados investigadores e técnicos, divulgando as novidades e tendências do setor agrícola, através de artigos técnicos e científicos e colunas de opinião das mais diversas personalidades e instituições de diferentes quadrantes: político, empresarial, cultural e institucional. O seu posicionamento editorial pauta-se por uma postura atenta aos desafios e oportunidades da agricultura regional, nacional e internacional. Acompanha os grandes desenvolvimentos do setor e das políticas agrícolas, sempre com uma visão independente e crítica com o intuito de informar, lançar o debate, defender e reivindicar os interesses dos seus associados, parceiros e dos agricultores em geral.



42ª Ovibeja dá a provar “todo o Alentejo deste Mundo”

6/7

Entrevista

“A Ovibeja é um local onde todos se sentem bem”

Rui Garrido, Presidente da ACOS e da Comissão Organizadora da Ovibeja

10/14

Kondratieff e o ciclo longo do vinho

Luís Sequeira

17/18

Entrevista

Laboratório da ACOS com resposta integrada de análises químicas e sensoriais ao azeite

Helena Monteiro e Miguel Ferro

20/22

Resultados do 15º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra – Prémio CA Ovibeja

23

O interior como espaço de inovação e desenvolvimento

Pedro Lima

26/28

Entrevista

Desfile de animais na Ovibeja é momento único para curiosos e profissionais

Miguel Madeira, Vice-Presidente da ACOS responsável pela sanidade animal

30/32

Caça, um outro olhar sobre a Natureza

Artur Torres Pereira

35/36

Como podem as energias renováveis e as estratégias de sustentabilidade reforçar a competitividade agrícola?

Pedro Mesquita Gomes

38

Artigo Científico

A ciência ao serviço da indústria queijeira no contexto das alterações climáticas

– O projeto ProCardo

39/42

Desenvolver todo o potencial endógeno dos territórios

José Arruda

44

Margens agrícolas como um recurso de suporte à exploração

Ricardo Pita e Nuno Pedroso

45/46

Ovinoites

52/53

Programa 42ª Ovibeja

55/58

Expositores

59/69

Ficha Técnica

Revista Ovelha | Periodicidade quadrimestral | n.º 81 | ano XXXVII | Diretor: Claudino Matos | Diretora-Adjunta: Joana Gomes | Colaboradores: António Carrapato (fotografia), contribuição de quadros técnicos da ACOS bem como de colaboradores habituais que não são funcionários da associação | Design gráfico: June Studios | Propriedade: ACOS – Associação de Agricultores do Sul | Contribuinte n.º 501 523 227 | Departamento de Relações Públicas: Filomena Albuquerque | Secretariado: Manuela Realista e Paula Guerreiro | Redação, Administração e Publicidade – ACOS – Rua Cidade S. Paulo, Apartado 296 7801-904 Beja | Telf. 284 310 350 | Email: geral@acos.pt | Impressão: BejaGráfica, Lda. Rua Abel Viana, 4-6 7800-444 Beja | N.º Registo ERC 115030 | Tiragem 2000 exemplares | ISSN 0805356

42ª Ovibeja dá a provar “todo o Alentejo deste Mundo”

O tema principal é “Vinho à Prova” e vai ter provas comentadas de vinho abertas aos visitantes. Trata-se da 42ª Ovibeja a decorrer de 29 de abril a 3 de maio. Em Beja. No Parque de Feiras e Exposições Manuel de Castro e Brito. O azeite é outro dos produtos em destaque nesta edição da Ovibeja que, ao ombrear com o vinho num pavilhão inteiro - O Pavilhão Vinho e Azeite, vão apresentar muitas surpresas dirigidas aos visitantes, num universo único de sabores e de novas experiências. Além de todos os outros produtos que apuram o paladar, também a caça é um dos atrativos desta edição do evento.

PAVILHÃO DO VINHO E DO AZEITE

A forte componente empresarial e de investimento por parte da organização, dos expositores e seus clientes, é conciliada com inúmeras atividades dirigidas a todas as faixas etárias dos mais de 100 mil visitantes da Ovibeja. A entrada confere a possibilidade de várias experiências que apelam a todos os sentidos. O Pavilhão Vinho e Azeite vai integrar, além da exposição e venda destes produtos, provas apresentadas e comentadas pelos expositores presentes, showcookings com a presença de chefs conceituados, entre várias outras atividades de interação com os visitantes. De salientar que ao longo dos vários dias da feira, vão ainda ser realizadas provas comentadas

de azeites do mundo, os melhores de diferentes países produtores que concorrem à edição deste ano do Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra – Prémio CA Ovibeja e provas comentadas de vinhos. Além das provas e da entrega dos prémios no decorrer da Ovibeja, vão ainda ser realizados seminários contextualizando as realidades de produção, transformação e comercialização, destes dois produtos agroalimentares de excelência. Sublinha-se que a temática do vinho na 42ª Ovibeja integra-se e dá corpo a ações da Cidade Europeia do Vinho 2026, em articulação com as várias entidades ligadas a esta candidatura.





PAVILHÃO DA CAÇA E PESCA

Os paladares agroalimentares vão estar ainda em destaque no Pavilhão da Caça e Pesca que, a exemplo do ano passado, vai proporcionar aos visitantes sabores e saberes ligados à atividade cinegética, interligados com novas tendências na arte de cozinhar e apresentar pratos de caça, além de um espaço expositivo, seminários e outras iniciativas ligadas ao tema.

A PARTILHA DA IDENTIDADE DA OVIBEJA

“Com Todo o Alentejo Deste Mundo!”, a conjugação destes ingredientes com o pão, os queijos, os enchidos, os doces, a carne de raças autóctones, como o borrego, o novilho, o cabrito ou o porco de raça alentejana, a que se junta o cante alentejano, acrescentam um sabor ainda mais especial à Ovibeja.

A atratividade deste evento está também na sua identidade, no sentimento de pertença que gera em quem nela participa, assim como na capacidade de juntar o melhor do campo e da cidade, numa conjugação entre as raízes rurais e as novas tecnologias de ponta, as mais-valias da Inteligência Artificial, a articulação entre a produção, a transformação e a investigação científica. A pecuária, presente no Pavilhão da Pecuária com algumas centenas de exemplares de ovinos, caprinos, suínos e bovinos de diversas raças autóctones e não autóctones, os espetáculos equestres e com cães, as diversas manifestações de música popular e regional, o grande encontro do cante, são outros dos chamamentos da Ovibeja. À noite são os concertos os principais responsáveis pelas enchentes na grande feira do sul. A organização da Ovibeja é da responsabilidade da ACOS – Associação de Agricultores do Sul.



SERVIÇOS ACOS



ACOS AGRICULTORES
DO SUL

RIGOR • QUALIDADE • COMPETÊNCIA



www.acos.pt

RUA CIDADE S. PAULO | APART. 296 7801-904 BEJA
TELF. +351 284 249 011 | +351 284 310 350
E-MAIL: LABORATORIO@ACOS.PT

Prepare o terreno para dar frutos no futuro

O BPI apoia o crescimento da agricultura:

- Soluções completas de produtos e serviços
- Equipas próximas e especializadas no setor
- Apoio à transição sustentável das empresas

Tudo conta

Saiba mais em bancobpi.pt/empresas



Grupo  CaixaBank

Entrevista a Rui Garrido, Presidente da Comissão Organizadora da grande feira do Sul

A Ovibeja é um local onde todos se sentem bem

“Faz parte da génese da Ovibeja, do seu ADN, a sua postura reivindicativa e de colocação em cima da mesa das grandes preocupações acerca do setor e também da região”. É o que vai voltar a acontecer este ano com assuntos relacionados com a nova Política Agrícola Comum, com o acordo Mercosul, a Estratégia Água que Une, situações relacionadas com a interioridade da região. Quem o afirma é Rui Garrido, Presidente da ACOS, Associação de Agricultores do Sul, a entidade organizadora do evento.

Em entrevista, Rui Garrido faz referência a muitas novidades nesta edição. “Vinho à Prova” é o tema central que, juntamente com o azeite, dão nome a um pavilhão. Provas comentadas, abertas ao público, apresentação de marcas, showcookings, são algumas das muitas iniciativas dirigidas ao setor agroalimentar e a estes dois produtos em concreto. Fazendo jus à diversidade da oferta, o Presidente da ACOS sublinha que a Ovibeja é uma feira de agricultura. Para agricultores. Um local de debate e de reflexão. Mas é também um local de convívio onde todos se sentem bem.

O potencial do interior do país mostra-se na 42ª Ovibeja a par da Inovação e da Tecnologia associada à Inteligência Artificial, às novas tecnologias, à investigação e ao conhecimento. Com pontos de convergência no que diz respeito à interioridade, a região convidada deste ano é a das Terras de Trás-os-Montes.

A mediatização da Ovibeja é outra característica do seu ADN, com a confirmação da presença de vários membros do governo e partidos políticos.



“Vinho à Prova” é o tema principal desta edição da Ovibeja. O que se pretende provar no decorrer do evento?

Desde logo, provar vinhos. Mas é muito mais do que isso. A ideia surgiu do facto de o Baixo Alentejo ter sido considerada Cidade Europeia do Vinho pela Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV). Esta candidatura tem previstas várias iniciativas durante 2026 e princípios de 2027. Reunimo-nos com a CIMBAL (Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo), com a AMPV e com a Câmara Municipal de Beja e chegámos à conclusão que fazia todo o sentido trazer o tema do vinho para a Ovibeja.

Por outro lado, é um setor que atravessa grandes dificuldades, como é do conhecimento geral, embora, talvez no Alentejo a situação não seja tão preocupante como em outras regiões do país. Por isso é importante ser trazido para reflexão através de várias iniciativas que vão acontecer na Ovibeja.

Vamos realizar um colóquio onde vão estar presentes os presidentes da ViniPortugal, da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, da Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo e o Secretário-Geral da Associação de Municípios Portugueses do Vinho. O debate vai ser à volta dos mercados, agroturismo, gastronomia, entre várias outras vertentes do setor. O Ministro da Economia confirmou presença para a abertura do seminário.

A este propósito, a Associação de Municípios Portugueses do Vinho vai também realizar a sua Assembleia-Geral na Ovibeja.

O Pavilhão até aqui designado como Terra Fértil ou Pavilhão dos Sabores, que normalmente é dedicado a vinhos, azeites, queijos, enchidos, doçaria, etc, este ano vai ter um conceito diferente. É dedicado ao vinho e ao azeite, com uma zona central para provas de vinhos e de azeites abertas aos visitantes, com uma calendarização divulgada atempadamente ao público. As provas são feitas por especialistas, enólogos, produtores que também aproveitam para dar a conhecer os seus produtos. Esta inovação, neste espaço, inclui ainda showcookings que dão a conhecer as diferentes possibilidades destes produtos.

Os restantes produtos agroalimentares de excelência que estão sempre na Ovibeja vão ficar numa tenda instalada ao lado deste pavilhão.

Esta edição do evento decorre num cenário de incertezas em relação aos efeitos do acordo Mercosul e, fundamentalmente, à nova Política Agrícola Comum. A Ovibeja sempre tem sido palco de importantes reivindicações, com eco na cena política nacional. É o que vai acontecer também este ano?

Faz parte da génese da Ovibeja, do seu ADN, a sua postura reivindicativa e de colocação em cima da mesa das grandes preocupações acerca do setor e também da região.

Convidámos o Primeiro Ministro para a abertura da feira. Convidámos também o Ministro da Agricultura. Vamos

apresenta-lhes as nossas principais preocupações.

Além da sessão formal, contamos também ter um momento de conversa ou reunião com o Ministro da Agricultura para trocar algumas ideias.

Também vamos apresentar as nossas preocupações aos partidos da oposição, como sempre fazemos.

Em traços gerais, o que mais vos preocupa?

Pela sua importância, a Nova Política Agrícola Comum e o acordo Mercosul, matérias que têm vindo a ser debatidas, inclusive aqui na nossa região, e por intermédio da nossa Federação de Agricultores (FAABA). Estes assuntos merecem mais uma reflexão na Ovibeja.

Já realizámos uma reunião em Beja aberta a todos os agricultores, que contou com a presença do Presidente e do Secretário Geral da CAP e com uma entrevista do Comissário Europeu da Agricultura Sobre o tema do Mercosul.

Na Ovibeja vamos adotar um formato diferente. Convidámos as quatro confederações – CAP, Confagri, AJAP, CNA) para comentarem a intervenção do Deputado ao Parlamento Europeu, Paulo Nascimento Cabral.

Estes são temas com os quais as pessoas se preocupam por isso vamos dedicar uma manhã a estes assuntos, no dia 30 de abril.

Também é nossa grande preocupação o desenrolar da Estratégia Água que Une.

Um ano depois da apresentação formal desta Estratégia, qual é a sua avaliação neste momento?

Um ano após a sua apresentação, pouca coisa foi feita. Em relação a esta matéria, há duas questões que não nos cansamos de salientar. Uma, que já está incluída na estratégia, é a construção de pequenas barragens a sul do Baixo Alentejo. Queremos que, além dos acordos com Espanha, ou da regularização do caudal ecológico do Rio Guadiana, estas barragens, de dimensão mais pequena, também sirvam para pequenos regadios de apoio à pecuária. Este é um assunto que temos vindo a falar há muito tempo. E não vamos deixar de falar sob pena de o assunto ser esquecido.

A outra questão que nos preocupa na Estratégia Água que Une tem a ver com a ligação das bacias do Tejo e do Guadiana. Mas é importante destacar que está preconizado o estudo lá para as calendadas gregas. A começar em 2030 e a acabar, salvo erro, lá para 2043. Este é um assunto que com certeza vai ser polémico. Que vai ter muita oposição. Que vai precisar de estudos ambientais. Por isso, não pode esperar tanto tempo. Felizmente que os dois últimos anos, e este último em particular, foram de muita chuva enchendo todas as barragens. Mas, se vierem outra vez anos secos, a água que está destinada sair de Alqueva não chega para o que é preciso. Este transvase é para nós fundamental.

Também em cenário de incertezas, são as consequências da guerra com o Irão. Que olhar podemos ter agora em relação a esta questão?

Relativamente a esta questão, estamos obviamente muito preocupados e sem conhecermos um fim à vista.

Desde o princípio de março, o gasóleo agrícola já subiu 42 cêntimos e os fertilizantes, em média, mais 30%. Isto para não falar dos agroquímicos que também irão aumentar.

O Governo já anunciou algumas medidas, nomeadamente, um apoio de 10 cêntimos ao litro de gasóleo, o que representa menos de um quarto do seu aumento, e que são manifestamente insuficientes. Tanto mais, se compararmos com os nossos vizinhos espanhóis que vão ter uma ajuda direta de 20 cêntimos por litro de combustível e uma ajuda equivalente para a aquisição de fertilizantes.

Assim sendo, produziremos com custos mais elevados, mas com preços de venda que não poderão ser superiores, havendo uma concorrência desleal.

Trata-se de uma situação muito extraordinária, que terá que ter apoios extraordinários em tempo oportuno.

O novo Presidente da República, António José Seguro, deu especial atenção, no início do seu mandato, às zonas do interior do país. Que expectativas tem em relação à atuação do novo Presidente?

Por aquilo que conseguimos perceber das suas primeiras declarações, o novo Presidente da República parece de facto preocupado com o interior do país e o meio rural. Apreciamos registar isso, naturalmente.

É fácil manifestar preocupações com o interior. É fácil criar ministros da coesão e sei lá mais o quê mas, na prática, as coisas levam demasiado tempo a acontecer ou nunca se realizam. Por isso, ter mais um elemento na nossa hierarquia do Estado, neste caso, o representante do mais alto cargo da nação, preocupado com os problemas do interior, naturalmente que nos deixa satisfeitos.

Conta com a presença do Presidente da República na 42ª Ovibeja?

Em resposta ao nosso convite, o Presidente da República manifestou interesse em vir à Ovibeja, só ainda não está confirmado o dia em que virá.

A organização da Ovibeja também convida sempre os membros do governo e dos partidos políticos para visitarem a feira. Que confirmações já têm em relação à presença da classe política nesta edição?

Temos várias confirmações, como habitualmente. Entre vários outros membros do governo, está confirmada a presença do Ministro da Agricultura, José Manuel Fernandes, da Ministra do Ambiente e Energia, Maria da Graça Carvalho, do Ministro da Economia, Manuel Castro Almeida, do Secretário de Estado da Agricultura, João Moura, Secretário de Estado do Tesouro e Finanças, João Silva Lopes.

Estão ainda outros governantes e responsáveis de partidos políticos em processo de confirmação, entre os quais o Primeiro-Ministro. O Secretário-Geral do PS, José Luís Carneiro já manifestou interesse em vir. À semelhança dos anos anteriores, recebemos também a visita de embaixadores e representantes diplomáticos com acreditação em Portugal.



Em relação à Ovibeja propriamente dita, ao seu programa, que outras novidades estão previstas para esta edição?

Vamos ter, como região convidada, as Terras de Trás-os-Montes. Retomámos há dois anos este tipo de convites, com a presença da região do Fundão, a que se seguiu, o ano passado, a Região Autónoma dos Açores. Este ano convidámos as Terras de Trás-os-Montes que vão trazer vinhos, enchidos, azeite, artesanato e ainda os caretos, os pauliteiros.

É uma região que tem muitas semelhanças connosco, nomeadamente a Terra Quente Transmontana, com clima mediterrânico, onde também têm olival e amendoal, por exemplo. São zonas do interior, algumas delas, provavelmente, com mais problemas de interioridade do que nós.

Vamos também ter aqui uma delegação com vários empresários brasileiros, que vão estar com um stand no Pavilhão Institucional da Ovibeja. Vêm da zona de Lages, Estado de Santa Catarina. A sua participação e vinda a Beja resulta de uma relação de trabalho, firmada

num protocolo de cooperação com a ACOS, o NERBE, o Instituto Politécnico de Beja.

Outra novidade é, pela importância que tem vindo a ganhar, o Pavilhão de Inovação e Tecnologia que vai ficar este ano numa zona mais nobre da feira, dentro do Pavilhão Terra Fértil, que este ano se vai designar de Pavilhão do Vinho e do Azeite, ao lado do Auditório ACOS. Temos várias iniciativas ligadas à inovação, novas tecnologia, investigação, conhecimento, programadas para este espaço.

O Campo da Feira é a zona de excelência para as máquinas e equipamentos agrícolas, e várias empresas ligadas ao setor, local onde vamos também apresentar demonstrações. Vai lá estar um restaurante para apoio a toda aquela zona.

A exposição dedicada à caça e à pesca vai ser muito maior e com maior expressão que a do ano passado. Esta é uma organização do Clube Português de Monteiro e da Federação Alentejana de Caçadores.



Já foi anunciado também que esta edição vai contar com um desfile de animais de raças autóctones

Sim, é uma maneira diferente de realçar a importância que as raças autóctones têm para o nosso país.

A Ovibeja é um evento organizado por uma associação de agricultores: a ACOS. Uma vez que não conta com dinheiros públicos, a não ser em apoios pontuais, como é gerir o equilíbrio financeiro numa feira com a dimensão da Ovibeja?

Às vezes não é fácil. De facto, o orçamento da feira é todo da ACOS, Associação de Agricultores do Sul. A feira tem de se fazer e sustentar do seu próprio orçamento. Das suas receitas. As receitas da feira são a bilheteira, que não vai sofrer aumento em relação aos anos anteriores, e é a venda dos espaços. Neste caso, apenas atualizámos o valor da inflação. E são os nossos patrocínios. Felizmente que este ano temos mais alguns patrocinadores.

É importante referir que, se alguém pensar que nós organizamos a feira para ganhar dinheiro, está muito enganado. Felizmente que, mais ou menos, conseguimos que a feira se pague a ela própria. Mas qualquer deslize no seu orçamento, dá logo prejuízo. Estamos a falar de um montante já muito elevado. Felizmente, a ACOS consegue suportar isso.

De entre as muitas atividades da ACOS, a Ovibeja é uma delas. Por isso, não abdicaremos de fazer a Ovibeja por toda a visibilidade que traz à agricultura, à região,

à cidade de Beja, etc. Portanto, o que pedimos é que as pessoas também colaborem. E felizmente isso tem acontecido. Só com a colaboração de todos é que nós conseguimos fazer uma feira com a dimensão da Ovibeja, cada vez mais digna, com cada vez mais qualidade e que se consiga pagar a ela própria.

A Ovibeja é conhecida por estabelecer elos de ligação com quem nela participa. Como é, da parte da organização, definir a Ovibeja? O que é para si a Ovibeja?

A Ovibeja é, em primeiro lugar, uma feira de agricultura. Para os agricultores. E tem de continuar a ser. Mas não é só isso. É muito mais. É um local de convívio. A Ovibeja tem um programa recheado de atividades culturais e lúdicas para atrair pessoas. A Ovibeja tem tasquinhas, muitos espaços de petiscos, restaurantes, esplanadas, onde as pessoas se sentem bem. Há muitas pessoas, especialmente as que são daqui, mas que cá não vivem, que tiram férias para virem à Ovibeja. E há muitos jovens que acolhem nas suas casas amigos de outras zonas do país para estarem na Ovibeja. Mas a Ovibeja é também um local de debate e de reflexão sobre os principais assuntos da ordem do dia, que mais preocupam a região ou o país. A Ovibeja é um local onde todos se sentem bem. Um local de trabalho, de conhecimento, mas igualmente, um local de lazer e de convívio.



29 DE
ABRIL
A 3 DE
MAIO
2026

VINHO
À PROVA



42^a
OVIBEJA

Todo o alentejo deste mundo



PAVILHÃO
VINHO E
AZEITE

PROGRAMAÇÃO

SHOWCOOKINGS E PROVAS COMENTADAS

29 de abril | 4ª feira

- 12h00** Chef António do Rosário (IEFP de Bragança)
Iniciativa "D'Gustar as Terras de Trás-os-Montes"
- 15h00** Prova de Vinhos para Jovens
Enólogo Eng.º Mário Louro
- 18h00** Prova de Vinhos - Herdade da Figueirinha

30 de abril | 5ª feira

- 11h00** Chef Fábio Ferreira (Restaurante "O Túnel", Moura),
acompanhado por Filipa Vélez (CEPAAL) Harmonização
de Azeites
- 13h00** Chef António do Rosário (IEFP de Bragança)
Iniciativa "D'Gustar as Terras de Trás-os-Montes"
- 15h00** Chef João Mourato
Borrego Campaniço, com vinhos da Quinta do Quetzal
- 18h30** Chef João Guedes e Manuel Rosalino
Com o apoio da Herdade da Mingorra
Organização: Clube Português de Monteiros e Federação
Alentejana de Caçadores

1 de maio | 6ª feira

- 10h30** Concurso de Vinhos
"O Melhor Vinho da Ovibeja 2026 - Escola do
Consumidor"
Promoção: ACOS, em colaboração com a Confraria dos
Enófilos do Alentejo
- 15h00** "Embaixador do Azeite"
Chef El Chali (Ricardo Barrocas)
Harmonizações com azeite
Organização: Olivum
- 16h30** SAGRES Beer Xperience
- 18h30** Chef Guído Pires
Com o apoio da Quinta do Paral
Organização: Clube Português de Monteiros e
Federação Alentejana de Caçadores

2 de maio | Sábado

- 11h00** "Embaixador do Azeite"
Chef El Chali (Ricardo Barrocas)
Harmonizações com azeite
Organização: Olivum
- 13h00** Chef António do Rosário (IEFP de Bragança)
Iniciativa "D'Gustar as Terras de Trás-os-Montes"
- 16h00** Confraria dos Gastrónomos do Alentejo
Chef João Mourato
- 18h30** Chefs Viriato Alves e José Lampreia
Com o apoio da Herdade do Paço do Conde
Organização: Clube Português de Monteiros e
Federação Alentejana de Caçadores

3 de maio | Domingo

- 11h00** Chef Rodrigo Raposo (Restaurante "Lado B", Beja)
- 11h30** Prova de Vinhos
Responsabilidade: Câmara Municipal de Beja
- 13h00** Chef António do Rosário (IEFP de Bragança)
Iniciativa "D'Gustar as Terras de Trás-os-Montes"

www.ovibeja.pt

AUDITÓRIO ACOS

Conferências:

29 de abril

Manhã Inauguração

Da responsabilidade de ACOS

14:30h Regadio sem PAC

Da responsabilidade de FENAREG

30 de abril

10:30h PAC e Mercados

Da responsabilidade de ACOS

14:30h Colóquio Nacional: Construir o futuro das

políticas de apoio à pecuária extensiva

Da responsabilidade de Centro de

Competências do Pastoreio Extensivo (CCPE) e

ACOS

1 de maio

10:30h Mercados do Azeite

Da responsabilidade de Associação

Interprofissional da Fileira Olivícola (AIFO)

15:00h Portugal sou Eu: Missão e os benefícios da

adesão para empresas e produtores

interessados

Da responsabilidade de CAP

2 de maio

10:30h A Neutralidade Carbónica do Setor do Azeite

Da responsabilidade de ACOS

14:30h VINHO À PROVA

Tema central da OVIBEJA 26

Da responsabilidade de ACOS, com a

colaboração da Associação de Municípios

Portugueses do Vinho (AMPV)

3 de maio

10:30h Vinhos Municípios

Da responsabilidade de C. M. de Beja



Caixa Geral de Depósitos

Conferências:

29 de abril

10:30h Viticultura e Enologia: Ciência, Inovação e

Criação de Valor

Da responsabilidade de MED/CEBAL

14:30h O Azeite no Novo Panorama Global: Desafios e

Oportunidades nos Mercados Emergentes

Da responsabilidade de CEPAAAL

16:00h Sessão da 2ª Edição da Pós graduação em

Oliveturismo

Da responsabilidade de Instituto Politécnico de

Portalegre

16:15h Inovação e Digitalização Agrícola

Da responsabilidade de Wisecrop

30 de abril

10:00h Olival moderno: Alternativas e oportunidades

no sequeiro

Da responsabilidade de Olivum e Agromillora

14:30h ReWine: Reinventar o Vinho

Da responsabilidade de Clube de Produtores

Continente

1 de maio

11:00h A Vinha Digital

Da responsabilidade de Smartfarmcolab

14:30h Sustentabilidade e Transição Energética na

Agricultura: Oportunidades de Competitividade

para o Setor

Da responsabilidade de ECOINSIDE

2 de maio

10:30h Open day ESAB: Investigação ao Serviço da

Agricultura

Da responsabilidade de Escola Superior Agrária

(IPBeja)

14:30h 3 minutos de inovação e tecnologia

Da responsabilidade de ACOS, ESAB, MED e

CEBAL

3 de maio

11:30h Alentejo com Futuro: Atrair e Fixar Talento

Da responsabilidade de ACOS e Incubadora de

Inovação Social do Baixo Alentejo

Kondratieff e o ciclo longo do Vinho



Luis Sequeira
Presidente da Comissão
Vitivinícola Regional Alentejana
(CVRA)

Naquele dia, Nicolai sabia ter chegado o fim, tinha 46 anos, havia gerado uma filha e uma poderosa teoria que auxiliaria gerações de economistas na leitura e compreensão da realidade. Perante o pelotão de fuzilamento, Nicolai Kondratieff sucumbiria às purgas de Estaline, concluindo precocemente uma profícua existência, tornando-se, no dia 17 de Setembro de 1938, em mais uma vítima do ditador soviético.

Antes daquela data fatídica, Kondratieff compreendeu que a economia capitalista observa ciclos de longa duração (40-60 anos) que acomodam expansão, estagnação e recessão, notando que as crises não são acidentais, mas sim períodos necessários de reajuste estrutural após o auge da expansão.

Valeria bem a pena convocar os seus ensinamentos para nos auxiliar a tentar compreender o sector vitivinícola.

Se observarmos a situação actual na indústria do vinho notaremos o panorama estatístico do sector que a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) apresentou há poucos meses, gerando uma comoção generalizada, indicando que desde 1961 não se consumia tão pouco vinho em todo o mundo, que as vinhas estão a ser paulatinamente arrancadas e que a produção de vinho mundial está em queda.

Poderemos com facilidade ceder à tentação do chamado “viés de negatividade”. A Psicologia defini-o como uma tendência cognitiva que sugere que conferimos aos sobressaltos negativos um impacto maior do que as experiências positivas no nosso estado psicológico, sendo as leituras pessimistas processados mais intensamente e lembradas com maior facilidade.

Cuidemos analisar esta evolução com maior profundidade e sem estes estados de alma que turvam uma leitura mais sóbria.

Lembremo-nos que historicamente o vinho constituía uma fonte de energia essencial e calórica, era consumido e promovido em volumes que à luz dos dias de hoje nos pareceriam incompreensíveis e até inaceitáveis. Na verdade, em França, apenas em 1981 se proibiu a presença de vinho às mesas das cantinas escolares e o seu consumo per capita chegou a 160 litros nos anos 1950 (cerca de quatro vezes o volume actual). Em Portugal, apelávamos ao consumo assegurando ser forma de “dar o pão a um milhão de portugueses”.

Até aos anos 1990, o sector viveu um primeiro ciclo longo com a predominância da produção europeia produzindo elevados volumes para satisfazer uma procura pouco ou nada preocupada com a qualidade, imperando a comercialização de vinho como uma “commodity”, predominantemente a granel, com diminuto desenvolvimento de marcas ou estratégias de marketing. A depressão económica que se seguiu à guerra do Yom Kipur (1973), desencadeando um forte impacto inflacionário, provocou uma profunda crise no sector do vinho na Europa devastando uma indústria que não se encontrava preparada para a mudança que se começava a operar.

A partir dos anos 1990s iniciou-se um novo ciclo longo, com a entrada em cena dos produtores do chamado Novo Mundo, globalizando um sector que se achava muito focado na velha Europa. O Novo Mundo conseguiu alcançar produtividades extraordinárias em função dos solos ricos, condições climáticas favoráveis e de regulamentação menos exigente. Regiões como Marlborough (Nova Zelândia), Riverland (Austrália), ou Maule Valley (Chile) ultrapassam com relativa facilidade produtividades superiores a 20.000 kgs por hectare (a média mundial cifra-se em 11.000 kgs/ha), alimentando uma indústria que procurava nos baixos custos de produção o motor para as economias de escala.

No sector do vinho imperou este modelo de negócio até há relativamente pouco tempo. Portugal, com produtividades médias por hectare de 5.000 kgs, não tinha quaisquer condições de competir neste campeonato feroz.

Desenvolveu-se o ciclo apoiado num modelo demencial que criava um fosso intransponível para as empresas portuguesas que persistiam na ilusão do volume.

E pur si muove!

E, no entanto, a Economia move-se, vivendo-se actualmente a incerteza própria da deslocação das placas tectónicas socio-económicas, resultado da devastadora crise económica mundial (2008/2010) com o sismo destruidor que imprimiu, acrescido do pós-covid e o seu impacto inflacionista.

Sectores como a indústria automóvel, energia, farmacêutica e outros encontram-se ainda numa encruzilhada como resultado destes violentos solavancos, não surpreende que o mesmo aconteça no sector vitivinícola.

Estamos, com efeito, na iminência de iniciar um novo ciclo. Se observarmos com atenção as grandes tendências temos razões para ser optimistas.

Vejam: não obstante a contínua quebra de consumo é evidente uma procura crescente pela qualidade, consome-

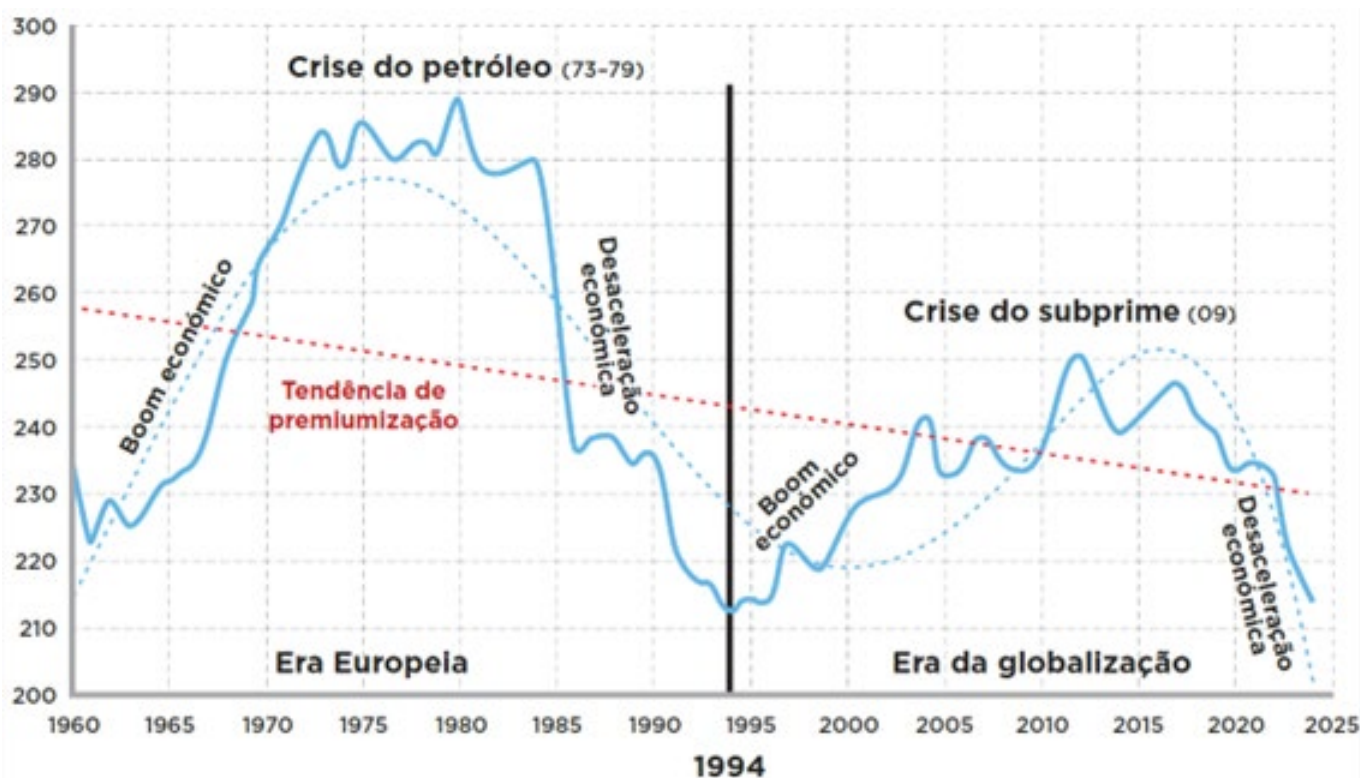
se menos, mas consome-se melhor (premiumização).

A oferta acha-se em processo de encontrar o equilíbrio em função da procura, com particular incidência nos grandes países produtores europeus e no Novo Mundo, onde se observa o arranque continuado de área de vinha e concomitante diminuição da produção.

Temos, pois, que os modelos de negócio que se apoiam no volume e produção de vinho sem denominação (os chamados “vinhos de mesa”) estão indubitavelmente sob forte ameaça. Em contrapartida, os vinhos portugueses com denominação de origem, encontram um panorama que pode ser particularmente positivo.

Num tempo em que os consumidores procuram o bem-estar, assim como produtos que se diferenciem pela qualidade e íntima ligação ao território, os vinhos portugueses com denominação de origem ganham particular força competitiva.

Figura 2 – Consumo Mundial de vinho em milhões de Hectolitros 1960-2024 (com tendências)



A linha azul representa o consumo mundial de vinho

Fonte: adaptado de OIV e Cardebat (2025)

Na verdade, algumas das nossas regiões têm um potencial extraordinário para se afirmar pela elevadíssima qualidade e distinção dos seus vinhos, se lhe adicionarmos a necessária capacidade de inovação, o desenvolvimento de marcas e estratégias sólidas de marketing, o reforço da sustentabilidade, o desenvolvimento do eno-turismo e a definitiva aposta na exportação (que os acordos da UE com Mercosul e Índia robustecem, amparando condições mais favoráveis em mercados muito atractivos), teremos as condições para iniciar um novo ciclo longo particularmente estimulante para os vinhos portugueses. Às empresas caberá o desenvolvimento de estratégias profissionais capazes de potenciar esta oportunidade,

às entidades reguladoras a defesa das certificações de origem, ao Estado cumprirá assegurar as condições que impeçam a concorrência desleal (nomeadamente através da importação descontrolada de vinhos a granel de Espanha) e vigorosos incentivos à exportação para que este novo ciclo possa ser verdadeiramente revigorante para os vinhos portugueses.

Kondratieff estudou Economia Agrícola e Estatística na Universidade de São Petersburgo, imagino-o, entusiasmado, observando a evolução dos vinhos portugueses, intuindo a iminência de um novo ciclo longo, ajeitando os óculos redondos no conforto de uma confirmação.



Transporte Flexível do Baixo Alentejo

O que é o transporte público flexível ou a pedido?

O transporte público flexível ou a pedido, é um serviço de transporte público em que o passageiro tem de efetuar previamente a reserva da sua viagem. Esta solução permite uma gestão mais eficiente das rotas e uma resposta ajustada às necessidades da população.



Reserve já a sua viagem!

+351 300 079 000

Para mais informações:
autoridade.transportes@cimbal.org.pt

traçamos **caminhos**
entre terras e gente

Como reservar?



Ligue para
+351 300 079 000



Reserve até
às 12h do dia útil
anterior à viagem



Aguarde na
paragem indicada

Projeto
financiado por:

FUNDO
AMBIENTAL

 **cimbal**
COMISSÃO INTERMUNICIPAL DO BAIXO ALENTEJO

Laboratório da ACOS com resposta integrada de análises químicas e sensoriais ao azeite

O Laboratório de Química e Análise Sensorial da ACOS recebeu, no início deste ano, a renovação da Acreditação emitida pelo IPAC (Instituto Português de Acreditação) para análises químicas realizadas ao azeite e à azeitona, e também a extensão da acreditação para novas análises químicas e para análise sensorial de azeite virgem. A análise sensorial é a valência mais recente do Laboratório, realizada pelo Painel de Provedores da ACOS, criado em colaboração com o CEBAL (Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo).

Para nos falar da importância das diferentes análises realizadas pelo Laboratório, quem a elas pode recorrer e quais as suas vantagens tanto para profissionais, como para o público consumidor, estivemos à conversa com Helena Monteiro, responsável pelo Laboratório de Química e Análise Sensorial da ACOS e Miguel Ferro, chefe do Painel de Análise Sensorial da ACOS e investigador do CEBAL.

Em linha com a Acreditação recente pelo IPAC, o laboratório aumentou em muito o número de clientes e pedidos de análises. Por produtores de azeite, cooperativas, embaladores e exportadores.

É ainda notícia de que, em Beja, através do CEBAL, Centro de Investigação e Desenvolvimento com o qual a ACOS tem uma parceria de longa data, são realizados métodos de ensaios diferenciadores, visando a determinação de biofenóis, informação que poderá ser utilizada na rotulagem de azeites. Trata-se de uma avaliação com impacto económico, na comercialização de azeites, principalmente para determinados mercados internacionais.



O Laboratório de Química da ACOS, a funcionar desde 2012, tem vindo a acrescentar análises, a última das quais é a análise sensorial de azeite pelo Painel de Provedores. Que avaliação pode ser feita neste momento?

Helena Monteiro: O balanço é muito positivo. Fruto de uma parceria entre a ACOS e o CEBAL e, em particular com o Miguel Ferro, enquanto investigador do CEBAL, conseguimos criar um painel de provedores. Este processo de constituição do painel, seleção e treino dos provedores, bem como a submissão do ensaio de análise sensorial de azeite virgem para acreditação, remonta a final de 2024 e primeiro semestre de 2025. A acreditação pelo IPAC (Instituto Português de Acreditação) foi concedida no início de 2026, reconhecendo assim o trabalho desenvolvido.



E no que diz respeito a clientes que requisitaram análise sensorial ao azeite?

Helena Monteiro: Aumentámos muito o número de clientes para a análise sensorial de azeite, mas ainda estamos aquém das nossas expectativas. Este facto também está relacionado com o processo de reconhecimento necessário. Estamos na fase de obtenção do Reconhecimento pelo Conselho Oleícola Internacional (COI), que será muito relevante. Apesar de já estarmos acreditados pelo IPAC, há potenciais clientes que aguardam a concessão desse reconhecimento pelo COI para requisitarem os nossos serviços.

A acreditação e o reconhecimento pelas entidades competentes funcionam como reforço da confiança e fiabilidade do trabalho realizado?

Helena Monteiro: Sim, claro. Os resultados que o Laboratório da ACOS emite são frequentemente utilizados para transações comerciais, ou para a certificação de produtos, e em muitas situações, a acreditação, o reconhecimento como laboratório de controlo oficial ou pelo COI são mesmo condição obrigatória, precisamente porque esse reforço é muito relevante.

Miguel Ferro: Tanto a acreditação, como os vários reconhecimentos são, de facto, a evidência de que órgãos externos reconhecem a qualidade do nosso trabalho e dos resultados obtidos.

Uma vez terminada a campanha da azeitona, quem são os clientes que requisitam, ao longo do ano, análises ao azeite?

Helena Monteiro: São principalmente produtores de azeite, lagares que produzem e embalam azeite, operadores que pretendem exportar azeite e consumidores.

A análise sensorial do azeite é um complemento à análise química. Que atributos são avaliados na análise sensorial?

Miguel Ferro: É importante referir que não se pode dizer, com propriedade, que a análise sensorial é complementar à química. Ambos os métodos são obrigatórios para a classificação comercial do azeite.

O que nós avaliamos na análise sensorial é, numa primeira fase, a presença ou ausência de atributos positivos e negativos. Nos atributos negativos (defeitos), caso sejam detetados, o azeite já não pode ser classificado como azeite virgem extra, sendo virgem ou lampante de acordo com a intensidade do defeito. Nos atributos positivos avaliamos a intensidade do frutado, bem como o amargo e o picante. Em conjunto com as análises químicas, será emitido um relatório global para classificar o azeite de acordo com as categorias comerciais.

Através das análises químicas e sensoriais feitas no Laboratório da ACOS consegue-se fechar o ciclo de análises necessárias ao azeite?

Helena Monteiro: O regulamento comunitário para a classificação do azeite em azeite virgem extra, virgem ou lampante, define quais são as análises para avaliar a qualidade do azeite e para avaliar a sua pureza. Neste momento, no Laboratório da ACOS todas as análises da qualidade do azeite estão disponíveis e acreditadas. Em relação às análises da pureza, alguns dos ensaios também já estão acreditados e estamos a implementar os dois últimos métodos.

Por outro lado, existem compostos específicos no azeite virgem que apresentam características terapêuticas significativas, como é o caso do hidróxitiroso e do oleocantal, que atuam como poderosos agentes antioxidantes, anti-inflamatórios e antimicrobianos. O CEBAL, inserido na linha de trabalho do investigador Miguel Ferro, tem vindo a desenvolver um papel ativo na investigação destes compostos bioativos, tendo disponível alguns destes métodos que permitem a determinação do teor destes biofenóis no azeite.

Miguel Ferro: Este aspeto pode ser muito importante no âmbito do azeite embalado, uma vez que existe uma alegação para a saúde que pode ser utilizada na rotulagem, para azeite que apresente uma concentração superior a 5 mg de hidróxitiroso e seus derivados por 20 g de azeite, conferindo uma ação protetora contra o stress oxidativo, promovendo a saúde cardiovascular.

Se algum cliente se dirigir à ACOS para avaliar esses parâmetros, a ACOS pode dar essa resposta?

Helena Monteiro: Sim, pode. No âmbito da parceria que temos com o CEBAL, porque atualmente não temos o equipamento que permite fazer a determinação desses parâmetros.

Miguel Ferro: Ressalvo que estas determinações referentes aos compostos fenólicos são já fora das avaliações obrigatórias, de acordo com a legislação. Sendo que há sempre novas possibilidades, num processo dinâmico que nunca acaba.

Quais as mais-valias que um produtor, operador de transformação ou exportador pode ter no Laboratório da ACOS que não tem noutros laboratórios?

Helena Monteiro: Por um lado, a proximidade. E não só a proximidade geográfica, porque temos clientes de

todo o país, desde o Algarve até Trás-os-Montes. Mas a proximidade de termos a capacidade de ir ao encontro das necessidades dos nossos clientes, que por vezes têm dúvidas, e não sabem quais as análises que devem requisitar para cada situação em particular.

Por outro lado, neste momento conseguimos assegurar, para a maioria dos parâmetros, uma resposta rápida, que frequentemente é muito importante para os nossos clientes.

Miguel Ferro: O Laboratório da ACOS tem a capacidade de fazer praticamente todas as análises, o que o torna uma solução mais integrada para quem o procura. A partir do momento em que tivermos o reconhecimento do COI para a análise sensorial, há muitos mais clientes, especialmente concorrentes a concursos que requerem avaliação de laboratório acreditado e reconhecido, que vão poder recorrer aos nossos serviços.

A componente técnica das análises ao azeite e o potencial deste alimento na gastronomia

O azeite é das poucas gorduras que conseguem manter todos os seus compostos bioativos que estão presentes na fruta, a azeitona. Este facto confere-lhe uma componente nutricional muito elevada, em comparação com outros óleos ou gorduras.

Tendo em conta diferentes variedades de azeite e índices de maturação, podem ser exploradas diversas conjugações gastronómicas que potenciem diferentes experiências sensoriais.

No que diz respeito ao consumidor, o azeite era, até há muito pouco tempo, apenas um tempero. Não havia a perceção das suas diferentes categorias. Tendo em conta as características e propriedades do azeite, o que podemos dizer sobre esta gordura vegetal?

Miguel Ferro: O azeite, sendo o sumo da azeitona, uma gordura vegetal, natural, não submetida a altas temperaturas, nem a processos químicos de extração, mantém todas as suas propriedades. O único processo de extração é físico e mecânico, a baixa temperatura. É assim, das poucas gorduras que conseguem manter todos os seus compostos bioativos que estão presentes na fruta, a azeitona. Esta é uma das grandes diferenças em relação a outras gorduras.

Este facto confere-lhe uma componente nutricional muito elevada, em comparação com outros óleos ou gorduras. Quanto às diversas utilizações que podem ser dadas ao azeite na cozinha, esta questão também se liga ao maior conhecimento por parte dos consumidores e ao mercado em expansão tanto em toda a zona mediterrânica, como em outros mercados, por exemplo na América e na Ásia. Existem muitas variedades distintas de oliveiras, que conferem distintos aportes sensoriais aos frutos.

Em conjugação com diferentes estados de maturação que podem ser otimizados para a recolha dos frutos, podem conseguir-se inúmeros perfis sensoriais que podem ser explorados nas utilizações culinárias.

E hoje em dia os consumidores estão muito mais despertos para a diferenciação entre os azeites verdes e maduros que, em termos de características sensoriais, conferem um aporte totalmente diferenciador.

Como é que a ACOS pode ajudar a perceber o casamento entre as diferentes conjugações possíveis e a importância de o consumidor perceber que existem várias possibilidades no uso do azeite?

Helena Monteiro: A ACOS tem já desenvolvido várias atividades ligadas ao azeite que podem ser, eventualmente, mais exploradas. O azeite tem muito palco na Ovibeja. Além de todas as ações relacionadas com o Concurso Internacional, promovido pela organização, há provas de azeite dirigidas às crianças no âmbito do Projeto ACOS+. A ACOS ministra também várias formações ligadas ao setor do azeite. Além da formação mais técnica, que a ACOS já desenvolve, de futuro poderemos pensar em novas apostas formativas, como, por exemplo, organizar provas de azeite para públicos ligados à gastronomia.

Miguel Ferro: Penso que seria muito interessante termos mais chefs de cozinha e mais pessoas com formação em gastronomia, a virem provar diferentes variedades e tipos de azeite. Despertar para esse mundo da análise sensorial do azeite, das várias possibilidades que os diferentes azeites podem proporcionar.

Vencedores do 15º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra – Prémio CA Ovibeja

O 15º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra – Prémio CA Ovibeja recebeu cerca de 120 azeites provenientes de 12 países. Pela primeira vez participaram a Jordânia, que arrecadou uma menção honrosa, e a Turquia.

Dos nove prémios obtidos por azeites portugueses, destacam-se as categorias Frutado Maduro e Frutado Ligeiro. No Frutado Verde Médio Portugal consegue obter uma menção honrosa.

De destacar ainda a China que, apesar de já ter participado em outras edições, ganhou este ano um prémio, pela primeira vez, um segundo lugar, na categoria Frutado Maduro.

A entrega dos prémios vai realizar-se em cerimónia a decorrer na manhã de 2 de maio, a seguir ao colóquio sobre “A Neutralidade Carbónica do Setor do Azeite”, da responsabilidade da ACOS, e que é encerrado pela Ministra do Ambiente e Energia, Maria da Graça Carvalho.

No decorrer da Ovibeja estão em prova, aberta aos visitantes, os azeites vencedores de cada categoria, de diversas geografias e de diferentes características.

O concurso do azeite é organizado pela ACOS em parceria com a Casa do Azeite e o patrocínio exclusivo do Crédito Agrícola.



Lista de Premiados

Prémio	Nome	País
FRUTADO MADURO		
1º Ouro	4C AZEITES UNIPessoal	PT
2º Prata	LONGAN XIANGYU OLIVE DEVELOPMENT CO, LTD	CHINA
3º Bronze	VINEVES, S.A.	PT
Menção Honrosa	COOPERATIVA DE OLIVICULTORES DE VALPAÇOS, CRL	PT
Menção Honrosa	FIO DA BEIRA, LDA	PT
Menção Honrosa	SAOV - SOCIEDADE AGRÍCOLA DO OURO VEGETAL, S.A.	PT
FRUTADO VERDE LIGEIRO		
1º Ouro	AGRÍCOLA S. BARTOLOMÉ, SA	PT
2º Prata	COOPERATIVA DE OLIVICULTORES DE VALPAÇOS, CRL	PT
3º Bronze	LAGAR SR. BRANCO	PT
FRUTADO VERDE MÉDIO		
1º Ouro	OLÉÍCOLA JAÉN SA	ES
2º Prata	ACEITES ORO BAILEN GALGON 99 SLU	ES
3º Bronze	OLIVA PALACIOS S.L.	ES
Menção Honrosa	ACUSHLA, SA	PT
Menção Honrosa	OPG NIVES MOROVIC	CROÁCIA
Menção Honrosa	ACCADEMIA OLEARIA SRL	IT
FRUTADO VERDE INTENSO		
1º Ouro	SABINO LEONE	IT
2º Prata	QUATTROCIOCCHI AMERICO	IT
3º Bronze	S.C.A. NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS	ES
Menção Honrosa	MONINI S.P.A.	IT
Menção Honrosa	MICELI & SENSAT SSA	IT
Menção Honrosa	RBK HOLDING LLC	JORDÂNIA
HEMISFÉRIO SUL		
1º Ouro	FAZENDAS DO AZEITE SABIÁ	BR
2º Prata	ESTÂNCIA DOS OLIVEIRAS	BR
3º Bronze	FAZENDAS DO AZEITE SABIÁ	BR
Menção Honrosa	LAS GAITAS S.A.	CHILE
Menção Honrosa	ESTÂNCIA DOS OLIVEIRAS	BR
Menção Honrosa	VINÍCOLA ESSENZA	BR

ACOS LAB3

LABORATÓRIO DE QUÍMICA E ANÁLISE SENSORIAL

LABORATÓRIO ACREDITADO PELO IPAC *

ANÁLISES À AZEITONA, AO AZEITE E AO BAGAÇO



ANÁLISE DE AZEITE E DE BAGAÇO DE AZEITONA

- RENDIMENTO E QUALIDADE
- CONTROLO DO PROCESSO DE EXTRAÇÃO



ANÁLISES DE AZEITE

- ANÁLISES QUÍMICAS E SENSORIAIS
- ANÁLISE DAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E DE PUREZA
- ANÁLISES PARA EXPORTAÇÃO



FORMAÇÃO PROFISSIONAL NA ÁREA DA OLIVICULTURA E DO AZEITE:

- ANÁLISE SENSORIAL
- QUALIDADE DO AZEITE
- OPERADOR DE LAGAR



CONTACTOS:

RUA CIDADE S. PAULO | APART. 296 7801-904 BEJA
TELF. +351 284 249 011 | +351 284 310 350
E-MAIL: LABORATORIO@ACOS.PT

MAIS INFORMAÇÕES EM:



*CONSULTA DE ENSAIOS ACREDITADOS EM: [HTTP://WWW.IPAC.PT/PESQUISA/FICHA_LAE.ASP?ID=L0537](http://www.ipac.pt/pesquisa/ficha_lae.asp?id=L0537)

Um destino
com muitos destinos.
Descubra o Alentejo.

ALENTEJO

CAIADO DE FRESCO



O interior como espaço de inovação e desenvolvimento



Pedro Lima

Presidente do Conselho Intermunicipal da CIM-TTM (Comunidade Intermunicipal de Terras de Trás-os-Montes)

A participação da Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes (CIM-TTM) na 42^a Ovibeja, enquanto sub-região convidada, representa muito mais do que uma presença institucional. Representa uma afirmação política, territorial e estratégica de um território que se quer cada vez mais reconhecido pela sua identidade, pela qualidade dos seus recursos e pela visão de futuro que tem vindo a consolidar. A Ovibeja, com mais de quatro décadas de história, afirma-se como um dos mais relevantes certames nacionais dedicados à agricultura, ao mundo rural e ao desenvolvimento dos territórios. É um espaço de encontro e de afirmação, onde se cruzam experiências, se partilham visões e se projetam caminhos para o futuro do setor.

O convite que nos foi dirigido pela ACOS – Associação de Agricultores do Sul, entidade de referência na valorização do setor agrícola e do território, sublinha a importância da cooperação e do diálogo entre regiões, num contexto em que os desafios atuais exigem respostas cada vez mais articuladas. É neste enquadramento que a participação das Terras de Trás-os-Montes assume particular relevância, constituindo uma oportunidade para afirmar o papel dos territórios do interior no desenvolvimento do país e para reforçar a ambição de contribuir ativamente para essa construção coletiva.



As Terras de Trás-os-Montes, que integram os municípios de Alfândega da Fé, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, representam um território de diversidade, autenticidade e resiliência. Um território onde a ligação à terra se traduz na produção de vinhos e azeites de excelência, em queijos, fumeiro e outros produtos agroalimentares distintivos, na preservação de raças autóctones e uma gastronomia rica, profundamente enraizada na cultura e na identidade das suas gentes.

Foi com o objetivo de preservar e valorizar esse saber-fazer, que nos diferencia, que estruturamos uma estratégia integrada de valorização territorial, materializada na marca Terras de Trás-os-Montes. Mais do que a adesão a um selo, esta marca afirma-se como um instrumento estratégico que agrega produtos, produtores, artesanato e serviços, promovendo uma abordagem coerente de qualificação, promoção e projeção do território. Trata-se de uma aposta clara na valorização daquilo que é genuíno, na criação de valor económico e na afirmação de uma identidade comum.

E é com esta visão que a CIM-TTM se prepara para marcar presença na Ovibeja. Uma presença que não será apenas institucional, mas representativa de um território no seu todo. Estarão connosco produtores, artesãos e associações de criadores de raças autóctones, cujo trabalho desempenha um papel determinante na preservação do património, na valorização dos recursos e na sustentabilidade das atividades agrícolas. É através deste esforço coletivo que se constrói um território mais forte, mais competitivo e mais coeso. A dimensão cultural será igualmente central nesta participação. Os caretos de Podence, reconhecidos como património imaterial da humanidade, e os Pauliteiros de Miranda, símbolos maiores da tradição, representarão a força de uma identidade cultural que continua viva e dinâmica. São expressões que reforçam a ligação entre passado e futuro e que afirmam a cultura como um ativo estratégico na valorização dos territórios.



A presença na Ovibeja constitui também uma oportunidade para reforçar a proximidade entre territórios do interior. As sub-regiões das Terras de Trás-os-Montes e do Baixo Alentejo, apesar das suas especificidades, partilham desafios estruturais semelhantes: a valorização dos recursos endógenos, a necessidade de fixar população, a modernização das atividades agrícolas e a criação de oportunidades para as gerações futuras.

Esta realidade reforça a importância de uma atuação concertada e de uma visão política que reconheça o interior como espaço de oportunidade, inovação e desenvolvimento. Acreditamos que o futuro do país passa, inevitavelmente, pela valorização destes territórios. E essa valorização, mais do que reconhecimento, exige estratégia, investimento e o envolvimento ativo de

todos: instituições, agentes económicos, associações e comunidades.

É neste compromisso coletivo que assenta a ação da CIM-TTM. A participação na Ovibeja será, assim, um momento de afirmação dessa visão. Uma oportunidade para mostrar um território organizado, com estratégia, com identidade e com capacidade de projetar o seu futuro. Um território que valoriza o que é seu, que aposta na sua diferenciação e que assume, com responsabilidade e ambição, o seu papel no desenvolvimento do país. Mais do que estar presentes, queremos afirmar um posicionamento claro: o interior conta, o interior produz, o interior inova e o interior tem futuro.



ACOS LAB3

LABORATÓRIO VETERINÁRIO DA ACOS

O **LABORATÓRIO VETERINÁRIO** ESTÁ PREPARADO PARA DAR RESPOSTA A SERVIÇOS OFICIAIS, MÉDICOS VETERINÁRIOS E PRODUTORES NO ÂMBITO DE:



CONTROLOS OFICIAIS DE SAÚDE ANIMAL

(PROGRAMAS DE ERRADICAÇÃO OU CONTROLOS OBRIGATÓRIOS DE DOENÇAS, COMO A BRUCELOSE E A DOENÇA DE AUJESZKY)



ANÁLISES PARA EXPORTAÇÕES DE ANIMAIS VIVOS



PROGRAMAS VOLUNTÁRIOS DE SAÚDE ANIMAL (BOVICARE – IBR E BVD)



APOIO AO DIAGNÓSTICO CLÍNICO



AVALIAÇÃO DO GRAU DE ELIMINAÇÃO DE OVOS DE PARASITAS ATRAVÉS DE **ANÁLISES COPROLÓGICAS (FEZES) AOS ANIMAIS (DECISÃO SOBRE TRATAMENTOS DESPARASITANTES)**



CONTROLO DE QUALIDADE DE LEITE



CONTACTOS:

RUA CIDADE S. PAULO | APART. 296 7801-904 BEJA
TELF. +351 284 249 011 | +351 284 310 350
E-MAIL: LABORATORIO@ACOS.PT



Miguel Madeira, médico veterinário e Vice-Presidente da ACOS

Desfile de animais na Ovibeja é momento único para curiosos e profissionais

Sempre foi uma aposta da Ovibeja ter animais de grande gabarito genético, de raças autóctones e não autóctones, que têm muito trabalho de seleção por trás”. As declarações são de Miguel Madeira, Médico Veterinário, Vice-Presidente da ACOS (a entidade organizadora do evento), responsável pelo Serviço de Produção e Sanidade Animal. O Pavilhão da Pecuária tem sido, desde sempre, um grande atrativo da Ovibeja, com dois tipos de visitantes: os curiosos e os profissionais. Para ambos os públicos, a grande novidade deste ano é uma espécie de passadeira vermelha para apresentação de cada raça, ou, mais concretamente, uma aula técnica com a presença dos animais. Também as demonstrações de tosquia são um grande atrativo deste espaço porque “muitas pessoas não sabem como se obtém a lã”. A pensar nos adultos, mas também nas crianças, o Pavilhão da Pecuária articula-se com atividades do Projeto ACOS + que integra um percurso de uma Quinta Pedagógica. O Médico Veterinário fala ainda no rigor do protocolo de biossegurança e no colóquio sobre Peste Suína Africana.



A Ovibeja foi inovadora na apresentação ao público de um Pavilhão inteiro dedicado à pecuária, especialmente pelas características de raças alvo de melhoramento genético. 42 anos depois, este pavilhão continua a ser uma das grandes atrações da Ovibeja?

Sim, este pavilhão continua a ser muito visitado. Mesmo as pessoas menos ligadas ao meio rural demonstram grande interesse em visitar todos aqueles animais ali expostos, de várias raças. Umas autóctones, outras não. Algumas delas, embora não sendo autóctones, já estão em Portugal há muitos anos. Quase que já as podemos considerar parte do nosso património. Estou a lembrar-me, por exemplo, da Merino Precoce, da Ile-de-France, da Limousine, da Charolesa, da Angus, sendo que esta é um bocadinho mais recente.

Há dois tipos de visitantes. O visitante curioso, que não tem grande ligação ao meio rural e vai ali ver os animais, e depois há os visitantes profissionais. Com mais conhecimento, vão ver a categoria dos animais ali expostos que resultam de um esforço que, muitas vezes, tem décadas de trabalho por trás, de seleção, melhoramento, de aprimoramento deste ou daquele pormenor da raça. E quando falamos em pormenores não são só estéticos, mas também produtivos, de resistência, de adaptação ao meio onde essas raças são exploradas.

Eu costumo dizer que não há raças melhores ou piores. Cada uma tem as suas características, que estão adaptadas à sua realidade produtiva. O que o produtor tem de saber fazer é, nas suas condições, selecionar qual a raça ou cruzamento de raças que melhores desempenhos têm na sua realidade produtiva. A Ovibeja também serve para isto. Para além de funcionar como local privilegiado de informação para os visitantes mais urbanos, para perceberem melhor o trabalho que é feito no meio rural, tem também a missão de orientar tecnicamente os visitantes profissionais e os próprios expositores de animais relativamente às decisões a tomar nas suas explorações. A feira tem também um carácter formativo.

Ao longo dos vários anos, foi sempre uma aposta da Ovibeja ter aqui animais de grande gabarito genético, de raças autóctones e não autóctones, que têm muito trabalho de seleção por trás, e poder apresentar aos produtores eventuais soluções que podem adotar. E há muitos exemplos em que isso acontece.

Entre as diferentes raças expostas na Ovibeja estão as autóctones. Pode-se dizer que as raças autóctones são a grande riqueza deste pavilhão?

Como já referi, todas as raças aqui expostas são uma riqueza porque têm muito trabalho de seleção por trás. Agora, as raças autóctones são a nossa riqueza. São um património português que temos a responsabilidade de defender, preservar e melhorar sem, obviamente, menosprezar as outras raças não autóctones que também aqui estão presentes e são de grande importância para a produção nacional.

Como já disse, não há raças melhores ou piores. Há raças mais bem adaptadas a esta ou àquela circunstância. Mas, a nossa riqueza é o património genético de que as nossas raças são portadoras e que têm centenas de anos de trabalho de seleção. Um trabalho, muitas vezes, de quase seleção natural, que depois, à medida que o conhecimento foi evoluindo, fomos conseguindo aprimorar e acelerar em benefício não só do bem-estar animal, mas também do resultado produtivo na exploração.

Nesse processo de apuramento das raças autóctones, a ACOS desenvolve um trabalho de aprimoramento da raça ovina Campaniça.

Sim. A ACOS gere, desde 1987, o Livro Genealógico da Raça Campaniça.

Tal como o nome indicia, a raça Campaniça tem o seu solar de origem no Campo Branco, que é todo o território a sul de Beja, que vai desde Aljustrel até à parte norte da Serra do Caldeirão da região de Alcoutim, passando por Castro Verde, Mértola, Almodôvar e Ourique.

É uma raça criada num território difícil, com características edafoclimáticas muito desafiantes. Bem adaptada a esta realidade, de pequeno porte, tem neste contexto uma capacidade de sobrevivência e um desempenho reprodutivo e produtivo que não estão ao alcance de outras raças. E é por esta razão que ainda hoje aqui persiste.

Felizmente, a ACOS, num trabalho que já leva umas décadas, reuniu inicialmente, no Livro Genealógico da Raça Campaniça, sete criadores que representavam 1616 animais. Neste momento já estão registadas cerca de 13 mil fêmeas. Não é um grande efetivo, mas este aumento representa um crescimento importante. E acima de tudo, com duas características que defendem a raça, que são a diversidade geográfica dos efetivos e o número elevado de produtores que os detêm. Estes ovinos estão maioritariamente concentrados no Alentejo, num território disperso que abrange Mértola, Castro Verde, Almodôvar, Ourique, Beja, Serpa, Moura, Barrancos, Portel, Abela, Alcácer do Sal, embora haja criadores registados desde o Algarve até Cascais!

Uma novidade deste ano é o desfile das várias raças presentes, uma espécie de passadeira vermelha para as raças autóctones. Quer falar da importância e do interesse desta iniciativa?

A “passadeira vermelha” é, ao fim e ao cabo, levar os animais ao ringue central do Pavilhão da Pecuária e apresentá-los detalhadamente ao público. Cada Secretário Técnico terá a oportunidade de apresentar os animais da raça que tutela. Parece-nos uma iniciativa muito interessante do ponto de vista formativo e informativo porque ajuda os visitantes a perceber o animal e o património genético que têm em presença, bem como o enorme trabalho diário, dos criadores e dos técnicos, subjacente a esta seleção. Uma espécie de aula técnica com a presença dos animais,

Este ano vamos ter a representação de raças autóctones enriquecida porque, para além das habituais, juntam-se as provenientes da região convidada, as Terras de Trás-os-Montes.

A região convidada vai trazer bovinos da raça Mirandesa, ovinos das raças Churra Badana, Churra da Terra Quente, Churra Mirandesa e Churra Galega Bragançana, caprinos das raças Preta de Montesinho e Serrana, Porco Bísaro e burros da raça Mirandesa.



Que outras atividades podem ser acompanhadas no Pavilhão da Pecuária?

Além da exposição dos animais, temos a presença de uma grande diversidade de empresas e associações ligadas à produção animal.

Para além disso, temos as já habituais demonstrações de tosquia, que são sempre uma atividade muito apreciada pelo público. Muitas pessoas não sabem como se obtém a lã. Temos aqui a oportunidade de explicar que, do processo de tosquia até à manta ou ao casaco, há um longo processo, sendo a tosquia uma etapa muito importante de todo este percurso.

Além disto, há concursos das raças ovinas Merino Branco, Merino Preto, Campaniça, Suffolk e Merino Alemão e do Porco Raça Alentejana.

Este espaço é também aberto às crianças. E articula-se com atividades relacionadas com projeto ACOS +. Este projeto tem como missão sensibilizar os mais novos e os seus educadores para os temas do meio rural. E surge porque percebemos que há um distanciamento cada vez mais preocupante entre as novas gerações e as atividades rurais. Embora seja uma experiência em pequena escala, fazemos questão de o apresentar em todas as edições da Ovibeja porque sabemos que é uma iniciativa muito apreciada e que vai “fazendo escola”.

Ainda neste âmbito, vamos ter também uma Quinta Pedagógica com um roteiro de atividades articulado com o Pavilhão da Pecuária.

No Pavilhão da Pecuária vai também ser realizado, no dia 3 de maio, o 6º Encontro de Pastores, organizado pelo Clube Cinófilo do Alentejo.

Miguel Madeira é médico veterinário, responsável na ACOS pela sanidade animal. Que procedimentos fazem parte do protocolo na receção e acompanhamento dos animais no decorrer da Ovibeja?

A questão da biossegurança é um assunto muito atual. A concentração de animais de várias origens, num mesmo espaço, tem riscos. Principalmente no contexto que vivemos atualmente, com a preocupação crescente das doenças emergentes ou reemergentes, como por exemplo a Dermatose Nodular Contagiosa dos Bovinos e a Peste Suína Africana, ambas já presentes em territórios muito próximos de Portugal.

Portanto, temos que ser rigorosos com as questões sanitárias dos animais expostos na Ovibeja, precisamente para proteger as explorações pecuárias dos nossos expositores.

O nosso protocolo sanitário cumpre escrupulosamente o que a lei exige, nomeadamente no que respeita ao estatuto sanitário das explorações de origem dos animais presentes na Ovibeja, bem como no que diz respeito às medidas de biossegurança implementadas no nosso recinto, de que são exemplo a limpeza, lavagem, desinfecção e desinsetização das instalações, dos equipamentos e dos veículos de transporte de animais



A Ovibeja é também um importante palco de colóquios e seminários sobre assuntos da atualidade. A sanidade animal é um dos temas presentes?

Sim, vamos ter um colóquio intitulado “Peste Suína Africana – Ameaças e Constrangimentos” organizado em parceria pelo Clube Português de Monteiros, pela Ordem dos Médicos Veterinários e pela ACOS.

Neste colóquio, para além da Peste Suína Africana, serão abordadas também outras doenças emergentes e o risco que representam para a produção pecuária portuguesa.

Este tema das doenças emergentes ou reemergentes é um assunto muito atual, não só pelo que já “sofremos na pele” em anos recentes com a doença da Língua Azul e com a Doença Hemorrágica Epizootica, mas também pelas diversas ameaças que estão a aproximar-se do nosso território, como por exemplo a já referida Peste Suína Africana, a Dermatose Nodular Contagiosa dos bovinos, a Varíola Ovina e Caprina, a Peste dos Pequenos Ruminantes e a Febre Aftosa, esta última com focos recentemente registados na Grécia e no Chipre.

Portanto, nas atuais circunstâncias, deixamos o apelo a todos os intervenientes em atividades com animais de interesse pecuário e cinegético, para terem cuidados redobrados na adoção de medidas de biossegurança, a bem da salvaguarda da produção nacional.

FORMAÇÃO PRESENCIAL

FORMAÇÕES MODULARES CERTIFICADAS



ACOS AGRICULTORES DO SUL

JOVEM AGRICULTOR

Formação Base (50h)
11026 - Agricultura Sustentável (50h)
Formação Complementar (100h)

MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA

Mecanização Básica e Condução de Veículos Agrícolas II e III (250h)
Condução e operação com o trator em segurança (50h)
Operação com Motosserra em Segurança (25h)
Condução e Manobra de Equipamentos de carga e descarga (25h)
Motorroçadoras – Constituição, Utilização e Manutenção (25h)

PRODUTOS FITOFARMACÊUTICOS

Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos (50h)
Distribuição e Comercialização de Produtos Fitofarmacêuticos (25h)
Atualização em Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos (25h)
Prova de conhecimentos APF (maiores de 65 anos) (6h)

BEM-ESTAR ANIMAL

6852 - Proteção de Ruminantes e Equinos em Transporte de Longa Duração (25h)
6855 - Proteção de Ruminantes e Equinos em Transporte de Curta Duração (25h)
6856 - Proteção de Suínos em Transporte de Curta Duração (25h)
6849 - Proteção de Ruminantes e Equinos nos Locais de Criação (25h)
6850 - Proteção de Suínos nos Locais de Criação (25h)

CONSERVAÇÃO DO SOLO

4436 - Solos e Fertilidade (50h)
7581 - Nutrição das plantas (25h)

MODO DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

Modo de Produção Integrado (50h)
Modo de Produção Biológico (50h)

REGADIO

Técnicas de Regadio (25h)
Instalação e Regulação de Sistemas de Rega (25h)
Manutenção de equipamento de rega (25h)

CULTURAS

7664 - Cultura de Olival em Modo de Produção Biológico - Programação, Organização e Orientação (50h)
7638 - Cultura de plantas aromáticas, medicinais e condimentares em modo de produção biológico - programação, organização e orientação (50h)
7655 - Cultura de Amendoeira - programação, organização e orientação (25h)
7664 - Cultura de Olival em modo de produção biológico - programação, organização e orientação (50h)

SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO

6366 - Segurança e Saúde no Trabalho Agrícola (50h)
0349 - Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho (25h)
4478 - Técnicas de Socorrismo - Princípios Básicos (25h)
3127 - Prevenção de Incêndios Rurais

TURISMO

Turismo em Espaço Rural (25h)



CONTACTOS

Serviço de Formação Profissional da ACOS

Tel: 284 310 350 | formacao@acos.pt | www.acos.pt



FORMAÇÃO A DISTÂNCIA

FORMAÇÕES MODULARES CERTIFICADAS



JOVEM AGRICULTOR

Formação Base (50h) e-learning
11026 - Agricultura Sustentável (50h)

Formação Complementar (100h) e-learning

PRODUTOS FITOFARMACÊUTICOS

Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos (50h)
b-learning

Distribuição e Comercialização de Produtos
Fitofarmacêuticos (25h) b-learning

Atualização em Aplicação de Produtos
Fitofarmacêuticos (25h) e-learning

MODO DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

Modo de Produção Integrado (50h) e-learning

Modo de Produção Biológico (50h) e-learning

TURISMO

6365 - Turismo em Espaço Rural (25h) e-learning

REGADIO

Fertilização e Rega no Olival (50h) b-learning

CULTURAS

6285 - Operações Culturais de Implantação,
Condução, Manutenção e Colheita de Pomares
- Medronho (50h) b-learning

7654 - Cultura de Olival em Modo de Produção
Biológico - Programação, Organização e
Orientação (50h) b-learning

7638 - Cultura de plantas aromáticas,
condimentares e medicinais em MPB -
Programação, Organização e Orientação
(50h) b-learning

SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO

6366 - Segurança e Saúde no Trabalho Agrícola
(50h) e-learning

0349 - Ambiente, Segurança e, Higiene e Saúde
no Trabalho (25h) e-learning



CONTACTOS

Serviço de Formação Profissional da ACOS

Telf: 284 310 350 | formacao@acos.pt | www.acos.pt



Caça, um outro olhar sobre a Natureza



Artur Torres Pereira
Presidente do Clube Português de Monteiro (CPM)

O Pavilhão “Caça, Natureza e Biodiversidade”

A partir da formosa Beja, seu “berço”, esta 42ª edição da OVIBEJA volta a evidenciar a vitalidade e a ambição das gentes de “todo o Alentejo deste mundo” ao olharem o seu território à luz da sua história e da sua cultura, e projectarem-no no futuro com justificado orgulho.

O conhecimento e a capacidade empreendedora das novas gerações de alentejanos permitiram-lhes acrescentar valor à agricultura e à propriedade agrícola, incorporando as modernas tecnologias no circuito produtivo e abrindo horizontes a novos produtos e a novos serviços. Alqueva contribuiu muito.

Consciência plena da importância de mimar o riquíssimo património natural que faz do seu/nosso Alentejo uma região única e irrepetível, que tem o céu como limite e o infinito como horizonte. O desafio do crescimento económico já é assumido no pleno respeito pelos valores ambientais e de conservação da natureza, compatibilizando harmoniosamente Cidade e Campo.

A Caça está intrinsecamente ligada ao Mundo rural. Durante séculos foi actividade de subsistência. A civilização

industrial converteu-a numa actividade de recreio, em que uns poucos foram colhendo despreocupadamente os animais de que apenas a natureza cuidava e que generosamente disponibilizava, em espaços imensos muitas vezes inacessíveis.

A evolução das sociedades modernas pôs termo para sempre a esse paradigma. Uma enorme pressão sobre a caça fez-se sentir em consequência do crescimento populacional, da expansão urbana, de uma maior capacidade económica, do acesso a novas viaturas e a modernas vias de circulação. Os resultados da caça sem limites começaram a fazer soar os alarmes. A mentalidade e os objectivos dos caçadores tinham que mudar, abrindo caminho à **Caça Sustentável**.

Passaram a ser essenciais uma exigente gestão regulatória por parte dos gestores, e enormes contenção e autorresponsabilidade no seu exercício por parte dos caçadores. A Caça passou a constituir um dos importantes serviços a prestar aos territórios e aos ecossistemas para neles se manterem equilibradas, controladas e saudáveis as respectivas populações animais, e para se evitarem danos e prejuízos indesejáveis na agricultura e na floresta.

Caçar não é matar. O Caçador do futuro tenderá aliás a caçar cada vez menos com o gatilho e cada vez mais com os seus cinco sentidos. A magia de viver a natureza e de com ela interagir, a observação dos animais selvagens nos seus habitats naturais, as mil e uma curiosidades do campo que nunca deixam de nos surpreender, os odores associados ao campo, seco e molhado, as infinitas tonalidades de cores nas diferentes estações do ano, os sons da noite e do dia, estes são alguns dos prazeres associados à procura da caça, ocorra ou não o abate de um qualquer animal.

A Caça é natural. A natureza proporciona-nos o frémido da vida renovada na Primavera, o sufoco abafado do Verão, a majestosidade expectante do Outono e a rudeza desconcertante do Inverno. Ensinar os mais novos a conhecerem e a desfrutarem de cada um destes momentos

ao longo do ano deverá ser objectivo de cada Caçador. Outro será explicar-lhes que a mágica palavra “Respeito” tem que ser aplicada às inter-relações entre homens, animais, natureza e territórios.

A morte dos animais caçados não será um acto ocasional, mas o penúltimo passo da gestão dos ecossistemas que retira os animais em excesso, os doentes e os defeituosos, planeado rigorosamente com base em censos populacionais cientificamente sustentados e por uma observação permanente no terreno. Os bons troféus obtidos valorizam a excelência da gestão dos territórios.

Um acto de caça só fica verdadeiramente concluído com o consumo da carne dos animais selvagens são abatidos, seja à mesa do caçador, seja proveniente de aproveitamento industrial. A carne de caça é a mais saudável e natural, proveniente de animais criados em plena natureza, constituindo uma excelente alternativa alimentar que deveria constar da ementa das cantinas escolares.

Partilhando estes desafios com a Sociedade, o Clube Português de Monteiro (CPM) dedica aos jovens o **Pavilhão “Caça, Natureza e Biodiversidade”** nesta 42ª OVIBEJA, dando a conhecer um novo olhar sobre a Natureza e o mundo rural a partir de territórios de excelência cuja conservação e gestão não dispensam a Caça sustentável, como a Tapada de Mafra, a Herdade da Contenda, a Herdade de Vale Feitoso, o Parque Natural do Guadiana, a Reserva da Biosfera de Castro Verde e a Estação Biológica de Mértola.

Também outras facetas do Mundo rural presentes, como a dos rios (trazida pelo Fluvial de Mora), e de espécies animais emblemáticas (como o Corço, trazida pelo Centro Interpretativo de Grijó, Macedo de Cavaleiros) ou protegidas, como o Lince, ajudarão a consolidar nos visitantes, sobretudo nos mais jovens, este novo e consistente olhar de futuro sobre a Natureza que lhes é sugerido pela Caça Sustentável.



42^a
OVI
3EJA

Todo o alentejo deste mundo

**ESPAÇO
APRENDER+**
Programação ACOS+

Aprender, Experimentar e participar

- Oficinas de Atividades com diversos parceiros
- Showcookings ao vivo
- Teatro e animação
- Workshops (Queijo, Azeite, IA, Artesanato e mais)
- Experiências rurais e pedagógicas
- Dança, música e demonstrações ao vivo
- Demonstrações caninas e atividades interativas
- Debate de ideias ACOS+À Conversa

E ainda com a CIMBAL...

- Feira da Ciência do Baixo Alentejo
- Feira da Tecnologia do Baixo Alentejo

No âmbito do projeto "+ Sucesso Educativo no Baixo Alentejo"

Consulte todo o programa em:



Como podem as energias renováveis e as estratégias de sustentabilidade reforçar a competitividade agrícola?



Pedro Mesquita
Gomes



A agricultura portuguesa, hoje, enfrenta desafios que todos sentimos no terreno, em várias frentes: altos custos energéticos, pressão regulatória e mais exigência do mercado. A Ecoinside, empresa portuguesa com 20 anos de experiência em ecoeficiência e sustentabilidade, estreia-se este ano na Ovibeja mas já conta com parceiros em Évora, Portalegre e Beja. Enquanto agente de transição energética, desenhamos e projetamos soluções de energia renovável e de estratégia de sustentabilidade para aproveitamento hidroagrícola em barragens e explorações agrícolas.

Agricultura Sustentável: O que faz um produtor hortofrutícola para ficar mais sustentável? De que forma pode a sustentabilidade apoiar decisões e criar valor no negócio agrícola?

A proteção da diversidade biológica, a preservação de recursos hídricos e as alterações demográficas são alguns dos maiores desafios enfrentados pelo setor agrícola atualmente. Neste contexto, mitigar e adaptar são ações essenciais para qualquer produtor agrícola que ambicione um negócio resiliente e duradouro. Aqui, a Ecoinside apoia produtores agrícolas na adoção de práticas agrícolas responsáveis, através da integração de uma ferramenta de agricultura sustentável focada nos âmbitos ambiental, agronómico, económico e social. Destacam-se a perturbação mínima dos solos, a fertilização ajustada às necessidades das culturas e a reincorporação dos resíduos no sistema produtivo. A preferência por sistemas policulturais explora a área agrícola de forma mais eficiente e aumenta a resistência das culturas. Estas

práticas apoiam decisões mais responsáveis e criam valor duradouro para o negócio. Esta ferramenta já foi integrada em 110 produtores hortofrutícolas, as respetivas 217 explorações agrícolas e a um total de 73 tipos de culturas diferentes.

Como pode a energia renovável reduzir custos e tornar a exploração mais autónoma?

Os sistemas fotovoltaicos para autoconsumo (UPACs) permitem às explorações produzir a sua própria energia, reduzir a dependência da rede e proteger das oscilações do preço da eletricidade. Os números falam por si: explorações com forte componente de regadio, associada à bombagem, representa entre 30% a 50% dos custos energéticos. Esta integração permite reduzir a fatura entre 20%-40%, atingindo reduções superior com consumo diurno (ex: rega). Na refrigeração pós-colheita, relevante em hortofrutícolas, o consumo pode chegar a 25% dos custos, com poupanças de 15%-30%. Processos como fertirrigação e aplicação de fitofármacos, onde a bombagem e pressurização são intensivas, as UPACs reduzem custos operacionais e aumentam a previsibilidade financeira. No Alentejo e particularmente relevante, onde o regadio e a alta radiação solar aumenta o rendimento de UPACs. A Ecoinside adota uma abordagem integrada. Vai além de reduzir custos energéticos, mas cd preservar a biodiversidade local e maximizar a produtividade da exploração.

A Ecoinside convida todos a visitar o seu espaço na Ovibeja, para esclarecer dúvidas, partilhar experiências e descobriremos formas de produzir melhor.

A Ciência ao Serviço da Indústria Queijeira no Contexto das Alterações Climáticas – O projeto ProCardo

O projeto ProCardo investiga o impacto das alterações climáticas na flor de cardo, e as suas enzimas essenciais para a produção de queijos DOP, preservando a qualidade

Em Portugal, segundo dados do Instituto Nacional de Estatística, em 2018 foram produzidas 83 972 toneladas de queijo, gerando cerca de 441 milhões de euros. O consumo per capita atingiu 13,4 kg por habitante. Entre os produtos de maior valor acrescentado destacam-se os queijos com Denominação de Origem Protegida (DOP), dos quais existem 13 em Portugal.

O projeto ProCardo surge como uma resposta científica aos desafios que as alterações climáticas colocam à produção do queijo Serra da Estrela DOP. Trata-se de um projeto financiado pela Fundação la Caixa, em colaboração com o BPI e com a Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT) no âmbito do programa “Promove o interior de Portugal”, focado na caracterização bioquímica da flor de cardo (*Cynara cardunculus*) — ingrediente essencial no processo de produção de fabrico deste queijo — esta iniciativa pretende compreender de que forma o aumento da temperatura e a limitação na disponibilidade de água podem afetar o tipo, a concentração e a atividade das cardosinas e, conseqüentemente, a qualidade dos queijos DOP, entre outros, que possam usar flores de cardo como agentes coagulantes.

Miguel Sampaio¹, Ana F. Paulino^{2,3}, João Neves¹, João Monteiro¹, Idália Guerreiro⁴, Justino Sobreiro^{4,5}, José Pissarra¹, Paulo Barracosa⁶, Maria F. Duarte², Cláudia Pereira¹

¹ GreenUPorto – Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável e INOV4AGRO – Instituto para a Inovação, Capacitação e Sustentabilidade da Produção Agroalimentar; Departamento de Biologia, Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, Porto, Portugal

² CEBAL - Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo (CEBAL)/ Instituto Politécnico de Beja, MED – Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento & CHANGE

– Instituto para as Alterações Globais e Sustentabilidade, CEBAL, Beja, Portugal
³cE3c – Centro de Ecologia, Evolução e Alterações Ambientais, Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, Lisboa, Portugal

⁴ IPBeja - Instituto Politécnico de Beja, Escola Superior Agrária, Beja, Portugal

⁵ CREATE – Centro de Investigação em Ciência e Tecnologia para o Sistema Terra e Energia, IPBeja, Beja, Portugal

⁶ CERNAS - Centro de Investigação em Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade / IPV - Instituto Politécnico de Viseu, Viseu, Portugal

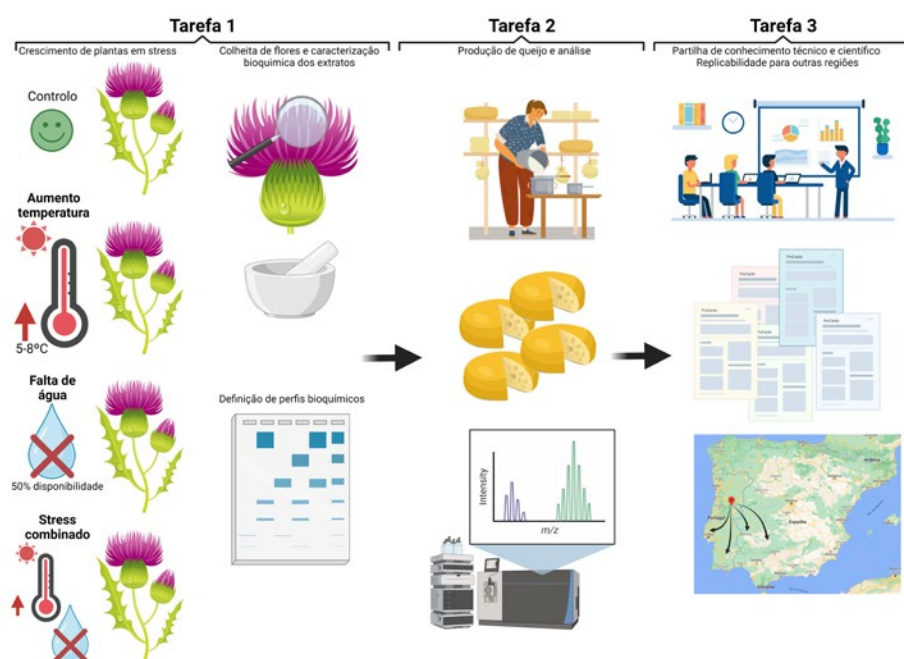


Figura 1 – Esquemática das atividades propostas no âmbito do projeto ProCardo.

Ao gerar conhecimento aplicável e transferível para o setor, o ProCardo ambiciona apoiar produtores, reforçar a competitividade da fileira queijeira e contribuir para a preservação de um património agroalimentar de elevado valor económico, cultural e paisagístico (Figura 1). As flores de cardo, um dos ingredientes essenciais do processo produtivo nos queijos de leite de ovelha com DOP, entre outros, continuam a apresentar uma variabilidade bioquímica significativa, derivada da genética da planta, do tipo de corte da flor e muito provavelmente, num futuro muito próximo, um perfil bioquímico influenciado pelas alterações climáticas. Deste modo, as flores de cardo e a sua caracterização devem continuar a ser objeto de estudo, para melhor aproveitarmos todo o seu potencial e diversidade.

DO LABORATÓRIO À QUEIJARIA

O projeto envolve investigadores e docentes da FCUP/ GreenUPorto - Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, do IPV - Instituto Politécnico de Viseu, e do CEBAL - Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo promovendo a articulação entre conhecimento científico e aplicação prática (Figura 2). A colaboração com a queijaria Quinta de São Cosme permite validar, em contexto real, os resultados obtidos em laboratório, funcionando como ponte entre a investigação fundamental e a sua utilização pelo setor. O contacto direto com produtores e outros intervenientes como a cooperativa ESTRELACOOP e a Associação de Produtores de Serpa facilita a transferência de conhecimento e contribui para reforçar a literacia científica nos territórios. Estão igualmente previstas ações de sensibilização, workshops e seminários dirigidos não só a produtores locais, mas também a produtores de outras regiões de Portugal e de Espanha, que utilizam a flor de cardo em diferentes tipos de queijo.

O PAPEL CRÍTICO DA FLOR DE CARDO E DAS CARDOSINAS

A flor de cardo contém enzimas específicas, as cardosinas, responsáveis pela coagulação do leite e pela formação das características únicas do queijo Serra da Estrela (Figura 3), bem como de outros queijos produzidos em outras regiões do país. Nas flores existem dois tipos de cardosinas particularmente relevantes: a A e a B. Estas enzimas têm funções distintas, mas complementares, sendo responsáveis por cortar de forma muito específica os diferentes tipos de caseína, que no conjunto constituem as principais proteínas do leite e desencadear o processo de coagulação. A proporção entre cardosina A e B é determinante para que o queijo mantenha as suas características típicas. Enquanto uma das enzimas atua de forma mais específica nas clivagens que realiza, a outra apresenta uma ação mais indiscriminada sobre as cadeias peptídicas da caseína, o que pode ter impacto direto na qualidade final do queijo. A cardosina A atua de modo mais específico, semelhante à quimosina, em especial na K-caseína, e a cardosina B de um modo semelhante à pepsina através de uma intensa atividade proteolítica não específica podendo hidrolisar ligações peptídicas nas restantes formas de caseínas (α_{s1} , α_{s2} e β). A quantidade e nível de atividade destas enzimas não são constantes, podendo variar em função das condições ambientais. Sabe-se que fatores como temperaturas elevadas e défice hídrico podem afetar o tipo de cardosinas, a concentração, o processamento e conseqüentemente disponibilidade destas enzimas, condicionando a sua eficácia de atuação no fabrico de queijo. Num contexto de alterações climáticas, esta incerteza torna-se particularmente preocupante para a sustentabilidade da fileira. Na verdade, pela localização geográfica de Portugal e tendo em conta as projeções climáticas para a região do Mediterrâneo — que apontam para um aumento médio de 5 a 8 °C no verão até ao final do século — torna-se urgente proteger o potencial agrícola e o património agroalimentar nacional.



Figura 2 - Parte da equipa do consórcio ProCardo.

Da esquerda para a direita: Paulo Barracosa (CERNAS/IPV), Fátima Duarte (CEBAL/MED), Cláudia Pereira (GreenUPorto/FCUP), Miguel Sampaio (GreenUPorto/FCUP), João Neves (GreenUPorto/FCUP) e José Pissarra (GreenUPorto/FCUP).

UMA RESPOSTA AOS DESAFIOS DAS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS

Ao compreender de forma detalhada os efeitos da falta de água e das ondas de calor nos perfis enzimáticos da flor de cardo, o ProCardo pretende delinear estratégias para manter a qualidade dos queijos produzidos. O conhecimento que tem sido gerado permite estudar a variabilidade dos extratos florais, estabelecer parâmetros de reprodutibilidade na produção de queijo Serra da Estrela DOP e produzir material técnico de apoio a produtores e agricultores.

Numa primeira fase, o trabalho centrou-se na caracterização da expressão e bioquímica dos extratos florais de diferentes plantas de cardo, avaliando a expressão e a atividade das cardosinas em condições controladas, de temperaturas elevadas e défice hídrico. Procurou-se definir um conjunto de parâmetros bioquímicos que permitam antecipar a qualidade expectável do queijo em cenários climáticos futuros. A partir desta informação será possível identificar as condições ótimas para obter extratos florais com características adequadas à produção de queijo Serra

da Estrela DOP e, simultaneamente, ajudar a proteger a indústria queijeira do impacto do aquecimento global, no que respeita à produção de cardo.

Paralelamente, o projeto pretende contribuir para resolver uma questão há muito discutida no setor: a definição de um padrão de qualidade para os extratos de flor de cardo utilizados na produção deste queijo.



Figura 3 - Inflorescência aberta de *Cynara cardunculus* e detalhe de várias flores isoladas. A parte roxa das flores corresponde ao estigma, região habitualmente usada para fazer o coalho vegetal.

PRIMEIROS ENSAIOS EM QUEIJO SERRA DA ESTRELA DOP

No âmbito do ProCardo foram instaladas plantas de *Cynara cardunculus* correspondentes a dois genótipos diferentes (1M e 3M) no campus do IPV/ESAV, em Viseu, onde decorreram ensaios em condições de conforto e de stress hídrico, e sob orientação do CEBAL, em Beja, onde se realizaram ensaios em estufa sob temperaturas mais elevadas, isoladamente ou combinadas com défice hídrico (Figura 4).

Em ambos os locais, foram avaliados vários descritores morfológicos e, em termos de perfil produtivo não se observaram diferenças significativas entre plantas controlo e plantas em stress para a maioria dos parâmetros. As maiores diferenças foram observadas na expressão das cardosinas. O genótipo 3M apresenta vantagens em condições de stress combinado (altas temperaturas e défice hídrico), demonstrando uma maior indução na expressão de cardosinas e mantendo potencialmente a disponibilidade enzimática em cenários climáticos mais severos. Por outro lado, o genótipo 1M exibe padrões de expressão mais estáveis entre as condições de controlo e de stress hídrico, sugerindo um desempenho comparativamente mais resiliente sob stress hídrico moderado ou em anos com maior disponibilidade de água. Estes resultados indicam que a seleção de genótipos e as estratégias de cultivo podem representar ferramentas importantes para mitigar o impacto da variabilidade climática no cultivo do cardo, apoiando a utilização de material vegetal mais adequado a ambientes secos e quentes ou em anos caracterizados por maior disponibilidade de água.



Figura 4 - Instalação de plantas *Cynara cardunculus* (Cardo) em condições de conforto hídrico (A), stress hídrico (B) e temperatura elevada (C, D). As plantas em conforto e stress hídrico foram mantidas ao ar livre, no campus do IPV (Viseu), enquanto as plantas sujeitas a temperatura elevada, foram estabelecidas sob orientação do CEBAL, na estufa do Centro Hortofrutícola do Instituto Politécnico de Beja (Beja). Todas as plantas foram provenientes do mesmo genótipo e obtidas por propagação do rizoma adulto.

Os primeiros ensaios de aplicação decorreram na queijaria Quinta de São Cosme, onde foram testados extratos de flor provenientes de plantas em conforto hídrico e plantas em stress hídrico (Figura 5). O extrato proveniente de plantas em conforto hídrico originou uma coalhada com menor teor de gordura e proteína, maior teor de açúcares e pH mais elevado, refletindo-se num rendimento queijeiro inferior (Figura 6). Durante a maturação, as perdas de peso foram semelhantes entre lotes, situando-se entre 20 e 22%. As análises físico-químicas finais dos queijos não revelaram diferenças significativas entre tratamentos. A avaliação textural encontra-se em fase final e as provas sensoriais por painel certificado Queijo Serra da Estrela serão realizadas brevemente, permitindo aprofundar a interpretação tecnológica destes resultados.

UM PROJETO COM VISÃO DE FUTURO

Com uma área de intervenção centrada na região da Serra da Estrela, espera-se que o ProCardo tenha efeitos positivos diretos na indústria queijeira local e no território envolvente. Atualmente, estima-se a existência de cerca de 15600 ovelhas das raças Serra da Estrela e Mondegueira, distribuídas por aproximadamente 132 rebanhos nos 3 200 km² da região demarcada. Esta realidade traduz-se numa produção anual próxima de 1 milhão de litros de leite, que dão origem a cerca de 275000 Kg de queijo, exigindo aproximadamente uma tonelada de flor de cardo seca. Este valor poderá aumentar caso mais indústrias de queijo não DOP apostem na utilização de extratos de cardo, mesmo que em mistura com coalhos de origem animal ou microbiano.

Embora os primeiros ensaios de aplicabilidade decorram na Quinta de São Cosme, o ProCardo foi concebido com forte potencial de replicação. Após a otimização dos perfis enzimáticos, os resultados poderão ser facilmente transferidos para outras queijarias da região e para outros tipos de queijo com DOP que utilizem flor de cardo. Este potencial estende-se também a territórios transfronteiriços, nomeadamente em Espanha, onde é produzido o queijo Torta del Casar com base no mesmo tipo de coagulante vegetal obtido de flores de cardo.



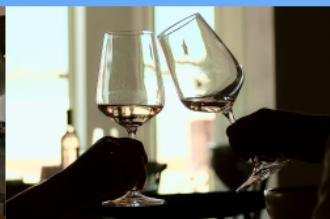
Figura 5 – Queijos produzidos com flores provenientes de plantas em conforto e stress hídrico, após o processo de maturação.



Figura 6 - Preparação e aplicação dos extratos florais nos processos de coagulação; manufatura dos queijos após o processo de coagulação.

Agradecimentos:

Projeto “ProCardo - Cardosinas e o queijo da Serra da Estrela: proteção face às alterações climáticas” (PL23-00022)”, apoiado pelo Programa Promove da Fundação ‘la Caixa’, em colaboração com o BPI e com a Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT); GreenUPorto - Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável (<https://doi.org/10.54499/UID/05748/2025> e <https://doi.org/10.54499/UID/PRR/05748/2025>); Unidade de Investigação MED (<https://doi.org/10.54499/UID/05183/2025>) e Laboratório Associado CHANGE (<https://doi.org/10.54499/LA/P/0121/2020>). Agradecimentos ao Centro Hortofrutícola do Instituto Politécnico de Beja, pela disponibilização de espaço na estufa para instalação do ensaio de produção de cardo, e à Queijaria Quinta de São Cosme pela realização dos ensaios de produção.



ENOTURISMO

PROVAS DE VINHO

VISITAS GUIADAS

GASTRONOMIA ALENTEJANA

ADEGA DE VIDIGUEIRA

Alentejo na alma

Desenvolver todo o potencial endógeno dos territórios



José Arruda
Associação de Municípios
Portugueses do Vinho

O vinho, o enoturismo e o mundo rural estão no centro das nossas ações, por isso, pretendemos agregar os municípios que têm potencialidades nestas áreas e, em conjunto, desenvolvermos projetos que valorizem e promovam todo o potencial endógeno dos territórios

Treze municípios do Baixo Alentejo defendem ao longo deste ano o título de Cidade Europeia do Vinho 2026. Esta é uma iniciativa promovida pela Rede Europeia das Cidades do Vinho (RECEVIN), em parceria com a Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV). A AMPV tem atualmente 149 municípios associados e nasceu em 2007, com o objetivo de defender, promover e valorizar os territórios do nosso país com tradição vitivinícola.

O vinho, o enoturismo e o mundo rural estão no centro das nossas ações, por isso, pretendemos agregar os municípios que têm potencialidades nestas áreas e, em conjunto, desenvolvermos projetos que valorizem e promovam todo o potencial endógeno dos territórios cuja economia, cultura e identidade histórica estão fortemente associadas ao vinho e ao mundo rural.

A associação tem secções próprias, dentro da AMPV, que trabalham outras áreas importantes do nosso mundo rural, como por exemplo, a gastronomia, os azeites ou os Museus do Vinho. Temos eventos e projetos consolidados que vão ao encontro da valorização dos nossos territórios e que envolvem uma participação muito expressiva dos municípios e parceiros, como a eleição da Embaixadora dos Territórios Vinhateiros, anteriormente designada de Rainha das Vindimas de Portugal, o Dia Mundial do Enoturismo, o Festival Nacional da Canção Rural, a eleição da Cidade do Vinho, a Rede das Freguesias Vinhateiras, as comemorações da Gastronomia Património Cultural ou as participações na Feira Nacional de Agricultura e Festival Nacional de Gastronomia.

Mantemos uma colaboração muito estreita com várias associações nacionais e estrangeiras e com as quais

desenvolvemos grandes e importantes projetos, sobretudo com a Recevin - Rede Europeia de Cidades do Vinho, a Iter Vitis, a Ametur - Associação Mundial de Enoturismo, a Acevin - associação espanhola de Cidades do Vinho e a Città del Vino - associação italiana de Cidades do Vinho. Temos estado a percorrer as diferentes regiões do país com Fóruns Regionais sobre promoção e desenvolvimento dos territórios, cuja iniciativa pretende abordar projetos e dinâmicas de desenvolvimento turístico dos territórios e do mundo rural e têm contado com a participação dos municípios e de outras entidades regionais. Nestes fóruns, temos feito a entrega dos Prémios Regionais, que visam homenagear o que de melhor se faz em cada região.

O nosso compromisso tem sido trabalhar em rede com os municípios e parceiros, no sentido de afirmar e valorizar os nossos vinhos, o enoturismo e todo o património e cultura e eles associados. Porque, em todo o território, temos um setor do vinho muito forte e dinâmico. Produzimos cada vez mais vinho, com cada vez mais qualidade, fruto também da crescente modernização e qualificação do setor. Por outro lado, temos um património muito rico, desde adegas, museus, quintas, temos tradições que vão passando de geração em geração, temos paisagens lindas, temos mar, temos rio, uma grande diversidade de norte a sul do país. E temos pessoas cada vez mais qualificadas a investir nesta área, a criar espaços de enoturismo que proporcionam experiências diferentes e diferenciadoras nos territórios de baixa densidade. Portanto, Portugal tem crescido muito nesta área do vinho e do enoturismo e da valorização do mundo rural, e acredito que tem possibilidade de crescer muito mais.

Margens agrícolas como um recurso de suporte à exploração



Ricardo Pita

MED – Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento & CHANGE – Instituto para as Alterações Globais e Sustentabilidade, Universidade de Évora, Évora, Portugal.



Nuno M. Pedroso

MED – Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento & CHANGE – Instituto para as Alterações Globais e Sustentabilidade, Universidade de Évora, Évora, Portugal.

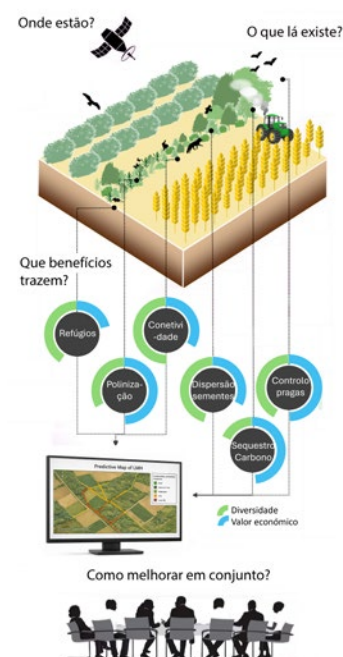
As margens agrícolas são parte integrante das explorações e podem trazer benefícios diretos para a produção agrícola. O projeto AgroEcolines dá os primeiros passos para caracterizar estas estruturas e transformar conhecimento científico em apoio prático à sua gestão no Baixo Alentejo, com potencial de aplicação noutros contextos mediterrânicos semelhantes.

A modernização e a crescente especialização dos sistemas agrícolas têm contribuído para o aumento da produtividade, em resposta às exigências dos mercados globais. Contudo, em muitos territórios, este processo tem também levado à redução de elementos naturais da paisagem agrícola, com consequências para a biodiversidade e para o equilíbrio dos agroecossistemas 1.

Entre os habitats mais afetados incluem-se as margens agrícolas, isto é, faixas lineares de vegetação seminatural associadas aos limites das parcelas, ao longo de vedações, caminhos agrícolas, taludes, valados e valas de drenagem naturais ou regularizadas. Estas margens podem apresentar estruturas diversas, desde sebes arbóreas ou arbustivas a faixas herbáceas, que no conjunto formam uma rede que pode funcionar como refúgio para várias espécies e contribuir para ligar diferentes áreas da paisagem agrícola.

Em muitos contextos, as margens agrícolas são dos poucos espaços seminaturais que ainda permanecem, podendo desempenhar funções úteis para a atividade agrícola, como polinização, controlo natural de pragas ou consumo de sementes de plantas infestantes. Podem ainda ajudar a proteger o solo da erosão, reduzir o arrastamento de nutrientes pela água e contribuir para o armazenamento de carbono. Porém, a gestão orientada para otimizar a área produtiva, a eficiência operacional e a mecanização leva muitas vezes à redução, simplificação, ou mesmo remoção destas margens, limitando assim a sua potencial contribuição para os serviços de ecossistema dependentes da biodiversidade e para as funções de regulação ligadas ao solo, à água e ao carbono, diminuindo os benefícios que podem trazer à exploração.

Margens agrícolas do Baixo Alentejo no projeto AgroEcolines





Apesar do valor destes habitats lineares estar bem documentado em vários países do norte da Europa 2, o seu papel permanece menos compreendido e raramente é integrado nas decisões de gestão em agroecossistemas mediterrânicos. Esta realidade ganha particular importância no momento atual, em que a PAC está em implementação através dos Planos Estratégicos 2023-2027 3, prevendo regras e apoios relacionados com a manutenção de elementos da paisagem e de estruturas com interesse ambiental. Em Portugal, este enquadramento concretiza-se através do PEPAC e da respetiva regulamentação, num contexto em que o debate sobre a PAC pós-2027 já decorre. Em paralelo, o Regulamento do Restauro da Natureza introduz metas vinculativas e obriga à definição de Planos Nacionais de Restauro até setembro de 2026 4, dando visibilidade acrescida a “elementos paisagísticos de elevada diversidade” em terras agrícolas, entre os quais se incluem margens, sebes e outras estruturas lineares, reforçando a relevância deste tema nas políticas públicas.

É neste enquadramento que se inicia o projeto AgroEcolines, financiado pela Fundação “la Caixa”, no âmbito do programa PROMOVE, desenvolvido no interior do Baixo Alentejo e a decorrer até outubro de 2028. A coordenação cabe ao Instituto Mediterrânico para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento (MED, Universidade de Évora), em parceria com a Associação de Agricultores do Sul (ACOS), e com a Estação Biológica Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo (CEBAL), e as Câmaras Municipais de Beja, Serpa e Mértola.

O AgroEcolines pretende avaliar e valorizar as margens agrícolas, procurando

perceber como as suas características influenciam a biodiversidade e os benefícios que estes habitats podem trazer para a atividade agrícola. Em paralelo, o projeto prevê o desenvolvimento de ferramentas de apoio à gestão, incluindo mapas das margens existentes e do seu estado de conservação, bem como guias práticos e protocolos que apoiem escolhas informadas sobre como manter, melhorar ou restaurar margens, tendo em consideração os contextos e expectativas socioeconómicas locais.

Nesta fase inicial, o foco está na identificação, seleção, mapeamento e caracterização de margens em diferentes contextos de uso do solo na área de estudo, em articulação com os parceiros locais e com envolvimento direto de agricultores. Quando necessário, as atividades a desenvolver poderão implicar acesso pontual a margens dentro de propriedades, sempre com o conhecimento e autorização dos proprietários ou gestores, para recolha de informação no terreno. O objetivo é garantir que as recomendações finais são realistas, aplicáveis e adaptadas ao território. Produtores interessados em colaborar ou esclarecer dúvidas podem contactar a coordenação do projeto através da ACOS ou do email agroecolines@uevora.pt.

Os resultados serão devolvidos em formatos acessíveis e úteis para quem gere o território, complementados por momentos de interação e discussão com agricultores, gestores e outras entidades locais, incluindo workshops, para apoiar a adoção de práticas ajustadas às realidades locais. O conhecimento produzido servirá para apoiar decisões concretas de gestão, num equilíbrio realista entre eficiência da exploração e valorização das margens como parte integrante do sistema agrícola.

Referências

- 1 – Dover, J. W. (ed.), 2019. The Ecology of Hedgerows and Field Margins. Routledge;
- 2 – Marshall, E.J.P. et al. 2002. Field margins in northern Europe: their functions and interactions with agriculture. Agriculture, Ecosystems & Environment;
- 3 – Decreto-Lei n.º 12/2023, de 24 de fevereiro (PEPAC Portugal);
- 4 – Regulamento (UE) 2024/1991, de 24 de junho de 2024 (Restauro da Natureza).

Agradecimentos

Projeto “AgroEcolines - Valorização de habitats marginais lineares em agroecossistemas mediterrânicos (PD25-00030)”, apoiado pelo Programa Promove da Fundação “la Caixa”, em colaboração com o BPI e com a Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT); Unidade de Investigação MED (<https://doi.org/10.54499/UID/05183/2025>) e Laboratório Associado CHANGE (<https://doi.org/10.54499/LA/P/0121/2020>)

Mais informações:



Promotores:



Parceiros:



Parabéns!



VIRADOS PARA O FUTURO

Nesta data tão especial em que a Caixa comemora 150 anos, agradecemos aos nossos clientes a confiança e a preferência que depositam em nós. Com gratidão pelo passado e olhos postos no futuro, mantemos o compromisso de sempre: **qualidade, inovação e proximidade** para os **portugueses**, as **famílias** e as **empresas**.

Obrigada.

Descubra uma Caixa mais à frente em **[cgd.pt](https://www.cgd.pt)**

Caixa Geral de Depósitos S.A. registada junto do Banco de Portugal sob o nº35.

É mesmo
verdade que
a Galp tem
mmmmmmu
uuuuuítas
energias?

galp

Patrocinador oficial
da 42ª Ovibeja

É mmmeeee
eeeesmo.

Do campo à sua casa, visite
o nosso stand e conheça
todas as nossas energias.

Somos
Multi
Energia



Quer poupar na mobilidade da sua empresa?

Está no anúncio certo.



Basta apenas um veículo para ter acesso a descontos especiais e muito mais.

Comece hoje mesmo a poupar.



Gestão de consumos online



Segurança nos pagamentos



Sem custos nem fidelização



Gestor dedicado disponível



Faturação eletrónica



Soluções de **descarbonização***

ATENÇÃO, CONDUTORES DE VEÍCULOS AGRÍCOLAS! REGRAS IMPORTANTES



**VISITE O NOSSO STAND
NA OVIBEJA!**



**Estamos à sua espera no
PAVILHÃO INSTITUCIONAL**



CUIDE DE SI E DOS OUTROS!

Soluções de Garantia para Empresas

Garantimos o crescimento da sua Empresa.

Facilitamos o acesso ao financiamento com Garantias em condições vantajosas e apoio personalizado para o **setor agrícola**.

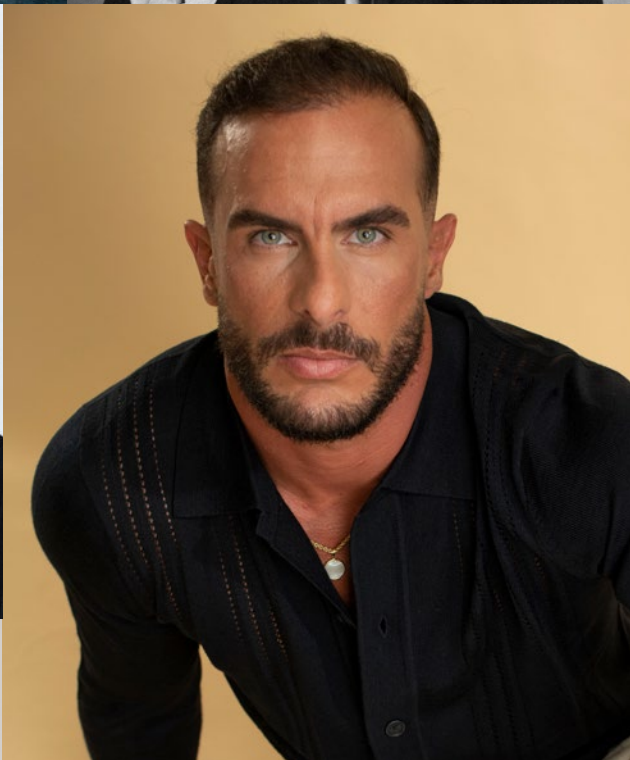
Conheça as Linhas de Crédito com Garantia para apoiar o crescimento da sua Empresa.

Para mais informações, contacte a Sociedade de Garantia Mútua ou o seu banco.



A presente informação tem natureza publicitária e não dispensa a consulta da informação pré-contratual, contratual e protocolar legalmente exigida, nem substitui a leitura integral da documentação aplicável a cada instrumento de financiamento.
A contratação de qualquer financiamento, garantia ou instrumento de capital está sujeita a verificação de elegibilidade, análise de risco, aprovação das entidades envolvidas e às condições específicas definidas para cada operação.

Para mais informações: **Banco Português de Fomento, S.A.** • Sede: Rua Professor Mota Pinto, n.º 42-F, 2.º andar, Sala 2.11, 4100-353 Porto Matriculado na C.R.C. do Porto, com o número único de matrícula e de identificação fiscal 503 271 055 • Capital Social € 505.000.000,00 Entidade autorizada pelo Banco de Portugal com o código 502 • Tel. 226 165 280 bpfomento@bpfomento.pt



OVI NOI- TES

Concertos para todos os gostos

A 42ª Ovibeja, que se realiza de 29 de abril a 3 de maio, concebeu um cartaz de concertos ao encontro de todos os públicos-alvo.





ÁTOA



VIZINHOS



NININHO
VAZ MAIA



MARIZA



KURA



goldcobra

O primeiro concerto, na noite de 29 de abril, vai estar a cargo de Vizinhos, seguindo-se, madrugada dentro, o DJ João Melgueira.

No dia 30, vésperas de feriado, o palco é entregue a Nininho Vaz Maia. A festa prossegue mais tarde com a DJ Ana Isabel Arroja, da Rádio Comercial. No feriado de 1 de maio, a noite e o palco pertencem a Mariza. O DJ que toma a seguir conta das sonoridades da noite é Diego Miranda.

goldcobra e Átoa são as apostas para a noite de 2 de maio. Segue-se-lhes KURA.

“Com Todo o Alentejo Deste Mundo!”, a Ovibeja é uma feira com uma grande pluralidade de eventos para todas as idades e preferências culturais. A juntar aos grandes concertos da noite há, diariamente, iniciativas culturais, com grupos de música e cantares regionais, dança, eventos culturais para os mais novos, cante alentejano que se faz ouvir durante todos os dias e que assinala o momento maior com o tradicional Encontro do Cante no sábado, dia 2.

NOVITAS

MAIS ESPAÇO. MELHOR AGRICULTURA.

Contentores Marítimos Secos e Refrigerados para colheitas, fertilizantes, maquinaria e rações.

CONTENTORES **PRONTOS A USAR**
PARA QUEM PRECISA
DE **SOLUÇÕES NO TERRENO**



EASYtainer

[easytainer.com](https://www.easytainer.com)

+351 219 592 788

42^a OVI BEJA

Todo o alentejo deste mundo

29 DE
ABRIL
A 3 DE
MAIO
2026

VINHO
À PROVA



ACOS
AGRICULTORES
DO SUL



29 DE ABRIL QUARTA-FEIRA

10h00 | **Abertura Oficial**

Com a presença de

WEBINARS | CONFERÊNCIAS | SEMINÁRIOS | WORKSHOPS

10h00 | **Auditório Expobeja** – da responsabilidade APEMETA

Workshop: *Sustainability 2 Business*

10h30 | **Pavilhão da Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos** – da responsabilidade do MED/CEBAL

Tema: **Viticultura e Enologia: Ciência, Inovação e Criação de Valor**

14h30 | **Auditório ACOS** – da responsabilidade da FENAREG

Tema: **Regadio sem PAC**

Auditório do NERBE/AEBAL – da responsabilidade do Monte do Pasto

14h30 | **CONFERÊNCIA:** **ALENTEJO NO CENTRO DA MUDANÇA –** **PECUÁRIA, TERRITÓRIO E FUTURO**

14h30 | **Auditório Expobeja** – da responsabilidade do IPBeja / Escola Superior Agrária – Projeto HEROES – European University Alliance

Tema: **Universidade Europeia Aliança Heroes: Investigação e Resiliência Territorial – Iniciativas com Impacto direto na região (Formação, inovação e génese de valor local)**

14h30 | **Pavilhão de Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos** da responsabilidade do CEPAAL

Tema: **O azeite no Novo Panorama Global: Desafios e Oportunidades nos Mercados Emergentes**

14h30 | **Edifício ACOS 2º andar** – da responsabilidade da Rede Rural Nacional

Tema: **Projetos Agricultura 4.0 | Apresentação de resultados**

16h00 | **Pavilhão da Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos** – da responsabilidade do Instituto Politécnico de Portalegre

Tema: **Sessão da 2ª edição da Pós-graduação em Olivoturismo**

16h15 | **Pavilhão da Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos** – da responsabilidade da WiseCrop

Tema: **Inovação e Digitalização Agrícola**

16h15 | **Edifício ACOS 2º andar** – da responsabilidade do CEBAL-MED e VETAP – Actividades Pecuárias e ACOS

Tema: **Métodos de diagnóstico veterinário | Controlo Laboratorial técnicas ELISA e PCR**

Boas-vindas: Liliana Marum CEBAL-MED

Apresentação: Sérgio Figueiredo | VETAP

Intervenientes:

- Técnica ELISA - Controlo Laboratorial | Juan Ignacio Salido Rodriguez, IDEXX
- Técnica de PCR | Vanessa Harjunen, IDEXX

Debate

17h00 | **Pavilhão da Pecuária** – da responsabilidade da ANCORNE

Tema: **Ovinos & Vinho – Tradição que gera inovação**

17h30 | **Auditório NERBE / CIBT** – da responsabilidade Câmara Municipal de Beja, AI9.pt e ACOS

Temas:

- **Conversa sobre Educação**
- **Bem-estar emocional dos docentes – Como motivar e estar motivado?**

CONCURSOS E EXPOSIÇÕES

11h00 | **Pavilhão da Pecuária**

- Concurso Nacional de Ovinos da Raça Campaniça nº 1/2026
- Concurso Nacional de Ovinos da Raça Merina Branca nº 1/2026
- Concurso Nacional de Ovinos da Raça Merina Preta nº 1/2026
- XXV Concurso Nacional Morfológico do Porco Raça Alentejana

DESPORTO

11h00 | **Picadeiro D. Diogo Sobral** – da responsabilidade do Centro de Paralisia Cerebral de Beja

- **Gincana Equestre do CPCB – Vinho a Galope**

ESPECTÁCULOS

11h30 14h00 16h00 18h00 | **Pavilhões e espaços exteriores da Feira** – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

- Demonstrações de **Free Style e Obediência**

11h00 15h00 16h00 17h00 | **Campo da feira** – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

- Demonstrações e testes de aptidão a **Pastoreio**

19h00 | **Picadeiro D. Diogo Sobral** – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

- Demonstrações de **Cães de Pastoreio**

21h00 | **Picadeiro D. Diogo Sobral** – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

- Demonstrações de **Free Style e Obediência**

23h00 00h30 | **Palco Sagres**

- **Vizinhos**
- **DJ João Melgueira**

30 DE ABRIL QUINTA-FEIRA

WEBINARS | CONFERÊNCIAS | SEMINÁRIOS | WORKSHOPS

- 10h00** **Pavilhão da Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos** – da responsabilidade da Olivum e Agromilora
- Tema: **Olival moderno – Alternativas e oportunidades no sequeiro**
-
- 10h00** **Auditório Expobeja** – da responsabilidade da Universidade de Évora e Fundação Alentejo
- Tema: **Plataforma para a Promoção da Qualificação dos Recursos Humanos Regionais**
-
- Auditório ACOS** – da responsabilidade do ACOS – Associação de Agricultores do Sul
- 10h30** **SEMINÁRIO PAC E MERCADOS**
- Moderador: Arlindo Cunha | Ex-Ministro da Agricultura
- Orador convidado:
- Paulo Nascimento Cabral | Deputado ao Parlamento Europeu
- Comentadores:
- Álvaro Mendonça e Moura | Presidente da CAP
 - Idalino Leão | Presidente da CONFAGRI
 - Firmino Cordeiro | Diretor-Geral da AJAP
 - Pedro Santos | Direção da CNA
- Encerramento: José Manuel Fernandes | Ministro da Agricultura e Mar
-
- 11h00** **Auditório do NERBE / CIBT** – da responsabilidade da Cáritas Diocesana de Beja e Cercibeja
- Tema: **Programa Incorpora, da Fundação “la Caixa”:** integrar talento, criar valor para as empresas
-
- 14h30** **Pavilhão da Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos** – da responsabilidade do Clube de Produtores do Continente
- Tema: **ReWine: Reinventar o Vinho**

DESPORTO

- 11h00** **Picadeiro D. Diogo Sobral** – da responsabilidade da Equivents
- Concurso Regional – **Ensino**
- Picadeiro D. Diogo Sobral** – da responsabilidade da Equivents
- Combinado de Maratona 1* – **Atrelagem**

Auditório ACOS – da responsabilidade do CCPE – Centro de Competências do Pastoreio Extensivo e da ACOS

14h30 COLÓQUIO NACIONAL CONSTRUIR O FUTURO DAS POLÍTICAS DE APOIO À PECUÁRIA EXTENSIVA

Boas-vindas e abertura do evento: Claudino Matos / ACOS e CCPE

Intervenientes:

- Os sistemas pecuários extensivos na Europa e no mundo | Pedro Herrera | Grupo de Trabalho de Zonas Secas e secretariado do Ano Internacional das Pastagens e dos Pastoralistas (FAO)
- A pecuária extensiva na Europa | Comissão Europeia
- A pecuária extensiva em Portugal | Eduardo Diniz | Director-Geral do Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral
- Reconhecimento e Valorização do Nível de Extensividade das Explorações Pecuárias em Portugal | Noémia Farinha | Instituto Politécnico de Portalegre - CCPE

Mesa-redonda

Moderação: Alfredo Teixeira | CCPE

- Cláudia Gonçalves | CAP
- Cristina Branquinho | FCUL
- Ana Teresa Silva | GPP
- João Madeira | CCPE

Encerramento: João Moura | Secretário de Estado da Agricultura

14h30 Auditório Expobeja – da responsabilidade da CONFAGRI, FENADEGAS e COTEC Portugal

Tema: **Digitalização do Campo à Adega e ao Lagar**

14h30 Auditório NERBE / CIBT – da responsabilidade da Andersen Iberia, Portugal Nuts, Olivum, Consulat

Tema: **Mão de obra imigrante na agricultura**

15h00 Edifício ACOS 2º andar – da responsabilidade da Liga para a Proteção da Natureza

- **Projecto LIFE Aegyptius return**

ESPECTÁCULOS

11h00 15h00 16h00 17h00 Campo da feira – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

- Demonstrações e testes de aptidão a **Pastoreio**

11h30 14h00 16h00 18h00 Pavilhões e espaços exteriores da Feira – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

- Demonstrações de **Free Style e Obediência**

21h00 Picadeiro D. Diogo Sobral – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

- Demonstrações de **Free Style e Obediência**

23h00 00h30 Palco Sagres

- **Nininho Vaz Maia**
- **DJ Ana Isabel Arroja**

Painel de debate:

- Álvaro Mendonça e Moura | Presidente da CAP
- Idalino Leão | Presidente da Confagri
- Teresa Pérez | Gerente da Interprofesional del Aceite de Oliva Español

Encerramento: José Manuel Fernandes | Ministro da Agricultura e Mar

11h00 Pavilhão da Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos - da responsabilidade de Smart Farm Colab

Tema: **A Vinha Digital**

14h30 Auditório do NERBE / CIBT – da responsabilidade de Via Criativa Design para o Desenvolvimento

Tema: **Lã, enquanto matéria global e local**

14h30 Pavilhão da Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos - da responsabilidade ECOINSIDE

Tema: **Sustentabilidade e Transição Energética na Agricultura: Oportunidades de Competitividade para o Setor**

1 DE MAIO SEXTA-FEIRA

WEBINARS | CONFERÊNCIAS | SEMINÁRIOS | WORKSHOPS

- 09h30** **Auditório Expobeja** – da responsabilidade do CPM - Clube Português de Monteiro, Ordem dos Médicos Veterinários, ACOS e Fundo Ambiental
- Tema: **Peste suína Africana – Ameaças e Constrangimentos**
-
- 10h30** **Auditório ACOS** – da responsabilidade da AIFO - Associação Interprofissional da Fileira Olivícola e ACOS
- Tema: **Mercados do Azeite**
- Apresentação:
- Estudo e tendências de mercado de azeite | Juan Vilar – Professor na Universidade de Córdoba
- Moderador: Susana Barradas | Subdiretora-Geral do Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral
- Mesa Redonda:
- Mercados do Azeite
- Efeitos previstos com a abertura do Mercosul
- Internacionalização
- Interprofesional del Aceite de Oliva Español
- Novos acordos comerciais

Painel de debate:

- Álvaro Mendonça e Moura | Presidente da CAP
- Idalino Leão | Presidente da Confagri
- Teresa Pérez | Gerente da Interprofesional del Aceite de Oliva Español

Encerramento: José Manuel Fernandes | Ministro da Agricultura e Mar

11h00 Pavilhão da Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos - da responsabilidade de Smart Farm Colab

Tema: **A Vinha Digital**

14h30 Auditório do NERBE / CIBT – da responsabilidade de Via Criativa Design para o Desenvolvimento

Tema: **Lã, enquanto matéria global e local**

14h30 Pavilhão da Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos - da responsabilidade ECOINSIDE

Tema: **Sustentabilidade e Transição Energética na Agricultura: Oportunidades de Competitividade para o Setor**

1 DE MAIO SEXTA-FEIRA

14h30 **Auditório Expobeja** – da responsabilidade da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

Tema: **Vinha - Ameaças Fitossanitárias**

15h00 **Auditório ACOS** – da responsabilidade da CAP

Tema: **Portugal sou Eu**

ESPECTÁCULOS

15h30 **Pavilhões e Avenidas da Feira** – da responsabilidade da Escola de Concertinas Aldeias de Alcobaca

• **Concertinas Aldeias de Alcobaca**

11h00 **Campo da feira** – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

15h00 • Demonstrações e testes de aptidão a **Pastoreio**

16h00 **Pavilhões e espaços exteriores da Feira** – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

17h00 • Demonstrações de **Free Style e Obediência**

11h30

14h00

16h00

18h00

17h00 **Praça de Touros José Varela Crujo**

Corrida de Touros – 42ª Ovibeja

Imponentes Touros

6 Semanas Velhas do Guadiana 6

1 Ascensão Vaz 1

Cavaleiros

• Filipe Gonçalves

• João Telles

• Luís Rouxinol Jr.

• Manuel Dias Gomes (Matador de Touros)

3 Grupo de Forcados Amadores | S. Manços, T.T. Terceirense, Beja

• Capitaneados por João Fortunato, Bernardo Belerique e Francisco Patanita

21h00 **Picadeiro D. Diogo Sobral** – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

• **Espectáculo Equestre** “Cavalos, Fado e o Cante”

19h00 **Avenida Principal** – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

• Demonstrações de **Mushing**

Palco Sagres

• **Mariza**

• **DJ Diego Miranda**

23h00

00h30

2 DE MAIO SÁBADO

WEBINARS | CONFERÊNCIAS | SEMINÁRIOS | WORKSHOPS

10h30 **Pavilhão da Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos** – da responsabilidade do Instituto Politécnico de Beja | Escola Superior Agrária

Tema: **Open day ESAB – Investigação ao Serviço da Agricultura**

Auditório ACOS – da responsabilidade da ACOS – Associação de Agricultores do Sul

10h30 **SEMINÁRIO**
A NEUTRALIDADE CARBÓNICA NO SETOR DO AZEITE

Apresentadora e Moderadora:

• Sílvia Alberto | Embaixadora da marca Crédito Agrícola

Intervenientes:

- O setor do Azeite e o Desafio da Sustentabilidade – uma perspetiva legal | Assunção Cristas | VdA – Vieira de Almeida
- Apresentação do Roteiro para a Neutralidade Carbónica (RNC) do Sector do Azeite | Mariana Matos | Casa do Azeite – Projeto Green Olive
- O papel da Banca para uma Agricultura Sustentável e Resiliente “o sector do azeite | Filipa Saldanha | Diretora de Sustentabilidade do Crédito Agrícola

Discussão

Entrega Prémios do 15º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra – Prémio CA OVIBEJA

- Sérgio Raposo Frade | Presidente do Grupo Crédito Agrícola
- José Gouveia | Presidente do Concurso
- Rui Garrido | Presidente da ACOS

Encerramento

• Maria da Graça Carvalho | Ministra do Ambiente e Energia

10h30 **Auditório Expobeja** – da responsabilidade da Federação Nacional das Associações de Raças Autóctones da ACOS

Tema: **As raças autóctones como elementos da sustentabilidade do meio rural**

14h30 **Auditório ACOS** – da responsabilidade da ACOS – Associação de Agricultores do Sul com a colaboração da Associação Municípios Portugueses do Vinho (AMPV)

Tema: **Vinho à Prova – Tema Central da Ovibeja 26**

Moderador: José Calado | História e Memória

Intervenientes:

- Grandes Oportunidades dos Mercados dos Vinhos | Frederico Falcão – ViniPortugal
- Consumo de Vinho e Bem-estar | Luís Sequeira – CVRA
- A missão da AMPV na promoção do vinho | José Arruda – AMPV
- Enoturismo: um produto bandeira do Alentejo | José Santos – Presidente ERT Alentejo

Encerramento: Manuel Castro Almeida | Ministro da Economia e da Coesão Territorial

Entrega de prémios “O Melhor Vinho Ovibeja 2026 – Escolha do Consumidor”

14h30 **Pavilhão da Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos** – da responsabilidade da ACOS, ESAB, MED e CEBAL

Tema: **3 minutos de inovação e tecnologia**

14h30 **Edifício ACOS 2º andar** – da responsabilidade do CEBAL

Tema: **O Cardo como Coagulante Natural e os desafios das Alterações Climáticas – Projeto ProCardo**

16h30 **Edifício ACOS 2º andar** – da responsabilidade do CEBAL

Tema: **Prova de queijo Serra da Estrela: Sessão de interação e transferência de conhecimento sobre a valorização do cardo face aos desafios climáticos – Projeto ProCardo**

CONCURSOS E EXPOSIÇÕES

Pavilhão Vinho e Azeite – da responsabilidade da ACOS com a colaboração da Confraria dos Enófilos do Alentejo

10h00 • **Escolha do Melhor Vinho da Ovibeja**

Relvado ACOS – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

11h00 • **Concurso do Cão Serra d’Aires**

14h30 • **XXXIV Concurso Regional do Rafeiro do Alentejo**

15h00 • **3ª Exposição Canina Nacional de Raças Portuguesas** da Ovibeja

Pavilhão da Pecuária – da responsabilidade da Associação Portuguesa de Criadores de Ovinos Merino Alemão

11h30 • **Concurso Regional da Raça Merino Alemão Ovibeja 2026**

Pavilhão da Pecuária – da responsabilidade da APCORS

15h00 • **Concurso Nacional Suffolk 2026**

DESPORTO

10h00 **Picadeiro D. Diogo Sobral**

• **Concurso Nacional de Saltos – C**

14h00 • **Concurso Nacional de Saltos – C**

18h00 • **Open Ibérico de Horseball**

ESPECTÁCULOS

21h00 **Picadeiro D. Diogo Sobral** – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo

• **Espectáculo Equestre** “Cavalos, Fado e o Cante”

Palco Sagres

• **GoldCobra**

• **Átoa**

• **DJ Kura**

22h30

23h00

00h30

3 DE MAIO DOMINGO

WEBINARS | CONFERÊNCIAS | SEMINÁRIOS | WORKSHOPS

- 10h30** **Auditório da ACOS** – da responsabilidade da Câmara Municipal de Beja
Tema: **Colóquio Vinhos Municípios**
- 11h30** **Pavilhão Inovação e Tecnologia – Caixa Geral de Depósitos**
- da responsabilidade da ACOS e Incubadora de Inovação Social do Baixo Alentejo
Tema: **Alentejo com Futuro: Atrair e Fixar Talento**
- 15h00** **Pavilhão da Pecuária** – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo
• **6º Encontro de Pastores**

DESPORTO

- Picadeiro D. Diogo Sobral**
- 10h00** • Concurso Nacional de Saltos – C
14h00 • Concurso Nacional de Saltos – C
16h00 • Open Ibérico de Horseball

ESPECTÁCULOS

- Campo da feira** – da responsabilidade do Clube Cinófilo do Alentejo
- 11h30** • Demonstrações e testes de aptidão a **Pastoreio**
16h00

NA OVIBEJA ACONTECE

DEMONSTRAÇÃO DE TOSQUIA DE OVINOS – Pavilhão da Pecuária

Dia 29 de Abril – entre as 15.00h e as 17.00h
Dias 30 de Abril – entre as 11.00h e as 13.00h
Dia 1 de Maio – entre as 11.00h e as 13.00h e as 15.00h e as 17.00h
Dia 2 de Maio – entre as 11.00h e as 13.00h e as 15.00h e as 17.00h

DESFILE DE RAÇAS AUTÓCTONES DO ALENTEJO E DE TRÁS-OS-MONTES

– Pavilhão da Pecuária
Dia 30 de Maio – 14.30 H

PAVILHÃO “CAÇA, NATUREZA E BIODIVERSIDADE” – da responsabilidade do Clube

Português de Monteiros e Federação Alentejana de Caçadores – Pavilhão da Caça
• A Caça é Natural – Exposição temática

PROGRAMA PARA CRIANÇAS

- FLUVIÁRIO de Mora – jogos de identificação de peixes
- ALSUD (Mértola) – jogos de identificação de animais e outros jogos
- INSECTOZOO – observação e identificação de insetos
- DGAV Direção Geral de Alimentação e Veterinária – identificação e pintura de animais domésticos de raças portuguesas
- WILDSCAPE – identificação de aves portuguesas
- União de Freguesias de Salvador e Santa Maria da Feira – jogo de apanha peixe

SHOW COOKINGS E PROVAS COMENTADAS – ver programação especial no site

ACOS+

OFICINAS DE ATIVIDADES | SHOWCOOKINGS | PONTO ACOS+À CONVERSA |

ATIVIDADES CIMBAL
- Espaço Aprender+ (Pavilhão Central)
- Pavilhão da Pecuária
- Pavilhão da Caça
- Quinta Pedagógica

DIA 2 DE MAIO – DESFILES – AVENIDA, PALCOS E PAVILHÕES

15.00h – Comboio do Cante – em colaboração com a Casa do Alentejo, Turismo do Alentejo-ERT, Câmara Municipal de Beja e ACOS
17.45h – Caretos de Podence – Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes
18.00h – Pauliteiros de Miranda – Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes

ESPAÇO DO EXÉRCITO PORTUGUÊS

Exposição de Equipamento Militar • Torre de Multiatividades (Escalada e Rapel) • Espaço de Divulgação / Recrutamento

ESPAÇO DA FORÇA AÉREA

Exposição Estática • Divulgação das atividades da FA

AÇÕES DE DIVULGAÇÃO E DE PROMOÇÃO DA CIMBAL, DOS MUNICÍPIOS DO BAIXO ALENTEJO E DE ENTIDADES PARCEIRAS – Stand Baixo Alentejo Cidade

Europeia do Vinho 2026

Dia 29 de Abril (Quarta-Feira)

- 18.30h – Prova comentada de Vinhos do Baixo Alentejo
- 19.00h – Convívio do cante

Dia 30 de Abril (Quinta-Feira)

- 16.00h – Prova de Vinho de Almodôvar (Município de Almodôvar)
- 17.00h – Baronia de Alvito – Lançamento do Programa da Festa Quinhentista, 12-13 de junho (Município de Alvito)

Dia 1 de Maio (Sexta-Feira)

- 12.00h – Chef António do Rosário – “D’Gustar as Terras de Trás-os-Montes” – IFPB de Bragança, Comunidade Intermunicipal das Terras de Trás-os-Montes – Espaço de Show Cooking

- 18.00h – Prova comentada de Vinhos do Baixo Alentejo

- 19.00h – Convívio do cante

Dia 2 de Maio (Sábado)

- 12.00h – Espaço de Show Cooking de vinhos e carnes do montado com João Mourato
- 17.00h – Prova de Vinhos da Vidigueira “Vinhos, Terra e Gente” (Município de Vidigueira)
- 20.00h – Prova de vinhos de Beja (Município de Beja)

Dia 3 de Maio (Domingo)

- 11.30h – Apresentação do Festival “Biosfera” (Município de Castro Verde)
- 12.00h – Harmonização de queijos e vinho de Castro Verde (Município de Castro Verde, Herdade das Fontes Bárbaras, Queijaria Charra e Queijaria Luís Luís) | Stand Baixo Alentejo Cidade Europeia do Vinho 2026
- 14.00h – Harmonização de vinhos e queijos de Serpa (Município de Serpa, Associação de Produtores de Queijo Serpa e Produtores de Vinhos de Serpa) | Stand Baixo Alentejo Cidade Europeia do Vinho 2026

PROGRAMA CULTURAL E RECREATIVO NO ESPAÇO DOS MUNICÍPIOS DO BAIXO ALENTEJO E CIMBAL – PALCO AVENIDA

Dia 30 de Abril (Quinta-Feira)

- 18.00h – Grupo Coral e Etnográfico da Academia Sénior de Serpa (Município de Serpa)
- 19.00h – Sons do Lago (Município de Moura)

Dia 1 de Maio (Sexta-Feira)

- 14.30h – “Trupe ‘Os Caprichosos’” da Sociedade Filarmónica União Musical Amarelo-jense (INATEL)
- 15h00 – Banda da Sociedade Filarmónica de Ferreira do Alentejo (Município de Ferreira do Alentejo)

- 16.00h – Grupo Coral Guadiana de Mértola (Município de Mértola)

- 17.00h – Rurifax & Bombar (INATEL)

- 17.30h – Sevilhanas do Aposento do Barreto Verde de Alcochete (ACOS)

Dia 2 de Maio (Sábado)

- 14.30h – Grupo de cavaquinhos da Sociedade Filarmónica Perpétua Azeitonense (ACOS)

- 15.00h – Grupo musical “Resistentes” do Centro Social Cultural e Desportivo da Quinta do Conde (ACOS)

- 15.30h – Grupo Coral Feminino da Casa do Povo das Neves (Município de Beja)

- 16.00h – Grupo de Sevilhanas Paixão Barranquenha (Município de Barrancos)

- 16.30h – Grupo coral Os Papagaios (Município de Alvito)

- 17.00h – Grupo musical “Os Relíquias” (Município de Vidigueira)

Dia 3 de Maio (Domingo)

- 15.30h – Grupo Coral Alma Alentejana de Garvão (Município de Ourique)

- 16h00h – Grupo Coral do Sindicato dos Trabalhadores da Indústria Mineira (Município de Aljustrel)

- 16.30h – Grupo Coral Vozes de Almodôvar (Município de Almodôvar)

- 17.00h – Grupo Coral Mondadeiras de Santa Cruz (Município de Almodôvar)

- 17.30h – Tuna da Universidade Sénior de Almodôvar (Município de Almodôvar)

- 18.00h – Moços das Vilas Campaniças (Município de Castro Verde)

VEJA A PROGRAMAÇÃO COMPLETA E
MAPA DA FEIRA EM:

WWW.OVIBEJA.PT



ARENA MULTIUSOS**A. MATOS CAR SA**

AV FRANCISCO FINO, 17
PORTALEGRE
7300-059 PORTALEGRE
245300300
966639738
andrerelvas@amatoscar.pt

CENTRO DE RECRUTAMENTO DA FORÇA AÉREA

AZINHAGA DOS ULMEIROS
LUMIAR
1649-020 LISBOA
284314601
935449262
ddamiao@emfa.gov.pt
ba11.gc@emfa.gov.pt

COMANDO DISTRIAL DA PSP DE BEJA

R DOM NUNES ÁLVARES
PEREIRA, S/N - EDIFÍCIO DE EX-
GOVERNO CIVIL DE BEJA
BEJA
7801-853 BEJA
284100300
cpbeja@psp.pt
rpub.beja@psp.pt

GESMOBILITY, LDA

RUA VITOR BRANCO DOS
SANTOS, 9A
ÉVORA
7005-212 EVORA
266248211 | 912544941
joao.pereirinha@gesmo.pt
nelia.couquinha@gesmo.pt

GUARDA NACIONAL REPUBLICANA - COMANDO TERRITORIAL DE BEJA

RUA MARQUÊS DE POMBAL, 5N
BEJA
7800-067 BEJA
284310770
961193013
ct.bja.soiirp@gnr.pt

IRMÃOS LUZIAS, LDA

R D AFONSO III, 43
BEJA
7801-904 BEJA
284326111 | 966092945
administrativo@irmaosluzias.pt
vitorluzia@irmaosluzias.pt

MACC MARLAND, LDA

ZONA INDUSTRIAL - COCA
MARAVILHAS, LTE 31
PORTIMÃO
8500-483 PORTIMÃO
913308969
info@macc.pt

MIRA & AVRAM, LDA

RUA DRA. EMILIA SALVADO
BORGES, 27
CUBA
7940-007 CUBA
963400696
andremira_9@hotmail.com

MOTORPOR AUTOMOTIVE COMÉRCIO DE AUTOMÓVEIS, SA

RUA DO COMERCIO, Nº 2
BEJA
7800-115 BEJA
284314880 | 962747773
dina.fitas@motorpor.pt
luis.laranjeira@multiauto.pt

MOTORPOR COMÉRCIO DE AUTOMÓVEIS, SA

RUA DO AMBIENTE, 2
BEJA
7800-114 BEJA
284311940 | 962747773
dina.fitas@motorpor.pt

PRIO

TGL - TERMINAL DE GRANEIS
LIQUIDOS, LOTE D - PORTO DE
AVEIRO
GAFANHA DA NAZARÉ
3834-908 GAFANHA DA NAZARÉ
914430456
filipa.vieira@prio.pt

REGIMENTO DE INFANTARIA Nº1 / EXERCITO PORTUGUÊS

RI1 ESTRADA DE MÉRTOLA
BEJA
7800-906 BEJA
284325144
916117304
ri1.sois@exercito.pt

ARTESANATO**ALZIRA MARIA LUZ FREIRE**

TRAVESSA DOS ALIADOS Nº3
CASTRO VERDE
7780-209 CASTRO VERDE
962322547
2019aparte@gmail.com

ANA LUÍSA GONÇALVES - AS

BONECAS DA ANITA
BAIRRO 25 DE ABRIL, 9
ALJEZUR
8670-026 ALJEZUR
910834067
asbonecasdanita@gmail.com

ANA SOFIA ROQUE - DORIANA

DREAMS
AV. DOS BOMBEIROS
VOLUNTARIOS, LOTE 4, 3A
PALMELA
2950-209 PALMELA
928057252
anasofiaroque79@gmail.com

BÁRBARA MARIA CARRASCO

CARVALHO VIDINHAS - ARTES DA BÁ
RUA DO OUTEIRO, 1
PIAS
7830-241 PIAS
961842287
barbaraccvidinhas@gmail.com

CRISTINA MAFALDA PIRES REYS

E SOUSA
AV GAGO COUTINHO E
SACADURA CABRAL, 24
VIVENDA JUSTO
7900-551 FERREIRA DO
ALENTEJO
966874921
coisasdamafaldars@gmail.com

DELFINART - PAULA RELVINHAS

CHARRUA
QUINTA SANTA CLARA DAS
FREIRAS, Nº 3 A
BEJA
7800-340 BEJA
966855484
delfinart.artesanato@gmail.com

DURLEY YAJAIRA CAMACHO

SERRANO
RUA DA BRANCA, 17
BEJA
7800-459 BEJA
913140537
durleycamacho@gmail.com

ENTRETENGAS DA ARSÉNIA

- ARSÉNIA JOAQUINA DO CALVÁRIO ESTEVENS
R DA GUIA, 21
7800-284 BEJA
284323908
967143062
arsenia.calvario@gmail.com

EULÁLIA MADEIRA SANTOS -

ZEN MASSAGENS
RUA ESCRITOR ALVES REDOR,
4 - 1º ESQ
BEJA
7800-059 BEJA
968721359
laliamedeirasantos@gmail.com

FRANCISCA DA SILVA

RUA CIDADE DE S. PAULO, 2-3º
ESQ.
BEJA
7800-453 BEJA
911824466
franciscah2000@gmail.com

HORTÊNSIA CARDOSO -

ARTESANATO DA HORTÊNSIA
RUA JOSÉ MARIA PINTO
MONTEIRO, 109
SOBRADO
4550-110 SOBRADO
968932309 | 968932309
artesanatodahortensia@gmail.com

ISABEL CRISTINA SOUZA

CARDOZO - CRIS-ARTE-PEDRAS
PRACETA LUIS ANTÓNIO DE
SOUSA, 6
SÃO MATIAS
7800-751 SÃO MATIAS
928093603 | 922273015
behinhausouza@gmail.com

JORGE MIGUEL FRAGAS CRUZ

RUA DA FORTALEZA, 25
ARMAÇÃO DE PERA
8365-108 ARMAÇÃO DE PERA
910985598
1970patriciasilva@gmail.com

LAMPE FALL BOUTIQUE ÁFRICA

RUA DE MERTOLA 52
7800-475 BEJA

LAURA VICENTE NUNES

FERREIRA DE PINHO
AV. D. NUNO ÁLVARES PEREIRA,
7 - 5º DTº
AGUALVA
2735-147 AGUALVA
219147456 | 916696999
lauranpinho@gmail.com

MARIA CAROLINA BRITES

NOGUEIRA
RUA DR. MANUEL JOSÉ
FERNANDES LTE. 36 C/8- 2º DTº
PONTE DE SOR
7400-246 PONTE DE SOR
931100540
florindamariabritesmarques@gmail.com

MARIA MADALENA GOMES DE

CASTRO
RUA DAS ANDORINHAS, 386
GONDOMAR
4800-198 GONDOMAR
913473749
madugomes18@gmail.com

MARIA ROSA GODINHO

CAMPANIÇO
VIVENDA COELHO -
BARRANQUINHO DE SÃO JORGE
- CP 1306
VILA VERDE DE FICALHO
7830-482 VILA VERDE DE
FICALHO
967754540

SANDRA CRISTINA ALVES

PEREIRA DA COSTA - SCROCHÉ
OFICINA DO AMIGURUMI
AV COMANDANTE RAMIRO
CORREIA, 8A R/C DTº
BEJA
7800-261 BEJA
963766392
sandracapcosta@gmail.com

TÂNIA SOFIA MARQUES - TWIN

ART
RUA CIMO DO CASAL Nº 109 -
CHÃO DO LOPES PEQ.
MAÇÃO
6120-154 MAÇÃO
939839956
914079918
taniapsofiafmarques@gmail.com

ARTESANATO - EXTERIOR**ADRIANO BESSA RODRIGUES**

AV DA LIBERDADE, 559 - 2º DTO
S JOÃO DA MADEIRA
3700-166 S JOÃO DA MADEIRA
256823312
969026525
lurdesabr@hotmail.com

CAROLA E BORRALHO -

UNIPESSOAL, LDA
ZN INDUSTRIAL, LT 5
MONFORTE
7450-145 MONFORTE
245573356
917628108
pelescarolaborralho@sapo.pt

DIMENSÃO DO PENSAMENTO, LDA

TRAVESSA DR. MÁRIO
SACRAMENTO, 47
AVEIRO
3810-107 AVEIRO
966887580
dimensao.pensamento@gmail.com

ELISA MARIA PEREIRA ALVES

FERNANDES CANGUEIRO
RUA CORONEL BEÇA, 25
PALAÇOUDO
5225-032 PALAÇOUDO
962574848
cutelariacangueiro@gmail.com

GALÁXIA GULOSA, LDA.

R DR. JOSÉ JOAQUIM DE
ALMEIDA, 648, SALA C
CARCAVELOS
2775-594 CARCAVELOS
917039194
918557437
mister.pig@hotmail.com

JOÃO CLARA DE ASSUNÇÃO -

ECOLÁ
AMIEIROS VERDES S/N
MANTEIGAS
6260-028 MANTEIGAS
275981653
919736720
ecolaportugal@hotmail.com

JOSÉ MARCOS MAROTO BARBAS

R CROMELEQUE, 17
GUADALUPE
7000-222 ÉVORA
266781208
962862523
josebarbas74@gmail.com

LA SALETE MIMOSO

R GAGO COUTINHO, 39
ALENQUER
2580-568 ALENQUER
919113741
912552542
healingyou2017@gmail.com

LAURA VICENTE NUNES

FERREIRA DE PINHO
AV. D. NUNO ÁLVARES PEREIRA,
7 - 5º DTº
AGUALVA
2735-147 AGUALVA
219147456
916696999
lauranpinho@gmail.com

MARIA DE FÁTIMA DE JESUS

COUTO
R DO CRASTO DE BAIXO, 359
SANTA MARTA
4560-765 PENAFIEL
917510666
magalhaesdassamarrais@gmail.com

PAULO BATTISTA ALFAIATARIA

, LDA
RUA RODRIGUES SAMPAIO 19 B
LISBOA
1150-123 LISBOA
962749238
info@paulobattista.com

PEDRO ATAÍDE - ATAÍDE

CUTELARIA
RUA ALTO DA QUINTA, 21
BALEIZÃO
7800-611 BALEIZÃO
962451173
ataide.cutelaria@gmail.com

PEDRO MIGUEL BACALHAU

SIM SIM
R VICTOR CORDON, 16
ESTREMOZ
7100-560 ESTREMOZ
967623057
psimsim@hotmail.com

QUADRANTE APETECÍVEL, LDA

R CONSELHEIRO MENEZES, 57
BEJA
7800-282 BEJA
969623988
francisca_dinis@hotmail.com
pedrompgbrito@gmail.com

TROFAL - FABRICA DE CALÇADO, SA

ESTRADA DA RIBAFRIA, 47
BENEDITA
2475-011 BENEDITA
262925300 | 969944419
sofia.couto@trofal.com

BARES E TASQUINHAS**ALEXANDRE ENRIQUE DE FARIA**

TRAVESSA DA UNIÃO
ENTRONCAMENTO
2330-197 ENTRONCAMENTO
916502243
lourdescaipirinha@gmail.com

AMAZING OPTIONS, LDA

RUA AFONSO ALBUQUERQUE
3 R/C
BEJA
7800-442 BEJA
964958500
danielmantinhas@gmail.com

ANA BARREIRA CORTEZ PULIDO

GARCIA
RUA DOS CAVALOS, 17
SERPA
7830-341 SERPA
966558029
anacortezgarcia@gmail.com

BRUNO MIGUEL DE OLIVEIRA

NEVES
RUA LUIS PASTOR DE MACEDO,
30 1ºB LISBOA
1750-159 LISBOA
910309049
geral@loudbeats.pt
edgarmaldonado-bar@hotmail.com

CARLA ALEXANDRA MARTINS

ALMEIDA
RUA M.F.A., 23 - 6º DTO
PAIVAS
2845-380 AMORA
961254424
edgarmaldonado-bar@hotmail.com

FERNANDO RICARDO DIAS FIDALGO
RUA MESTRE ZÉ GATO, 88
SERPA
7830-479 SERPA
968888641
marianatavares322@gmail.com

FLÁVIO MIGUEL CARDOSO AUGUSTO BICHO
R CATARINA EUFÉMIA 2 A
NOSSA SENHORA DAS NEVES
7800-651 NOSSA SENHORA DAS NEVES
924487387
monicaalexandracorreira@hotmail.com

FRANCISCO MIGUEL MARQUES CORREIA - PICOS BAR
TV DO FORNO, 4
PENEDO GORDO
7800-366 BEJA
964648955
franciscocomcorreia.fc@gmail.com

FRANCISCO TORRÃO
RUA PROFESSOR JANEIRO ACABADO,
10, 1º ESQ.
BEJA
7800-506 BEJA
938358322
962980818
goncalotorrao@hotmail.com

GRUPO CORAL OS CEIFEIROS DE CUBA
RUA MIGUEL BOMBARDA, 13
CUBA
7940-167 CUBA
925317612
beatriz-cesario24@hotmail.com

JAIME RICARDO ROSA BICHO
R ASSOCIAÇÃO DE MORADORES, 5
BR DA ESPERANÇA
7800-142 BEJA
961151042
964335752
taniatavares_1988@hotmail.com

JGPR - ENTERPRISES UNIP. LDA
QUINTA VISTA DE ARACELIS - CXP 6814
CORTE PEQUENA
7750-029 ALCARIA RUIVA
961024612
geral@quercusgin.pt

JOÃO CARLOS CARRAGETA CARDOSO - JOÃO DAS BIFANAS
PCTA SOCIEDADE FILARMÓNICA
CAPRICHIO BEJENSE, 2 R/C DT.
BEJA
7800-556 BEJA
284403529
932140265
jccardoso@sapo.pt

JOÃO GUERREIRO, COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES, UNIPESSOAL, LDA
CASAS BAIXAS - C X POSTAL 211Z
CACHOPO
8800-014 CACHOPO
967217656
965035524
joapauloguerreiro16@gmail.com

JÚLIO MANUEL ABAMBRES CARNEIRO
RUA PROFESSOR JANEIRO ACABADO, 3
R/C DTº
BEJA
7800-506 BEJA
965781543
antonioabambrescarneiro@gmail.com

LUÍS MIGUEL FILIPE DE PINHO
R NOVA, 7 - A
SALVADA
7800-702 SALVADA
969701253
963801032
tiagocavacoroom@gmail.com
luispinho17@outlook.pt

MARGARETE LOPES & LUIS, LDA
RUA DO LOUREIRO, 8 - VALE DE ÓBIDOS
RIO MAIOR
2040-406 RIO MAIOR
919291740
caipirinhapauabrasil@hotmail.com

MARIA CLARA ROCHA DO CARMO
BIAS DO SUL
BIAS DO SUL
8700-067 MONCARAPACHO
910181409
ct2jby@hotmail.com

MÁRIO FILIPE REBELO ALEXANDRE / TIRAS STREET FOOD
RUA PRINCIPAL, 34
FOROS DE ALBERGARIA
7580-071 ALCÁCER DO SAL
265612342 | 927113946
tirastreetfood@gmail.com

PARQUE TEMÁTICO BLACK PIG, LDA
HERDADE DO SOBRAL
ALDEIA DE SANTO ANDRÉ
7500-011 VILA NOVA DE SANTO ANDRÉ
968464361 | 927547787
eventos@blackpig.pt

PAULO ALEXANDRE DAS DORES GUERREIRO RODRIGUES PAIXÃO - LICA STREET FOOD
RUA GENERAL HUMBERTO DELGADO,
39 - 1º ANDAR
BEJA
7800-504 BEJA
968123511
lica.streetfood@sapo.pt

PECPAX, SA
RUA POETA INOCÊNCIO BRITO, 18
S. MATIAS
7800-751 SÃO MATIAS
962018883
pecpax@gmail.com

PEDRO FILIPE PALMA BAROSA PENILHOS
S. JOÃO DOS CALDEIROS
7750-510 S. JOÃO DE NEGRILHOS
963766725
barosa1988@gmail.com

PLANÍCIE TRANQUÍLA
LARGO D. NUNO ALVARES PEREIRA, 12
BEJA
7800-018 BEJA
965220639
anafsobral@gmail.com

SUSANA SILVA ABREU
LARGO SÃO PEDRO, 6
ALMODÓVAR
7700-020 ALMODÓVAR
961908549
ponchadaiha@gmail.com

TIAGO ANDRÉ BRISSOS MATOS CAVACO
RUA CORONEL BATISTA, 20
CABEÇA GORDA
7800-631 CABEÇA GORDA
969701253
tiagocavacoroom@gmail.com

CAMPO DA FEIRA

AGRO 121, LDA
ESTRADA NACIONAL 121 KM 1
BEJA
7800-999 BEJA
284249790
963075799
davidsimao@gmail.com

ANÍBAL ALBERTO BEÇA FERREIRA
RUA FRANCISCO SILVA RANITO, Nº 6
COVILHA
6200-106 COVILHA
936270561
anibalferreira40@gmail.com

AQUAECO PROTECT, UNIPESSOAL, LDA
RUA PRINCIPAL, Nº38
SÃO JOÃO DA CORVEIRA
5445-084 SÃO JOÃO DA CORVEIRA
962266788
geral.aquaeco@gmail.com

DANIEL MESTRE COMÉRCIO DE PNEUS, LDA - EASY MOTOS
RUA DA LAVOURA - SITIO DAS
PEDREIRAS S/N
BEJA
7800-148 BEJA
969870888
924037734
daniel.mestre@easypneus.pt

IRMÃOS LUZIAS ,LDA
R D AFONSO III, 43
BEJA
7801-904 BEJA
284326111
966092945
administrativo@irmaosluzias.pt
vitorluzia@irmaosluzias.pt

LÉGUA SOBERANA UNIPESSOAL, LDA
PORTO DE ABRIGO - EN5 (KM31,5)
AGUAS DE MOURA
2965-589 ÁGUAS DE MOURA
910225555 | 916932200
leguasoberana@gmail.com

LINDE MATERIAL HANDLING IBÉRICA, S.A.
ZONA INDUSTRIAL DO PASSIL - RUA DO
ACEIRO, LOTE 1844
ALCOCHETE
2890-182 ALCOCHETE
916620896
alexandra.gomes@kiongroup.com

MAQUICORREDORA - COMÉRCIO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS, LDA
PARQUE INDUSTRIAL, LT 135, 136 E 137 -
APARTADO 199
VILA VIÇOSA
7160-292 VILA VIÇOSA
967099754
inacio@mcorredora.com

MECÂNICA 3 HORTAS
R DA ESTRELA, 15
CABEÇA GORDA
7800-631 CABEÇA GORDA
966550081
mecanica3hortas@gmail.com

OXIFAT , LDA
RUA PROFESSOR ABÍLIO ALVES BRITO, 77
POUSOS
2410-201 LEIRIA
960284780 | 964780432
marisa.nunes@oxifat.pt

PALMAC, LDA
ESTRADA PRINCIPAL, S/N
PALHOÇA
2550-306 FIGUEIROS
262699000 | 919773623
nuno.inacio@palmac.pt
nuno.inacio@jinaciolda.pt

QUINTA REPAIR - SERVIÇOS, PEÇAS E SOLUÇÕES LDA
QUINTADOS PÁSSAROS, SÍTIO DAS
CABEÇAS 165T
SILVES
8300-020 SILVES
964858710
backoffice@quintarepair.com
geral@quintarepair.com

SAMURAI - EQUIPMENT & MACHINERY
AVENIDA ENGº DUARTE PACHECO,
AMOREIRAS, TORRE 2, PISO 3, SALA 7
LISBOA
1070-102 LISBOA
910617997
nuno.beirao@samurai-maquinas.pt

SIVA - SOCIEDADE DE IMPORTAÇÃO DE VEÍCULOS AUTOMÓVEIS, SA
RUA DO COMÉRCIO, 2
VILA NOVA RAINHA
2050-541 VILA NOVA RAINHA
284326111
vitorluzia@irmaosluzias.pt

SOUTHMOVE, LDA
ZONA NASCENTE, CENTRO EMPRESARIAL E INDUSTRIAL DE LOULÉ LOTE Nº7
LOULÉ
8100-285 LOULÉ
965741914
marketingsouthmove@gmail.com

TMC CANCELA MULCHING SOLUTIONS S.L
PEDRA SALGUEIRA S/N
TORDOIA
15684-TORDOIA
+34981695074 | +34618311788
ibeiro@tmcancela.com
mlourenco@tmcancela.com

TRACTOMOZ, S. A.
ZONA INDUSTRIAL - APARTADO 41
ESTREMOZ
7101-909 ESTREMOZ
963031711 - Jeremias
966924178
geral@tractomoz.com

CORREARIAS

DOMINGOS ALBERTO FERNANDES DANTAS - CORREARIA DANTAS
RUA DA QUINTA, Nº 3
FREIXO
4990-457 PONTE DE LIMA
258741900
965801540
correariadantas@gmail.com

HORSEFIRE - ARTIGOS DE EQUITAÇÃO, LDA
RUA DE ESPEZES, 171 R/C
MILHAZES
4755-331 BARCELOS
253851678
965040578
geral.horsefire@gmail.com

RBEQUITAÇÃO - RODRIGO MANUEL MARTINS BATISTA BELFO
ESTRADA NACIONAL 125, Nº 131
LUZ DE TAVIRA
8800-109 LUZ DE TAVIRA
926808146 | 934318399
crisbelfo@gmail.com

VITORINO & SIMÃO, CALÇADO ARTESANAL, LDA
TRAVESSA DA OLARIA, 4
ALMEIRIM
2080-169 ALMEIRIM
243592053 | 912237046
o.alazao@hotmail.com

ESTACIONAMENTO EXTERIOR

AMÂNDIO MACHADO AMÁVEL
R ESTRADA NACIONAL 114, 11E
AMOREIRAS
2510-425 AMOREIRAS
933859990

CARLA ALEXANDRA MARTINS ALMEIDA
RUA M.F.A., 23 - 6º DTO
PAIVAS
2845-380 AMORA
961254424
edgarmaldonado-bar@hotmail.com

CARLOS ALBERTO AUGUSTO BICHO
R CATARINA EUFÉMIA, 2 - A
NOSSA SENHORA DAS NEVES
7800-651 NOSSA SENHORA DAS NEVES
967052987
gracacardoso19111966@hotmail.com

CARLOS FILIPE CARDOSO AUGUSTO BICHO

R CATARINA EUFÉMIA 2 A
NOSSA SENHORA DAS NEVES
7800-651 NOSSA SENHORA DAS NEVES
968242531
filipecarlos243@gmail.com

DIOGO LOPES DOS SANTOS

R JOSÉ RÉGIO, 26
QUINTA DEL REY
7800-380 BEJA
966079696
919683296
diogodasfarturas@hotmail.com

FLÁVIO MIGUEL CARDOSO AUGUSTO BICHO

R CATARINA EUFÉMIA 2 A
NOSSA SENHORA DAS NEVES
7800-651 NOSSA SENHORA DAS NEVES
924487387
monicaalexandracorreia@hotmail.com

JAIME RICARDO ROSA BICHO

R ASSOCIAÇÃO DE MORADORES, 5
BR DA ESPERANÇA
7800-142 BEJA
961151042
964335752
taniatavares_1988@hotmail.com

JÚLIA AUGUSTA ROSA POTRA

R ASSOCIAÇÃO DE MORADORES, 5 - BR
DA ESPERANÇA
BEJA
7800-142 BEJA
961589064

MARIA DA GRAÇA CARDOSO BICHO

R CATARINA EUFÉMIA 2 A
NOSSA SENHORA DAS NEVES
7800-651 BEJA
967052987
gracacardoso19111966@hotmail.com

MICHAEL DOS ANJOS

LARGO DOS CORREIOS
BEJA
7800-999 BEJA
930623289
michael.199919@gmail.com

MIGUEL ÂNGELO DOMINGOS DOS SANTOS - DIOGO DAS FARTURAS JUNIOR

RUA JOSÉ RÉGIO, 26
QUINTA DEL REY
7800-380 BEJA
969651149
diogodasfarturasjr@gmail.com

RUTE CRISTINA FLOR GOMES BICHO

BAIRRO DA ESPERANÇA- RUA
ASSOCIAÇÃO DE MORADORES, 5
BEJA
7800-142 BEJA
964300572
brunobicho99@gmail.com

EXTERIOR - AVENIDA**ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO, CRL**

BR INDUSTRIAL
VIDIGUEIRA
7960-305 VIDIGUEIRA
284437340
961119459
eventos@adegavidigueira.pt

ANIMA TM EXPERIENCE, LDA

RUA PEDRO ALVARES CABRAL CP 22
ALDEIA DO ROQUENHO
7900-112 FERREIRA DO ALENTEJO
961633103
910278896
geral@animaexperience.pt

CACHAPUZ - WEIGHING & LOGISTICS SYSTEMS LDA

PQ INDUSTRIAL DE SOBREPOSTA
BRAGA
4701-952 BRAGA
253603480
967232062
marketing@cachapuz.com
jorge.andrade@cachapuz.com

CARMO, SA

ZONA INDUSTRIAL DE TRAVASSOS
OLIVEIRA DE FRADES
3680-170 OLIVEIRA DE FRADES
922111243
922111243
equipa.marketing.farm@carmowood.com

COMANDO DISTRITAL DA PSP DE BEJA

R DOM NUNES ALVARES PEREIRA, S/N -
EDIFÍCIO DE EX-GOVERNO CIVIL DE BEJA
BEJA
7801-853 BEJA
284100300
cpbeja@psp.pt
rpub.beja@psp.pt

EMPATHY VOICES, LDA

NINHO DE EMPRESAS, CRUZ DA POPA
ALCABIDECHE
2645-449 ALCABIDECHE
211940933
reservas@auditiv.pt
espacos@auditiv.pt

FP & PINTO, LDA (PAULO BALANÇAS)

TRAVESSA MANUEL SILVA GOMES S/N
BRAGA
4705-294 BRAGA
253605730
918678429
internacional@balancas-paulo.com

LÉGUA SOBERANA UNIPESSOAL, LDA

PORTO DE ABRIGO - EN5 (KM31,5)
AGUAS DE MOURA
2965-589 ÁGUAS DE MOURA
910225555
916932200
leguasoberana@gmail.com

MACHRENT, S.A.

QUINTA DA MARQUESA IV, LOTE B
QUINTA DO ANJO
2950-677 QUINTA DO ANJO
808215115
910390658
nuno.leal@machrent.pt

MANUEL RUI AZINHAI NABEIRO, UNIP LDA

AV CALOUSTE GULBENKIAN
CAMPO MAIOR
7370-025 CAMPO MAIOR
268009200
927422271
carolina.carreiras@gruponabeiro.com

MILLENNIUM BCP

AV PROF. DR. CAVACO SILVA, EDIF 3, Nº
28, PISO 1 - ALA C
PORTO SALVO
2740-256 PORTO SALVO
211131825
910316287
marta.gomes@millenniumbcp.pt

OVERLAND X, LDA

RUA DA REVENDEDORA, 7
ÉVORA
7005-370 ÉVORA
912774087
geral@overlandx.pt

PETROGAL SA

AVENIDA DA INDIA, 8 , 1349-065
ALCÁNTARA
1300-298 LISBOA
919569102
margarida.silva@galp.com

PRINTUS FOXZ, LDA

R JOÃO HOGAN - CENTRO COMERCIAL
PAX-JÚLIA
BEJA
7800-472 BEJA
284321711
961193725
geral@foxz.pt
hmpmedeiros@gmail.com

RÁDIO PAX - COOPERATIVA DE SERVIÇOS, CRL

R DE ÂNGOLA, CENTRO COMERCIAL DO
CARMO TR C - 11º
BEJA
7801-904 BEJA
284325011
961707757
radio@radiopax.com
claudiahilario@gmail.com

SPORT LISBOA E BENFICA

ESTÁDIO DO SPORT LISBOA E BENFICA -
AV EUSÉBIO DA SILVA FERREIRA, PORTA
18
LISBOA
1500-313 LISBOA
968762426
tperes@slbenfica.pt

TÂNIA ISABEL OLIVEIRA BARÃO

BARNABÉ
RUA JOSE VARELA CORUJO, Nº 1 - R/C
BEJA
7800-321 BEJA
925817386
taniabarnabe@hotmail.com

UL ICE CREAM COMERCIAL, LDA

LARGO MONTERROIO MASCARENHAS, 1
LISBOA
1099-081 LISBOA
939928846
rui.rodrigues@unilever.com

VOZ DA PLANÍCIE - COOPERATIVA CULTURAL DE ANIMAÇÃO RADIOFÓNICA, CRL

R DA MISERICÓRDIA, 4
BEJA
7800-285 BEJA
284311330
968647175
radio@vozdaplanicie.pt

OUTROS EXPOSITORES**ITS - INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE SUBPRODUTOS, S. A.**

HERDADE DA PALMEIRA
OLHEIROS DO MEIO
2100-406 SÃO JOSÉ DA LAMAROSA
219828190
937042543
RITA.ROSARIO@ETSA.PT-HELIA.
RODRIGUES.ABAPOR.PT

NAVIGATOR PULP FIGUEIRA SA - IVO

JOEL GASPAR MARTINS
AVENIDA FONTES PEREIRA DE MELO,
27
LISBOA
1050-117 LISBOA
219017357
IVO.MARTINS@THENAVIGATORCOMPANY.
COM

TAPADA NACIONAL DE MAFRA

261817050
GERAL@TAPADADEMAFRA.PT

PAVILHÃO - CAÇA NATUREZA E BIODIVERSIDADE

(GAIM) JDNA-SPORTDEFENSE
UNIPESSOAL, LDA
RUA AFONSO VAZ DE AZAMBUJA, 34
AZAMBUJA
2050-287 AZAMBUJA

APMCM-ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE

MATILHAS DE CAÇA MAIOR
ESTRADA DE FÁTIMA 19A
VALE DE OUREM
2495-036 SÃO MAMEDE
911081287
TANIACARVALHANA1979@GMAIL.COM

ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES DA CAMPO BRANCO

AV DOS BOMBEIROS VOLUNTÁRIOS, 13
CASTRO VERDE
7780-122 CASTRO VERDE
286327293
966551156
AACAMPOBRANCO@SAPO.PT

ASSOCIAÇÃO DE CAÇADORES DE GRIJÓ E VILAR DO MONTE

MACEDO DE CAVALEIROS
MACEDO DE CAVALEIROS
7490-243 MACEDO DE CAVALEIROS
919804760
ASCGVM@GMAIL.COM

BRG-ARTIGOS DE CAÇA E DESPORTO, LDA

RUA AFONSO VAZ DE AZAMBUJA, 34
AZAMBUJA
2050-287 AZAMBUJA

CÂMARA MUNICIPAL DE MÉRTOLA

PRAÇA LUIS DE CAMOES, Nº 2
MÉRTOLA
7750-329 MÉRTOLA
286610100
968689109
GABINETETURISMO@CM-MERTOLA.PT
JOAOROLHA@CM-MERTOLA.PT

CÂMARA MUNICIPAL DE MORA

RUA DO MUNICÍPIO
MORA
7490-243 MORA
266439070
GERAL@CM-MORA.PT

CÂMARA MUNICIPAL DE MACEDO DE CAVALEIROS

JARDIM 1º DE MAIO
MACEDO DE CAVALEIROS
5340-218 MACEDO DE CAVALEIROS
278420420

CAPPAS-INSECTZOO

RUA 5 DE OUTUBRO 40,
VILA RUIVA
7940-456 VILA RUIVA
JOACAPPAS@TELEPAC.PT

CLUBE DE CAÇADORES DO BAIXO ALENTEJO - CAMPO DE TIRO JOÃO REBELO

COITOS DA ADUA
BEJA
7800-288 BEJA
CT.DIR@GMAIL.COM

CLUBE PORTUGUÊS DE MONTEIROS - CPM

R DAS OLIVEIRAS, 13
FANQUEIRO
2760-362 FANQUEIRO
931634100
GERAL@CLUBEMONTEIROS.COM

DGAV DIREÇÃO GERAL DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA

CAMPO GRANDE, 50
LISBOA
1700-093 LISBOA
213239500
GERAL@DGAV.PT

EBM ESTAÇÃO BIOLÓGICA DE MÉRTOLA

RUA PROFESSOR BATISTA DA GRAÇA 21,
MÉRTOLA
7750-360 MÉRTOLA
EBM@EBMERTOLA.PT

EDIA, EMPRESA DE DESENVOLVIMENTO E INFRA-ESTRUTURAS DO ALQUEVA, S.A
RUA ZECA AFONSO, Nº 2
BEJA
7800-522 BEJA
284315100
EDIA@EDIA.PT
JFIALHO@EDIA.PT

ESCOLA PROFISSIONAL ALSUD
RUA PROFESSOR BENTO DE JESUS
CARAÇA, 18
MÉRTOLA
7750-295 MÉRTOLA
286612633
926808026
GERAL.MERTOLA@ALSUD.PT

FAC - FEDERAÇÃO ALENTEJANA DE CAÇADORES
RUA D. AFONSO HENRIQUES, 31
BEJA
7800-049 BEJA
284323304
INFO@FAC.PT

FLUVIÁRIO DE MORA
PARQUE ECOLÓGICO DO GAMEIRO
MORA
7490-909 MORA
GERAL@FLUVIARIOMORA.PT

HERDADE DA CONTENDA EM / CM MOURA
RUA FONTE DE AROCHE
SANTO ALEIXO DA RESTAURAÇÃO
7875-065 SANTO ALEIXO DA RESTAURAÇÃO
286612633
GERAL@HERDADEDACONTENDA.PT

INSTITUTO DA CONSERVAÇÃO DA NATUREZA E DAS FLORESTAS, IP / DIREÇÃO REGIONAL DE CONSERVAÇÃO DA NATUREZA E FLORESTAS DO ALENTEJO
RUA TENENTE RAUL DE ANDRADE, 1 E 3
ÉVORA
7000-613 ÉVORA
962714648
JAOA.FARINHA@ICNF.PT

LUSOTROFÉUS - TAXIDERMIA
AVENIDA ANTÓNIO CORREIA DE SÁ 75,
SINTRA
2710-446 SINTRA
964648100

MUNICÍPIO DE BEJA
PC DA REPÚBLICA
BEJA
7800-427 BEJA
284311800
969660250
GERAL@CM-BEJA.PT
GET@CM-BEJA.PT

MUNICÍPIO DE CASTRO VERDE
PRAÇA DO MUNICÍPIO
CASTRO VERDE
7780-217 CASTRO VERDE
286320700
924003195
ANDRE.ALVES@CM-CASTROVERDE.PT
GERAL@CM-CASTROVERDE.PT

UNIÃO DE FREGUESIAS DE BEJA, SALVADOR E SANTA MARIA DA FEIRA
LARGO DE SANTA MARIA, 7
BEJA
7800-133 BEJA

WILDSCAPE
PRACETA ANTÓNIO ALEIXO 11
BEJA
7800-022 BEJA
GERAL@WIDSACAPE.PT

PAVILHÃO CENTRAL

AGUALÂNDIA - CONSTRUÇÃO E MANUTENÇÃO, LDA
R DAS MINAS DE FERRO, 217
4570-450 RATES
252959270
963320480
SEDE@AGUALANDIA.PT

ALEXANDRA PINHEIRO - ELITE - CENTRO DE ESTÉTICA E BEM-ESTAR
LARGO DOS CORREIOS, 20
BEJA
7800-419 BEJA
910032405
939386853
ELITE.CENTRODESTETICA@GMAIL.COM

ALLIANCE FRANÇAISE BEJA
R DOS INFANTES, 44 - 2º ANDAR
BEJA
7800-495 BEJA
962680999
CATHERINE.LONG@ALLIANCEFR.PT

ANA CRISTINA MARQUES CARDOSO CHAGAS RASTEIRO
RUA ANTÓNIO REIS, 5
CHARNECA DA COTOVIA
2970-845 SESIMBRA
913480260
MYFAVOURITETHINGS.PT@GMAIL.COM

ANGELA MARIA SANTOS UNIPESSOAL, LDA
AVENIDA MIGUEL FERNANDES, Nº 1 B
LOJA
BEJA
7800-396 BEJA
924130023
968337383
SANTOSANGELA@LIVE.COM.PT

ANTÓNIA ROSA BOAVENTURA MESTRE PIMENTA
R ZECA AFONSO, 16
NOSSA SENHORA DE MACHEDE
7005-692 NOSSA SENHORA DE MACHEDE
266917037
962304458
AROSAPIMENTA@LIVE.COM.PT
AQUA POOL & WELLNESS, UNIPLDA
RUA PROFESSOR ALFREDO REIS, 41
ÉVORA
7005-585 ÉVORA
926388788
GERAL@AQUA6.PT

ARTE TRADICIONAL, UNIP, LDA
R DO PENEDO, 1
CUBA
7940-150 CUBA
284415374 | 964080666
ARTETRADICIONAL@SAPO.PT

ASSOCIAÇÃO BIGODES DE RUA
RUA DR. TEÓFILO BRAGA, 22
BEJA
7800-260 BEJA
967352953 | 969908207
BIGODESDERUA2024@GMAIL.COM

ASSOCIAÇÃO CANTINHO DOS ANIMAIS DE BEJA
BEJA
BEJA
7801-902 BEJA
966594799 | 961091774
CANTINHOBEJA@GMAIL.COM

ATELIER MARIANA IMPERIAL
RUA GABRIEL PEREIRA DE CASTRO, Nº 61 B
SÃO VICENTE
4700-385 BRAGA
919039393
MARIANA.IMPERIAL11@GMAIL.COM
GERAL.BIOMEDIS@GMAIL.COM

BILHAR SUL, LDA
PARQUE INDUSTRIAL LANKA R1/R2
GUIA
8200-425 GUIA
289562370
965018018 / 926709852
BILHARSUL@SAPO.PT

BYE BYE TATOO - NUNO MALPÃO
RUA FREI AMADOR ARRAIS, 9 LOJA 9
BEJA
7800-491 BEJA
961665368
BYEBYETATTOO.ANTRASTE@GMAIL.COM

CARLA ISABEL SOUSA DOS SANTOS BARROSO - BARROSOS JOALHEIROS
RUA DR LEONARDO COIMBRA, 16 D
PÓVOA DE VARZIM
4490-681 PÓVOA DE VARZIM
252685932 | 968014455
GERAL.BARROSOSJOALHEIROS@GMAIL.COM

CARLA MARIA PEREIRA DO CARMO HENRIQUES - EMPALHADORA ARTESÃ
TRAVESSA VENDA DO MARCO, 7 - A
CASAS DA SERRA
2500-535 LANDAL
262949281 | 917607825
CARLALAPALHINHA@GMAIL.COM

CAROLINA CASTELEIRO TRINDADE - CATRIDESIGN
R MIGUEL TORGA, 9
BEJA
7800-379 BEJA
965035678 / 966068576
CAROLTRI@HOTMAIL.COM
CARLACASTELEIROTRINDADE@GMAIL.COM

CAROLINA COSTA - VAMOS AJUDAR CAROLINA COSTA
RUA MARECHAL GOMES DA COSTA, 10
CABEÇA GORDA
7800-631 CABEÇA GORDA
925074606 | 925074686
HELIOFCOSTA1972@GMAIL.COM

CENTRO DE PARALISIA CEREBRAL DE BEJA
R CIDADE DE S. PAULO S/N
BEJA
7800-453 BEJA
284311210 | 964325289
GCICPCBEJA@GMAIL.COM

CENTRO INFANTIL CORONEL SOUSA TAVARES
RUA ALVARES CABRAL S/N
BEJA
7800-509 BEJA
968467561
DIRECAO@CINFANTILCSOUSATAVARES.PT

CENTRO SOCIAL NOSSA SENHORA DA GRAÇA
RUA FRANCISCO MIGUEL DUARTE S/N
BALEIZÃO
7800-611 BALEIZÃO
284924325 | 926083640
SERMAISSOCIAL@GMAIL.COM

CERCIBEJA - COOP PARA A EDUC. REABILIT. CAPACIT. E INCLUSÃO DE BEJA
QTA DOS BRITOS
BEJA
7800-908 BEJA
284311390 | 964364227
GERAL@CERCIBEJA.ORG.PT

CÉSAR JAIME TABANGO MALDONADO - ARTESANATO DO EQUADOR YURI
LARGO DO CHAFARIZ, 33
TIRES
2785-614 S DOMINGOS DE RANA
214008835
916512895
YURICESARTABANGO@HOTMAIL.COM

CLÁUDIA SOFIA SANTOS PALMA
R EMÍDIO XAVIER PIRES, 3
CABEÇA GORDA
7800-631 CABEÇA GORDA
964885400
965245924
CLAUDIASSPALMA@GMAIL.COM

COLÉGIO DE SÃO JOSÉ DE BEJA
RUA D. AFONSO HENRIQUES, 1A
- SEMINÁRIO DIOCESANO NOSSA SDENHORA DE FÁTIMA
BEJA
7800-049 BEJA
926515503
GERAL@CSJBEJA.COM
SECRETARIA@CSJBEJA.COM

COMUNIDADE INTERMUNICIPAL DO BAIXO ALENTEJO - CIMBAL
PCT RAINHA D. LEONOR, 1
BEJA
7801-953 BEJA
284310160
919656394
FERNANDO.ROMBA@CIMBAL.ORG.PT

CORO DE CÂMARA DE BEJA
BEJA
7800-999 BEJA
938470066
GERAL@CORODECAMARADEBEJA.PT

CRISTINA MARIA DO MONTE PIMENTA BOAVIDA
LOTEAMENTO HORTA DO LETRAS, LTE 42
REDONDO
7170-063 REDONDO
963257853
JOAQUIMBOAVIDA11@GMAIL.COM

DELFINA FERNANDES TOCHA PULARIGO NUNES
ESTRADA NACIONAL 118 Nº 270
TRAMAGAL
2205-645 TRAMAGAL
241897369 | 919939620
DELFINANUNESTRM@GMAIL.COM

ELISA MARIA PEREIRA ALVES FERNANDES CANGUEIRO
RUA CORONEL BEÇA, 25
PALAÇOUDO
5225-032 PALAÇOUDO
962574848
CUTELARIACANGUEIRO@GMAIL.COM

ESCOLA PROFISSIONAL BENTO DE JESUS CARAÇA
R D MANUEL I, 19 - 1º ANDAR
BEJA
7800-306 BEJA
284329110 | 965423456
GERAL.BEJA@EPBJC.PT

FELICIANO ANTÓNIO BRANCO AGOSTINHO
RUA JOÃO CHAGAS, 20
VIANA DO ALENTEJO
7090-273 VIANA DO ALENTEJO
266953806 | 965642922
MAGOSTINHO986@GMAIL.COM

FERNANDA MARIA VAZ GUERREIRO
RUA NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, 39
BEJA
7800-839 BERINGEL
968718872
FERNANDA-GUERREIRO@HOTMAIL.COM

FERNETO, S.A.
RUA CARLOS NETO DOS SANTOS - ZONA INDUSTRIAL DE VAGOS, LT 101
VAGOS
3840-385 VAGOS
234799160 | 937991612
RECEPCAO@FERNETO.COM
INFO@FERNETO.COM

FLOR ABADIA
RUA PICOTO, Nº 5
ESTORIL
2765-427 ESTORIL
938531240
FLORABADIA@HOTMAIL.COM

FOREVER LIVING PRODUITS PORTUGAL
RUA CARLOS CALISTRO, 2
ALTO DO RESTELO LISBOA
1400-043 LISBOA
927070377
JACINTAMARIASANTINHOS@GMAIL.COM

GONÇALO PIRES CORDEIRO - O NOSSO GONÇALINHO
RUA JORNAL " O PENEDO " Nº 20
PENEDO GORDO
7800-357 PENEDO GORDO
963140963
962387367
VASCO_CORDEIRO@HOTMAIL.COM
RUTECALEIRO@HOTMAIL.COM

GRUPO DE APOIO DE BEJA -LIGA PORTUGUESA CONTRA O CANCRO
RUA MESTRE MANUEL, Nº 10-12
BEJA
7800-304 BEJA
284322144
915999907
GRUPOAPOIOBEJA@LIGACONTRACANCRO.PT

HUGO DANIEL MARTINS CORREIA
R DR.AURÉLIO TEIXEIRA DE SOUSA, Nº 123
FELGUEIRAS
4650-312 RANDE
917274050
CARLOSCORREIACHR@GMAIL.COM
HUGO DIAS LOPES, UNIPESSOAL, LDA
RUA DAS MICRO EMPRESAS, 9
BEJA
7800-006 BEJA
916916454
GERAL@DECOCLOCK.PT

HUGO TAVARES MONTEIRO UNIPESSOAL, LDA
PRACETA 1º DE MAIO Nº 1 - 1º ESQ.
MONTE ABRAÃO
2745-316 QUELUZ
967546494
927283423
PEDRABRANCAORIGINAL@GMAIL.COM

IN MAR IMPORTAÇÕES E EXPORTAÇÕES, LDA
LARGO DA LAGOA, 7 F
LINDA-A-VELHA
2795-116 LINDA-A-VELHA
210963101
910640896
HELENA@AQUA-LAR.PT

INÉS COSTA NEVES - LÚCIA LIMA NATURE
RUA GENERAL TEÓFILO DA TRINDADE, 46
BEJA
7800-316 BEJA
967915030
INESMESTRE@GMAIL.COM

IRMÃOZINHOS DE SÃO FRANCISCO DE ASSIS - JOVENS CATÓLICOS DE BEJA
RUA AFONSO LOPES VIEIRA, 13
BEJA
7800-273 BEJA
957955800
RICARDO.FISFA@GMAIL.COM

JOAQUIM ANTÓNIO FERREIRA PEDERNEIRA - ASSENTIMÓVEL
R VISCONDES DE ASSENTIZ, 42
ASSENTIZ - RIO MAIOR
2040-536 ASSENTIZ
961595304
964033381
GERAL@ASSENTIMÓVEL.PT

JOAQUIM JOSÉ DO ROSÁRIO BOAVIDA
LOTEAMENTO HORTA DO LETRAS, LOTE 42
REDONDO
7170-063 REDONDO
963257853
JOAQUIMBOAVIDA11@GMAIL.COM

JOAQUIM MANUEL ZAMBUJO PIMENTA
R ZECA AFONSO, 16
NOSSA SENHORA DE MACHEDE
7005-692 NOSSA SENHORA DE MACHEDE
266917037
966375947
JPIMENTA8@GMAIL.COM

JOSÉ JOAQUIM AFONSO COELHO
R NOVA, 6
SERPA
7830-364 SERPA
938475691
ANACOELHO532@HOTMAIL.COM
JOSECOELHO1951@GMAIL.COM

JOSÉ MANUEL CARVALHO PARREIRA
RUA DO NORTE, 8
BERINGEL
7800-836 BERINGEL
284998037
926248765
PARREIRA_MARIO@HOTMAIL.COM

LAILA FERNANDES CHREIM - NINHO DO DRAGÃO BY MAKIWA
RUA DAS PARREIRAS, 4
VILA AZEDO
7800-655 NOSSA SENHORA DAS NEVES
925865347
935852403 (WHATSAPP)
L.FERNANDESCHREIM@GMAIL.COM
LÍDIA ALEXANDRA CABRAL ALVES BRITO SERRA
RUA DO GAZ 6-4F
SETÚBAL
2900-387 SETUBAL
969396709
LIDIASERRA@HOTMAIL.COM

LIGA DOS AMIGOS DO HOSPITAL DE BEJA
R DR ANTÓNIO FERNANDO COVAS LIMA
BEJA
7800-849 BEJA
284243567
966955866
LIGA@ULSBA.MIN-SAUDE.PT

LÍGIA MARIA ABREU SOUSA
RUA JOSÉ SARAMAGO, 5 - 1º ESQ.
CARTAXO
2070-162 CARTAXO
917664028
PINTASORRISOSBYLIGIASOUSA@GMAIL.COM

LIOCRUNCH
RUA MARQUES DE POMBAL, 49 5A
SINES
7520-225 SINES
939997340
LIOCRUNCH@GMAIL.COM

LUÍS MANUEL BARROCAS
R DA BARREIRA, 29 1º ESQ.
BEJA
7800-457 BEJA
284326834
965823081
LMBAR@SAPO.PT

MADIESTOFO - INDUSTRIA DE ESTOFOS, LDA
RUA DE FONTÃO, Nº 673
CARVALHOSA
4590-052 PAÇOS DE FERREIRA
968101863
962559909
GERAL@MADIESTOFO.COM

MANUEL LUÍS NUNES GOMES
TRAVESSA DR. MOURA, 1
REDONDO
7170-128 REDONDO
926029269
MANUELLUISGOMES10@GMAIL.COM

MARIA ALMEIDA - ALOHA STORE
ESTRADA REGIONAL 114-14 - QUINTA DAS TAÍPAS
ÉVORA
7000-744 ÉVORA
968395097
ALHASTORE.MA@GMAIL.COM

MARIA DA CONCEIÇÃO VARANDAS
RUA TOMAZ ALCAIDE, 27 R/CH
ESTREMOZ
7100-502 ESTREMOZ
963785195
963785190
KAKACERAPIEL@LIVE.COM.PT

MARIA DA CRUZ DEL TORO TORONJO GUERREIRO
RUA D. LUIS FURTADO ALBUQUERQUE, 53
LAVRADIO
2845-425 LAVRADIO
966764206
MARIATORONJO@GMAIL.COM

MARIA DE FÁTIMA CORREIA BORGES GONÇALVES SANTOS
RUA OURIQUE, 25 C R/C - BAIRRO DA TORREGELA
ÉVORA
7005-395 ÉVORA
965836062
MFATIMACBGS@GMAIL.COM

MARIA HELENA FERNANDES SANTOS - PRESTIGE JOIAS
R DAS FONTES, 20
PORTELA
3140-495 TENTÚGAL
911030586
MEGAVESTUARIO@HOTMAIL.COM

MARIA JOSÉ ENTRADAS PEREIRA - DESAFIO - ARTESANATO DOMÉSTICO
RUA DA GUIA, 39
BEJA
7800-284 BEJA
284329960
967316780
MZE.PEREIRA@GMAIL.COM

MARIA JOSÉ GONÇALVES DE BRITO FIGUEIRA LAMPREIA - XSXL E XSXL KIDS
R INFANTARIA 17, 1
BEJA
7800-470 BEJA
284328605
969003490
XSXL@SAPO.PT

MARIA MADALENA DE BRITO PACHECO - BICHO DO MATO
RUA DR. BENTO GIL, 8
BEJA
7800-173 BEJA
966054634
BICHODOMATO1980@GMAIL.COM

MARIA ODETE SANTOS - SHOW BOMBOM
RUA PINHEIRAIS, Nº 24 - LOTE 5
ANSIAO
3240-207 ANSIÃO
934148333
936614767
SHOWBOMBOM@SAPO.PT

MARIA RITA DE SOUSA PALMA - RIMAR-TE
RUA CIDADE DE S. PAULO, 55 - 1º - DTº
BEJA
7800-453 BEJA
968065046
RITASOUSAPALMA@SAPO.PT

MÁRIO ORTEGA
RUA DOM JOSÉ ALVES DE MARIZ, 9
BRAGANÇA
9300-331 BRAGANÇA
933909657
GERAL.CUTOUT@GMAIL.COM

MIGUEL VASCO PALHINHA RASQUINHA - KINGBOOK MISTERY
RUA FERNANDO PESSOA , LOTE 27 R/C
ESQ.
ÉVORA
7005-152 ÉVORA
961096909
VASCOMIGUEL545@GMAIL.COM

MOTODIANA - MOTOCICLOS, LDA
R DA INDUSTRIA, 9
BAIRRO DA TORREGELA
7005-363 ÉVORA
266736333 | 918629393
GERAL@MOTODIANA.PT

NAIFS WORLD ARTISTS
RUA DR. ANTÓNIO AFONSO NOBRE
SEMEDO, 16
OURIQUE
7670-296 OURIQUE
286512124 | 912518447
NAIFS.WORLD@GMAIL.COM

NUNO FILIPE ROSA NOGUEIRA - KAKAU
RUA ANTÓNIO MESQUITA, LTE 6
CARTAXO
2070-163 CARTAXO
918683260
KAKAU.STORE27@GMAIL.COM

OSCAR RODRIGO TABANGO MALDONADO
RUA DOM PAIO PERES CORREIA, LTE 1º
ESQ.
SAMORA CORREIA
2135-230 SAMORA CORREIA
914101254
HUAYA3@HOTMAIL.COM

PAULO MIRANDA - BIOMEDIS
R DAS FONTAINHAS, 14
LOMAR
4705-174 LOMAR
935717188
968285156
GERAL.BIOMEDIS@GMAIL.COM
PAULOMIRANDA4@HOTMAIL.COM

PÉROLA BRANCA
RUA LUÍS DE CAMÕES, 1B
REGUENGOS DE MONSARAZ
7200-360 REGUENGOS DE MONSARAZ
969441431
LOJAPEROLA.BRANCA21@GMAIL.COM

RICARDO AURÉLIO MORTAGUA MARQUES / ELFIC WOOD WORKS
MONTE DO PEREIRINHIO, PEREIRO
GRANDE
RELIQUIAS
7630-392 RELIQUIAS
936713332
ELFICWOODWORKS@PROTEONMAIL.COM

RITA LOPES DORIA PACHECO JONATAS - CAMPERAS BEING CHIC
RUA VEREADOR ANTÓNIO DORES FERRO,
Nº3, 2º ESQ.
BEJA
7800-850 BEJA
969472164
964938245
RITAP22@HOTMAIL.COM

SAMUEL DOS SANTOS MATOS - TUBBI-FRUTTI
AV DR. JOÃO MALATO CORREIA, 6 1º DT.
LYSIAS
7300-002 PORTALEGRE
966034890
962348610
TUBBIFRUTTI@SAPO.PT

SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE BEJA
RUA D. MANUEL I, 19
BEJA
7800-306 BEJA
284324133
FRANCISCA.GUERREIRO@SCMBEJA.PT

SEMPRENVOLVENTE UNIPessoal, LDA
AV DA CATALUNHA, LOTE 7, LOJA 1
MONTE GORDO
8900-400 MONTE GORDO
924416379
924416379
SEMPRENVOLVENTE.UNIPessoal@GMAIL.COM

SMARTWINDOW, LDA
RUA DOS TRACTORES, CCI 3010
JARDIA
2870-609 MONTIJO
912215003
GERAL.SMARTWINDOW@GMAIL.COM

SOFIA POMBARES
RUA DE SAMPAIO, 5
NOGUEIRA
5300-701 NOGUEIRA
919870508
SOFIA.POMBARES@SAPO.PT

TATIANA FILIPA DUARTE LOPES
RUA CONDES DA TERRA, 5 R/C ESQ.
LOJA A
PONTE DE SOR
7400-308 PONTE DE SOR
925154160
LOPEST877@GMAIL.COM

TECHNITOIT PORTUGAL
RUA HENRY THILO - ARMAZÉM D SETOR X
COMPLEXO EMPRESARIAL SOCONORTE
BARÇA
4475-249 MAIA
229426305
913472234
MARKETING@TECHNITOIT.PT

**TELMA SOFIA FERREIRA DESIRAT
MARQUES CERQUEIRA - BUCADU COM AMOR**
RUA SÃO JOÃO Nº 13
ALGUEIRÃO
2725-130 ALGUEIRÃO
965700912
BUCADUCOMAMOR@GMAIL.COM

TENDÊNCIAS INESPERADAS, LDA
RUA MIGUEL PAIS, 40 1º DTº
BARREIRO
2830-356 BARREIRO
933800891
GERAL@DECORACAOTI.PT

TIAGO JANOTA GOMES, UNIPessoal, LDA
LARGO DOS CORREIOS, 23
BEJA
7800-999 BEJA
964234748
CAPITALPAX@MAXFINANCE.PT

TIMING PEOPLE - EMPRESA DO TRABALHO TEMPORÁRIO, UNIPessoal, LDA
RUA ARTHUR ÁGUEDO DE MIRANDA, Nº 3 LOJA H
FARO
8005-139 FARO
289090390
915489628
JOANA.INACIO@GRUPOLIMING.PT

TITO SERRAZINA COELHO INACIO
RUA PRINCIPAL, Nº 44
FREIRES
2475-029 BENEDITA
916906699
TITOSERRAZINA@GMAIL.COM

TOLDBEJA
RUA DOM NUNO ALVARES PEREIRA, 11
BEJA
7800-054 BEJA
284324147
966191778
GERAL@TOLDBEJA.PT

VANDA CRISTINA RODRIGUES GASPAR GRAÇA (CORTE E COSTURA)
RUA NOSSA SENHORA DOS REMÉDIOS, 19
TRINDADE
7800-761 TRINDADE
926244322
GVANDA019@GMAIL.COM

VERA DA CONCEIÇÃO PINTO - VERAS E TAISA
RUA DA LAGOA, 24, 26
7460-116 FRONTEIRA
938320118

VITOR FELINO, UNIPessoal, LDA
ZONA INDUSTRIAL DE SANTO ANTÓNIO DAS AREIAS, LTE 9
SANTO ANTÓNIO DAS AREIAS
7330-215 SANTO ANTÓNIO DAS AREIAS
245992589
964204654
VITOR.FELINO@SAPO.PT

VORWERK HOME, LDA
RUA QUINTA DO PAZINHO, 8 - EDIFÍCIO Y - 1º ANDAR
CARNAXIDE
2790-143 CARNAXIDE
967899625
910113354
CLAUDIA.BRALIA@HOTMAIL.COM

PAVILHÃO DA INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

CEBAL - CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGRÍCOLA E AGRO-ALIMENTAR DO ALENTEJO
RUA PEDRO SOARES, S/N
BEJA
7801-908 BEJA
284314399
964457531
SECRETARIADO@CEBAL.PT
FATIMA.DUARTE@CEBAL.PT

MAGNIFLORA REPRESENTAÇÕES, LDA
RUA MANUEL MAFRA - 48 C
CALDAS DA RAINHA
2500-825 CALDAS DA RAINHA
916601496
MIGUEL.SARAIVA@MAGNIFLORA.PT

SKIFIEL LDA (AGRITECH)
RUA DE LISBOA, 56 A 3º DTº
BEJA
7800-292 BEJA
910917356
939107688 - ALEIXO
GERAL.AGRITECH@GMAIL.COM

PAVILHÃO DA PECUÁRIA

ABERDEEN - ANGUS PORTUGAL - ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES
VINHA BRAVA - PARQUE DE EXPOSIÇÕES - BLOCO ESTE - PISO 0
ANGRA DO HEROÍSMO
9701-861 ANGRA DO HEROÍSMO
295098533
910539774
GERAL@ABERDEEN-ANGUS.PT

ACBM - ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES DE BOVINOS MERTOLENGOS
R DIANA DE LIZ, HORTA DO BISPO
ÉVORA
7002-506 ÉVORA
266711222
937715852
GERAL@MERTOLENGA.COM

ACOS - AGRICULTORES DO SUL
RUA CIDADE DE S.PAULO, 36
BEJA
7801-904 BEJA
284310350
284310350
GERAL@ACOS.PT

ANCORME - ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE CRIADORES DE OVINOS DA RAÇA MERINA
TRAVESSA JOAO ROSA, 1 A
EVORA
7005-665 ÉVORA
266744287
966396760
CONTABILIDADE@ANCORME.COM

ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES DA CAMPO BRANCO
AV DOS BOMBEIROS VOLUNTÁRIOS, 13
CASTRO VERDE
7780-122 CASTRO VERDE
286327293
966551156
AACAMPOBRANCO@SAPO.PT

ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES DA RAÇA BOVINA LIMOUSINE
AVENIDA TEÓFILO DA TRINDADE, 12
ODEMIRA
7630-124 ODEMIRA
918461954
917866743
GERAL@LIMOUSINEPORTUGAL.COM

ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES DE PORCO ALENTEJANO - ACPA
R ARMAÇÃO DE PÉRA, 2
OURIQUE
7670-259 OURIQUE
286518030
969507176
ACPAOURIQUE@GMAIL.COM

CHOCALHOS PARDALINHO, LDA
RUA MESTREJOÃO BRANCO NUNCIO, 6
ALCÁÇOVAS
7090-099 ALCÁÇOVAS
266954427
960100696
GUILHERME@CHOCALHOSPARDALINHO.PT

DE HEUS NUTRIÇÃO ANIMAL, SA
ESTRADA NACIONAL 3, KM 25,6
VILA CHÁ DE OURIQUE
2070-621 VILA CHÁ DE OURIQUE
936881090
RPINTO@DEHEUS.COM

INNOGANDO
RUA DOS ARTESÁNS, 19 BAJO
LUGO
27003 LUGO
+34982892008
+34684756132
ANXELA@INNOGANDO.COM

NEMTEK EUROPE
SPRENDINGENSTRAAT 18K
OISTERNVIJK
5061-KN
+31(0) 622288276
KADE.INGRAM@NEMTEK.EU

NUTRICAMPO - PRODUÇÃO DE RAÇÕES, S. A.
PARQUE INDUSTRIAL DE VENDAS NOVAS, LOTE 60
VENDAS NOVAS
7080-341 VENDAS NOVAS
265807200
967235727
NUTRICAMPO@NUTRICAMPO.PT

NUTRINOVA - NUTRIÇÃO ANIMAL S.A
ZONA INDUSTRIAL VILAR DE BESTEIROS, LOTE 10
VILAR DE BESTEIROS
3465-192 VILAR DE BESTEIROS
232853072
914619123
NUTRINOVA@NUTRINOVA.PT
MICAEL.COSTA@NUTRINOVA.PT

OVIPOR, S.C.A.
POL. POLIRROSA C/C NAVES 309-311
21007 HUELVA

ADMINISTRACION@OVIPOR.COM

PACOOOP - COOPERATIVA DE PRODUTORES, CRL
RUA ARMAÇÃO DE PÉRA Nº 2
OURIQUE
7670-259 OURIQUE
286518030
969507176
PACOOOP.CRL@GMAIL.COM

PLURIVET - VETERINÁRIA E PECUÁRIA, LDA
E.N. 114-2 KM 8, PORTA A - VALE DE MOINHOS
ALMOSTER
2005-102 ALMOSTER
243750230
910815292
MPEDRAS@PLURIVET.PT

RAÇÕES ZÉZERE, S.A.
R ANTÓNIO TEIXEIRA ANTUNES, 1269
GRAVULHA - ÁGUAS BELAS
2240-037 FERREIRA DO ZÉZERE
249360020
910308953
ANA.FILIPA@RACOESZEZERE.COM
RICARDO.NEVES@RACOESZEZERE.COM

RIBAMÁQUINA - EQUIPAMENTOS AGRÍCOLAS E INDUSTRIAIS, LDA
RUA DR. VIRGÍLIO ARRUDA, Nº 3 - 2 ESQ.
SANTARÉM
2000-217 SANTARÉM
964648794
968771586
GERAL@RIBAMAQUINA.PT
RIBAMAQUINA@SAPO.PT

RICARDO JOEL VASCONCELOS DA SILVA - WOOLTEC - TOSQUIA
RUA JOÃO GOMES LOURENÇO, 546
TAMEL SÃO VERÍSSIMO
4750-747 BARCELOS
960132136
INFO@WOOLTEC.PT

PAVILHÃO DO CANTE

ANGELA MARGARIDA DOS REIS PENEDO COSTA
R JOSE DORDIO, 1 - 2º DTO.
BEJA
7800-507 BEJA
967567133
MARGARIDACOSTA.ESCOLA@GMAIL.COM

FERNANDO MIGUEL VERÍSSIMO GUERREIRO
PRACETA SOROR MARIANA
ALCOFORADO, 2 - 3º ESQ.
BEJA
7800-021 BEJA
961111391
FM.VGUERREIRO@GMAIL.COM

GRUPO DE FORCADOS AMADORES DE BEJA
QUINTA DA SAUDADE
BEJA
7800-660 BEJA
963540479
910917356
GFABEJA.GERAL@GMAIL.COM
LUISENFONSECA.SULCO@GMAIL.COM

H.UVA S.A.
RUA D. JOSÉ PATROCÍNIO DIAS, LJ 18
BEJA
7800-053 BEJA
284952004
GERAL@MINGORRA.COM

HELENA ISABEL FIGUEIRA GONÇALVES VILALVA
MONTE NOVO DOS ESTUDOS
STA CLARA LOUREDO
7800-720 SANTA CLARA DE LOUREDO
965792317
LENFIG123@HOTMAIL.COM

SEBASTIÃO NÉNÉ - CAFÉ DA VILA
VILA AZEDO
VILA AZEDO
7800-655 VILA AZEDO BEJA
932599915
963455512
RITADIAS95@HOTMAIL.COM

PAVILHÃO INSTITUCIONAL

ABANCA PORTUGAL, SA
AV. ANTÓNIO AUGUSTO DE AGUIAR, 132
LISBOA
1050-020 LISBOA
213598000
927052816
RICARDO.GUERREIRO@ABANCA.COM

ACOS - AGRICULTORES DO SUL
RUA CIDADE DE S. PAULO, 36
BEJA
7801-904 BEJA
284310350
284310350
GERAL@ACOS.PT

AGDA - ÁGUAS PÚBLICAS DO ALENTEJO, S. A.
RUA DR. ARESTA BRANCO, Nº 51
BEJA
7800-310 BEJA
284101100
932670800
M.AFONSO@ADPPT
GERAL.AGDA@ADPPT

AGÊNCIA PORTUGUESA DO AMBIENTE, IP
RUA DA MURGUEIRA, 9
ZAMBUJAL
2610-124 ALFRAGIDE
214728200
962904408
ARHALT.GERAL@APAMBIENTE.PT
MARILIA.MARQUES@APAMBIENTE.PT

AGROAREA - SERVIÇOS DE CONSULTADORIA, LDA
RUA FREI AMADOR ARRAIS, Nº 7- 9 -
LOJA 12
BEJA
7800.-454 BEJA
965675652
963592146
INESRODRIGUESC@AGROAREA.PT

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS Nº 2 DE BEJA
R S JOÃO DE DEUS S/N
BEJA
7800-478 BEJA
284313140
925001576
SECRETARIA@AE2BEJA.PT
SECRETARIA.MANUEL1@GMAIL.COM

ALEMPLÁS - PRODUÇÃO E COMÉRCIO DE PRODUTOS PLÁSTICO
RUA CIRCULAR SUL, LOTE 45-47
ÉVORA
7005-325 ÉVORA
266700393
969103361
MARCIO.PAULO.ALEMPAS@GMAIL.COM

ALENTEJO XXI - ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO INTEGRADO DO MEIO RURAL
R DA MISERICÓRDIA, 10
BEJA
7800-285 BEJA
284318395
969847995
GERAL@ALENTEJOXXI.COM

ALTRI ABASTECIMENTO DE BIOMASSA LEIROSA
MARINHA DAS ONDAS
3081-853 FIGUEIRA DA FOZ
968620706
TELMO.MARQUES@ALTRI.PT
EFATURAS@ALTRI.PT

ANEFA - ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE EMPRESAS FLORESTAIS, AGRÍCOLAS E DO AMBIENTE
RUA ESTADO DA INDIA, Nº 29-
EDIFÍCIOGOA, SALA 207
SACAVÉM
2685-146 SACAVEM
214315270
925002906
GERAL@ANEFA.PT

AQUAGRI, LDA.
R CARLOS VIEIRA RAMOS, 47 R/C ESQ.
2780-216 OEIRAS
214660773
918213486
ANTONIO.RAMOS@AQUAGRI.COM
INFO@AQUAGRI.COM

ASSOCIAÇÃO DE JOVENS AGRICULTORES DE PORTUGAL - AJAP
R D PEDRO V, 108 - 2º
LISBOA
1269-128 LISBOA
213244970
AJAP@AJAPPT
JOAO.MIRA@AJAPPT

ASSOCIAÇÃO DE PROMOÇÃO DE FRUTOS SECOS - PORTUGAL NUTS
RUA ERNESTO MELO ANTUNES, 3
BEJA
7800-591 BEJA
925403671
GERAL@PORTUGALNUTS.PT

ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE PORTUGAL
AVENIDA DR. ANTÓNIO MACEDO, 196
LEÇA DA PALMEIRA
MATOSINHOS
4450-617 MATOSINHOS
229981500
918794151
EUGENIA.SOUSA@AEPORUGAL.PT
SARA.QUEIROS@AEPORUGAL.PT

ASSOCIAÇÃO INTERPROFISSIONAL DA FILEIRA OLIVÍCOLA - AIFO
RUA DR. MIRA FERNANDES, 2
BEJA
7801-901 BEJA
967075230
GERAL.AIFO@GMAIL.COM

ATTRACTIVE CASCADE UNIPESSOAL, LDA
REGIA DOURO PARK
VILA REAL
5000-033 VILA REAL
259308200
912635692
GERAL@CERNAMS.COM

AUTOPEÇAS CAB, LDA
RUA RODRIGO SARMENTO DE BEIRES, 11
ARM.A - PARQUE INDUSTRIAL DO SEIXAL
ALDEIA DE PAIO PIRES
2840-068 ALDEIA DE PAIO PIRES
211110400
925984002
RROCHA@AUTOPECAS-CAB.PT

AUTORIDADE NACIONAL DE SEGURANÇA RODOVIÁRIA
AV DE CASAL CABANAS, Nº 1
BARCARENA
2734-507 BARCARENA
214236840 | 962719118
LUCIA.CESAR@ANSR.PT

BALAM PORTUGAL UNIPESSOAL, LDA
RUA DA METALURGICA ALENTEJANA, 53
BEJA
7800-100 BEJA
+34627205812
JAJIMENEZ@BALAM.ES
DMARFIL@BALAM.ES

BANCO BPI
AV. DA BOAVISTA Nº 1117
PORTO
4100-129 PORTO
939702610
COMUNICACAOBPI@BANCOBPI.PT
PEDRO.MIGUEL.BERNARDINO@
BANCOBPI.PT

BANCO SANTANDER TOTTA, S. A.
RUA DA MESQUITA, Nº 6
LISBOA
1070-238 LISBOA
938886048
ANA.BRANCO@SANTANDER.PT

BIOCOMPOST, LDA
R GENERAL HUMBERTO DELGADO, 384
ÁGUAS BELAS
2240-384 FERREIRA DO ZÉZERE
249070026 | 914305218
RICARDO.MIRA@BIOCOMPOST.PT

BLOWTEC, LDA
AVENIDA D. DINIS S/N
FERRARIA
2445-078 PATAIAS
244570330
913883840
LARA@TECFIL.PT

BORREGO LEONOR ALENTEJO, LDA
LUGAR DA SURATESTA, S/N
BEJA
7800-241 BEJA
284320624
963697063
ANDRE.NEVES@BORREGOLEONOR.
COM.PT
ALENTEJO@BORREGOLEONOR.COM.PT

CAIXA DE CRÉDITO AGRÍCOLA MUTUO DO ALENTEJO SUL, CRL
LAGO ENG DUARTE PACHECO, 12
BEJA
7800-019 BEJA
284314430
913329099
ALENTEJOSUL@CREDITOAGRICOLA.PT

CÂMARA MUNICIPAL DE MÉRTOLA
PRAÇA LUIS DE CAMOES, Nº 2
MÉRTOLA
7750-329 MÉRTOLA
286610100
968689109
GABINETETURISMO@CM-MERTOLA.PT
JOAOROLHA@CM-MERTOLA.PT

CÂMARA MUNICIPAL DE MOURA
PRAÇA SACADURA CABRAL
MOURA
7860-207 MOURA
285250400 | 962903286
CMMOURA@CM-MOURA.PT

CÂMARA MUNICIPAL DE SERPA
PC DA REPÚBLICA, 1
SERPA
7830-389 SERPA
284549840
965280378
CADES@CM-SERPA.PT
GAPOM@CM-SERPA.PT

CENTRO DE ESTUDOS E FORMAÇÃO AQUILES ESTAÇO, LDA
ESTRADA DA CIRCUNVALAÇÃO, S/N
7960-212 VIDIGUEIRA
284437020
927420777
SECRETARIA@EPFAVIDIGUEIRA.PT

CENTRO DE ESTUDOS E FORMAÇÃO PROFISSIONAL DIOGO DIAS MELGAZ, LDA
ALAMEDA BENTO DE JESUS CARAÇA S/N
CUBA
7940-134 CUBA
284415087
936825763
GERAL@EPCUBA.PT

CENTRO OPERATIVO DE TECNOLOGIAS DE REGADIO - COTR
QUINTA DA SAUDE - APARTADO 354
BEJA
7801-904 BEJA
284321582
961042550
INFO@COTR.PT
GONCALO.TRISTAO@COTR.PT

CENTURY 21 PORTAS DO ALENTEJO
AVENIDA LINO DE CARVALHO, 15
ÉVORA
7005-467 ÉVORA
266733333
961378232
PORTADOALENTEJO@CENTURY21.PT

CLEMENTE E ROSA, LDA
AV FIALHO DE ALMEIDA, 51
BEJA
7800-395 BEJA
284331293
964558438
GERAL@RAINBOWBEJA.COM
FMRCLLEMENTE@GMAIL.COM

CNA - CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA AGRICULTURA
R DO BRASIL, 155
COIMBRA
3030-175 COIMBRA
239708960 | 936206025
CNA@CNA.PT
ADELIIVILASBOAS@CNA.PT

COMISSÃO DE COORDENAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL DO ALENTEJO, IP
AV ENG ARANTES E OLIVEIRA, 193
ÉVORA
7004-514 ÉVORA
266740300
967802592
GAB_COM@CCDR-A.GOV.PT
BENEDITA.PEIXE@CCDR-A.GOV.PT

COMUNIDADE INTERMUNICIPAL DAS TERRAS DE TRÁS-OS-MONTES
RUA VISCONDEDA BOUÇA
BRAGANÇA
5300-318 BRAGANÇA
273327680 | 913434493
GERAL@CIM-TTM.PT

COMUNIDADE INTERMUNICIPAL DO BAIXO ALENTEJO - CIMBAL
PCT RAINHA D. LEONOR, 1
BEJA
7801-953 BEJA
284310160 | 919656394
FERNANDO.ROMBA@CIMBAL.ORG.PT

CONFAGRI, CCRL
RUA PROJECTADA À RUA C - PALÁCIO BENAGAZIL
AEROPORTO DE LISBOA
1199-013 LISBOA
218118000 | 967420631
RMENDES@CONFAGRI.PT
PAULO.MARQUES@CONFAGRI.PT

CONFEDERAÇÃO DOS AGRICULTORES DE PORTUGAL - CAP
R MESTRE LIMA DE FREITAS, 1
LISBOA
1549-012 LISBOA
217100000
916516454
LBAIHA@CAPPT
JVINDIHA@CAPPT

CONSULAI , LDA
R DA JUNQUEIRA, 61 G
CENTRO DE CONGRESSOS DE LISBOA,
PISO 1 SALA 3
1300-342 LISBOA
213629553
914527994
MMENDES@CONSULAI.PT

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE BEJA E BRINCHES, CRL
RUA DR. MIRA FERNANDES, 2
BEJA
7801-901 BEJA
284322051 | 961942961
JOSEMIGUEL@COOPBEJABRINCHES.PT

DELEGAÇÃO DISTRIAL DE BEJA DA ORDEM DOS ENGENHEIROS
R DOM JOSE PATROCINIO DIAS, 9
BEJA
7800-053 BEJA
284108108 | 969570586
BEJA@SUL.OEP.PT

DIRECÇÃO REGIONAL DO ALENTEJO DO INSTITUTO PORTUGUÊS DO DESPORTO E JUVENTUDE - SERVIÇOS DESCONCENTRADOS DE BEJA
R PROF JANEIRO ACABADO, SN
BEJA
7800-506 BEJA
284314900 | 969485933
MARIAINES.GUERREIRO@IPDJ.PT

ECOINSIDE: SOLUÇÕES EM ECOEFICIÊNCIA E SUSTENTABILIDADE, LDA
RUA PEDREIRAS, 382
VILA NOVA DE GAIA
4405-819 VILA NOVA DE GAIA
226173343
915384821
TIAGO GOIS@ECOINSIDE.PT

EDIA, EMPRESA DE DESENVOLVIMENTO E INFRA-ESTRUTURAS DO ALQUEVA, S.A
RUA ZECA AFONSO, Nº 2
BEJA
7800-522 BEJA
284315100
EDIA@EDIA.PT
JFIALHO@EDIA.PT

EMAS DE BEJA, E.M
RUA CONDE DA BOAVISTA, 16
BEJA
7800-456 BEJA
284313452
969492067
ALEXANDRA.TADEIA@EMAS-BEJA.PT

ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO DO ALENTEJO
RUA DOS INFANTES, 12
BEJA
7800-495 BEJA
284313540
932200093
GERAL@TURISMODOALENTEJO-ERT.PT
SILVIA.RELVAS@TURISMODOALENTEJO-ERT.PT

ERFOLCONTER, LDA
R DA METALURGICA ALENTEJANA, 9
BEJA
7800-007 BEJA
911957603
GERALBEJA@ERFOLCONTER.PT
DIOGOCASTANHO@ERFOLCONTER.PT

ESCOLA PROFISSIONAL BENTO DE JESUS CARAÇA
R D MANUEL I, 19 - 1º ANDAR
BEJA
7800-306 BEJA
284329110
965423456
GERAL.BEJA@EPBJC.PT

EU SUSANA REAL ESTATE, LDA
AV. DOM JOÃO II 98A
LISBOA
1990-100 LISBOA
917316012
SUSANA.PONTES@ZOME.PT

EVOTEXA, LDA
AVENIDA VILLIERS SUR MARNE, Nº3
ENTRONCAMENTO
2330-218 ENTRONCAMENTO
966801098
EVOTEXA@EVOTEXA.PT

FIALHO CORREIA & LAMPREIA, LDA
R METALURGICA ALENTEJANA, 29
7800-007 BEJA
284323653
917279076
F.C.LAMPREIA@MAIL.TELEPAC.PT

FRIMAIS - SOCIEDADE DE REFRIGERAÇÃO E AR CONDICIONADO, LDA
RUA DE CABO VERDE, 3
BEJA
7800-469 BEJA
284323523
964938684
FRIMAISBEJA@FRIMAIS.COM

FRONTROW, LDA
RUA SÃO JOÃO DE DEUS, 191 LOJA B
LOUSADA
4620-656 LOUSADA
255810219
910417395
ADRIANA.OLIVEIRA@LUZ-VERDE.PT

FUN RIVER, LDA
PRAÇA DR. JOÃO LOPES DIAS. C.
COMERCIAL, LOJA A
ALCOUTIM
8370-064 ALCOUTIM
926682605
FUNRIVERLDA@GMAIL.COM

FUNDAÇÃO INATEL
CALÇADA DE SANTANA 180
LISBOA
1169-062 LISBOA
210027000
964563584
INATEL@INATEL.PT

GPP-GABINETE DE PLANEAMENTO, POLÍTICAS E ADMINISTRAÇÃO GERAL
PC DO COMÉRCIO
LISBOA
1149-010 LISBOA
213234600
GERAL@GPPPT
ANAFILIPE@GPPPT

HARMONY RHYTHMS, LDA - O ATUAL
RUA LUIS DE CAMÕES, 24
CUBA
7800-261 BEJA
964439381
GERAL@OATUAL.PT
MATOS.JUSTINO@GMAIL.COM

HYDRA H PORTUGAL, LDA
RUA FRANCISCO SÁ CARNEIRO, 23 C
SETUBAL
2900-379 SETUBAL
964139219
CLAUDIAOLIVEIRA@HYDRAPORTUGAL.PT

IEFP, I.P - DELEGAÇÃO REGIONAL DO ALENTEJO
R DO MENINO JESUS, 49
ÉVORA
7000-601 ÉVORA
266760520
266093700
DELEGACAO.ALENTEJO@IEFP.PT
MARIA.GODINHO@IEFP.PT

IFAP , I.P
RUA CASTILHO, 51
LISBOA
1269-164 LISBOA
217518813
965188439
IFAP@IFAPPT

INOVINTER - CENTRO DE FORMAÇÃO E DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA
RUA DE XABREGAS, 52
LISBOA
1949-003 LISBOA
215803385
9199275221
GERAL@INOVINTER.PT

INSTITUTO DE PLANEAMENTO REGENERATIVO, LDA
MONTE VALE DA VINHA - CAIXA POSTAL
116
SANTA-CLARA-A-NOVA
7700-240 SANTA CLARA A NOVA
932585940
INFO@TERRACRUDESIGN.PT

INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA RUA PEDRO SOARES - CAMPUS DO IPB BEJA
7800-295 BEJA
284314400
926611944
GICOM@IPBEJA.PT
PAULA.PENA@IPBEJA.PT

J. A. RAMOS, LDA
ZONA INDUSTRIAL, LOTES 109, 110, 111
VILA VIÇOSA
7160-292 VILA VIÇOSA
268980460
961288276
INFO@JARAMOS.PT

J.DELGADO, LDA
R DA BOAVISTA, 10 - OUTEIRADA
CARNIDE
3105-034 CARNIDE
236946084
968118488
JDELGADO.PT@GMAIL.COM

JERÓNIMO MARTINS AGRO-ALIMENTAR, S. A.
RUA ACTOR ANTÓNIO SILVA, 7
LISBOA
1649-033 LISBOA
938040248
TERESA.CACHAPA@JERONIMO-MARTINS.COM

JUVENTUDE SOCIAL DEMOCRATA
RUA RICARDO ESPIRITO SANTO, Nº 1 -
R/C DTO.
LISBOA
1200-790 LISBOA
213971397
913463820
JSD@JSD.PT
CRISTINA.BRANCO@JSD.PT

IIDERE - LABORATÓRIO DE INOVAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL E EMPREENDEDORISMO
R.HEITOR VILLA LOBOS, 525, SALA 213 -
ORION PARQUE - SÃO FRANCISCO
LAGES
88506-400 LAGES
+5538779000
+5548991094414
THIAGO.MENEGHEL@IFSC.EDU.BR

LINHAMBIENTE, SA
PARQUE EMPRESARIAL DO CAMPORÉS,
RUA AZUL, LOTE E13- E14, 15
CHÃO DE COUCE
3240-509 ANSIÃO
236023590
912715708
FERNANDO.NUNES@LINHAMBIENTE.PT

LIQUIADUBOS, LDA
PARQUE INDUSTRIAL DO PANIQUE,
LOTE-1
ODIVELAS
7900-357 ODIVELAS
913704653
INFO@LIQUIADUBOS.COM

LUSOMORANGO, ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES PEQUENOS FRUTOS, SA
RUA 25 DE ABRIL, 122 FRAÇÃO F
SÃO TEOTÓNIO
7630-611 SÃO TEOTÓNIO
283959245
918756424
CLARACATARINO@LUSOMORANGO.PT

MACHRENT, S.A.
QUINTA DA MARQUESA IV, LOTE B
QUINTA DO ANJO
2950-677 QUINTA DO ANJO
808215115
910390658
NUNO.LEAL@MACHRENT.PT

MAGOS IRRIGATION SYSTEMS SA
ESTRADA NACIONAL, 118 KM 47,65
SALVATERRA DE MAGOS
2120-066 SALVATERRA DE MAGOS
263500090
917381035
JCOSTA@MAGOS.PT

MANUEL RUI AZINHAI NABEIRO, UNIP LDA
AV CALOUSTE GULBENKIAN
CAMPO MAIOR
7370-025 CAMPO MAIOR
268009200
927422271
CAROLINA.CARREIRAS@GRUPONABEIRO.COM

MILLENNIUM BCP
AV PROF DR. CAVACO SILVA, EDIF 3, Nº
28, PISO 1 - ALA C
PORTO SALVO
2740-256 PORTO SALVO
211131825
910316287
MARTA.GOMES@MILLENNIUMBPCPT

MTL - MADEIRAS TRATADAS, LDA
R DE FONTE COVA, 51
MONTE REDONDO
2426-908 MONTE REDONDO LRA
244688030
967329173
MTL.GRANDOLA@GMAIL.COM

MUNICÍPIO DE ALJUSTREL
AV 1º DE MAIO
ALJUSTREL
7600-010 ALJUSTREL
284600070
910100394
GERAL@MUN-ALJUSTREL.PT
SILVIA.MESTRE@MUN-ALJUSTREL.PT

MUNICÍPIO DE ALMODÔVAR
R SERPA PINTO, 10
ALMODÔVAR
7700-081 ALMODÔVAR
286660600
938293255
SILVINO.BRITO@CM-ALMODOVAR.PT

MUNICÍPIO DE ALVITO

LG DO RELÓGIO, 1
ALVITO
7920-022 ALVITO
284480800
968933260
GERAL@CM-ALVITO.PT
TURISMO@CM-ALVITO.PT

MUNICÍPIO DE BARRANCOS

PC DO MUNICÍPIO, 2 - RC
BARRANCOS
7230-030 BARRANCOS
285950630
967147689
CLAUDIA.COSTA@CM-BARRANCOS.PT
GERAL@CM-BARRANCOS.PT

MUNICÍPIO DE BEJA

PC DA REPÚBLICA
BEJA
7800-427 BEJA
284311800
969660250
GERAL@CM-BEJA.PT
GET@CM-BEJA.PT

MUNICÍPIO DE CASTRO VERDE

PRAÇA DO MUNICÍPIO
CASTRO VERDE
7780-217 CASTRO VERDE
286320700
924003195
ANDRE.ALVES@CM-CASTROVERDE.PT
GERAL@CM-CASTROVERDE.PT

MUNICÍPIO DE FERREIRA DO ALENTEJO

PRAÇA COMENDADOR INFANTE
PASSANHA, 5
FERREIRA DO ALENTEJO
7900-571 FERREIRA DO ALENTEJO
284738700
961698232
GERAL@CM-FERREIRA-ALENTEJO.PT

MUNICÍPIO DE OURIQUE

AV 25 DE ABRIL, 26
OURIQUE
7670-250 OURIQUE
286510400
963724058 / 914016252
GERAL@CMOURIQUE.PT
PEDRO.CAMACHO@CMOURIQUE.PT

MUNICÍPIO DE PORTEL

PC D NUNO ÁLVARES PEREIRA, 4
PORTEL
7220-375 PORTEL
266619030
969525853
TURISMO@PORTEL.PT

MUNICÍPIO DE SILVES

LARGO DO MUNICÍPIO
SILVES
8300-117 SILVES
282440832
TURISMO@CM-SILVES.PT

MUNICÍPIO DE VIDIGUEIRA

PC DA REPÚBLICA
VIDIGUEIRA
7960-225 VIDIGUEIRA
284437410
963092475
TURISMO@CM-VIDIGUEIRA.PT
ANA.FAISCO@CM-VIDIGUEIRA.PT

NERBE / AEBAL

R CIDADE DE S. PAULO
BEJA
7800-904 BEJA
284311350
962387190
NERBE@MAIL.TELEPAC.PT
HUGOGONCALVES@NERBE.PT

NOVO BANCO, SA

AV DR. MÁRIO SOARES, TAGUSPARK,
CAMPUS DO NOVOBANCO - EDIFÍCIO 1 -
PISO 1 - ALA A - GRICE
LISBOA
1250-142 LISBOA
962305934
SERGIO.EIRA@NOVOBANCO.PT
PAULO.GIL.CORREIA@NOVOBANCO.PT

OLIVUM - ASSOCIAÇÃO DE OLIVICULTORES E LAGARES DE PORTUGAL

RUA BLASCO HUGO FERNANDES, 3
BEJA
7800-591 BEJA
284326146
965193236
GERAL@OLIVUMSUL.PT

OPTIMUNDO, UNIPESSOAL, LDA

AVENIDA ATLÁNTICA - EDIFÍCIO
PANORÂMICO, 16 14 ESQ.
LISBOA
1990-019 LISBOA
911713136
910300707
MARIACARMO@GRUPOOPTI.PT

PARTIDO CHEGA

RUA MIGUEL LUPI, 12 1º DTº
LISBOA
1200-725 LISBOA
213961244
913013021
BEJA@PARTIDOCHEGA.PT

PUBLIAGRO PUBLICAÇÕES AGRÍCOLAS, LDA

RUA DA EMENDA, 111, 2º DTº
LISBOA
1200-169 LISBOA
219378700
961104034
MARISACARVALHO@FLFREVISTA.PT
INFO@FLFREVISTA.PT

QBP PNEUS, LDA / ALVES BANDEIRA TYRES, S.A.

ESTRADA NACIONAL 2 - MALHA FERRO
ALJUSTREL
7600-139 ALJUSTREL
284094672
917309240
GERAL@QBPPNEUS.COM

RAUL HEITOR CASTILHO HERDEIROS, LDA

RUA GOMES PALMA, 25
BEJA
7800-505 BEJA
284323803
962920686
HLEITE@RHCASTILHO.PT
LBOBBA@RHCASTILHO.PT

RESIALENTEJO - TRATAMENTO E VALORIZAÇÃO DE RESÍDUOS, EIM

HERDADE DO MONTINHO
SANTA CLARA DE LOUREDO
7801-903 SANTA CLARA DE LOUREDO
284311220
964642737
GERAL@RESIALENTEJO.PT

SÁEZ ORTEGA DE BARRAX, SL

CTRA LA RODA S/N
BARRAX
02639 BARRAX
924705860
ARTUR@GRUPOSAEZORTEGA.COM

SANTA CASA DA MISERICORDIA DE VILA ALVA

RUA DE SANTO ANTONIO S/Nº
- 383 - VILA ALVA
7940 - 383 - VILA ALVA
284495177 | 964181262
SVILAALVA.SOCIAL@GMAIL.COM

SEJOMA, LDA

RUA DA METALURGICA ALENTEJANA,
35 E 37
BEJA
7800-007 BEJA
962094485
SEJOMA.BEJA@GMAIL.COM

SGM - SOCIEDADE DE GARANTIA MÚTUA, SA

AVENIDA DA BOAVISTA, 2121, 3º ANDAR -
ESG.301 A 304
PORTO
4100-134 PORTO
963640269
SGM.EVENTOS@GARANTIAMUTUA.PT

SIG PORTUGAL / WIZINK

AV DO URUGUAI, Nº 32 B
LISBOA
1500-614 LISBOA
213812380
914039571
HUGO.MARQUES@SIGPORTUGAL.PT

SOCIEDADE CENTRAL DE CERVEJAS, S.A.

ESTR DA ALFARROBEIRA
VIA LONGA
2626-244 VIALONGA
219528600 | 967276707
JOAO.MOURATO@CENTRALCERVEJAS.PT
CARLOS.PIRES@CENTRALCERVEJAS.PT

SOLVENAG, LDA

RUA REGO DOS PINHEIROS, Nº 302
MACIEIRA DE RATES
4755-276 MACIEIRA DE RATES
252955259
916693893
JOANA.ALVES@SOLVENAG.PT

TECFIL, SA

RUA DAS MADRESSILVAS
ESCOURA
2430-904 MARINHA GRANDE
244570330
913883840
LARA@TECFIL.PT

TERRAS DENTRO - ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO INTEGRADO

R ROSSIO DO PINHEIRO
ALÇAÇOVAS
7090-049 ALCÁÇOVAS
266948070
938393513
TERRASDENTRO@TERRASDENTRO.PT

TREVO, FLORESTA, AGRICULTURA E AMBIENTE, LDA

RUA FERNANDO NAMORA, 28, 1º DTº
BEJA
7800-502 BEJA
284325962 | 966002772
GERAL@OTREVO.PT

UNIDADE LOCAL DE SAÚDE DO BAIXO ALENTEJO

HOSPITAL JOSÉ JOAQUIM FERNANDES,
RUA DR. ANTÓNIO FERNANDO COVAS
LIMA
BEJA
7801-849 BEJA
284310200 | 965823288
CA@ULSBA.MIN-SAUDE.PT

UNIVERSIDADE DE ÉVORA

LARGO DOS COLEGIAIS, 2
ÉVORA
7004-516 ÉVORA
266740875
936257971
INVESTIGAR@SCC.UEVORA.PT

VIAGENS ABREU SA

PRAÇA DA TRINDADE Nº142 4º
PORTO
4000-539 PORTO
930460775
PATRICIA.DIAS@ABREU.PT

WÜRTH PORTUGAL - TÉCNICA DE

MONTAGEM, LDA
ESTRADA NACIONAL 294-4
ABRUNHEIRA
2710-089 SINTRA
219157200
910047247
PEDRO.VIANA@WURTH.PT

PAVILHÃO VINHO E AZEITE

ABEGOARIA COMERCIAL, S.A
RUA DO BENQUERER - ZONA INDUSTRIAL
DE MOURÃO
MOURÃO

7240-248 MOURÃO
214240002
963168141
DIOGO.CRISTO@ABEGOARIA.PT

ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO, CRL

BR INDUSTRIAL
VIDIGUEIRA
7960-305 VIDIGUEIRA
284437340
961119459
EVENTOS@ADEGAVIDIGUEIRA.PT

CEPAAL - CENTRO DE ESTUDOS E PROMOÇÃO DO AZEITE DO ALENTEJO

PRAÇA GAGO COUTINHO, 2
MOURA
7860-010 MOURA
285250990
939527593
CEPAAL@AZEITEDOALENTEJO.PT

COMISSÃO VITIVINICOLA REGIONAL ALENTEJANA

RUA FERNANDA SENO, Nº 12
ÉVORA
7005-485 ÉVORA
266748870
962689628
TANIA.RIBEIRO@VINHOSDOALENTEJO.PT
HELENA.DIREITINHO@
VINHOSDOALENTEJO.PT

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE MOURA E BARRANCOS, CRL - CAMB

R DAS FORÇAS ARMADAS, 9
MOURA
7860-034 MOURA
285250720
969570585
GERAL@AZEITEMOURA.PT
H.HERCULANO@AZEITEMOURA.PT

COTEIS - PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO AGRO-ALIMENTAR, LDA

R DE S LOURENÇO, 16
7860-042 MOURA
285253363
969019974
HERDADECOTEIS@SAPO.PT

ESPORÃO

HERDADE DO ESPORÃO
REGUENGOS DE MONSARAZ
7200-999 REGUENGOS DE MONSARAZ
213031540
MARGARIDA.ALVES@ESPORAO.COM

H.UVA S.A.

RUA D. JOSÉ PATROCÍNIO DIAS, LJ 18
BEJA
7800-053 BEJA
284952004
GERAL@MINGORRA.COM

HERDADE DA MALHADINHA NOVA, S.A.

HERDADE DA MALHADINHA NOVA
ALBERNOA
7800-601 BEJA
284965210
966370172
MARIANA@MALHADINHANOVA.PT
RSOARES@MALHADINHANOVA.PT

HERDADE TINTO & BRANCO, UNIPessoal, LDA
QUINTA DO PARAL
VIDIGUEIRA
7960-131 VIDIGUEIRA
284441620
MARKETING@QUINTADOPARAL.COM

JORGE AFONSO
RUA DO CARRIÇAL, 18
PARADA
5300-721 PARADA
916172751
JORGE.AFONSO@CASADOJOA.COM

LUÍS PALAS
RUA JOGO DO RIO, 121, 1º ANDAR
BRAGANÇA
5370-197 BRAGANÇA
936255605
BIOSSEMENTE@GMAIL.COM

MARTA PARREIRA
RUA DAS EIRAS, 16
ARCAS
5340-031 ARCAS
937260759
PEDRAAMARELA.ARCAS@GMAIL.COM

MC SONAE
RUA JOÃO MENDONÇA, 529
SENHORA DA HORA
4460-503 SENHORA DA HORA
937689800
937689800
MPSOBREIRO@MC.PT

MONTE DO TREVO, ENOTURISMO, AGRICULTURA E VITIVINICULTURA, LDA
HERDADE DOS GROUS
ALBERNÔA
7800-601 ALBERNÔA
284960000
927140044
MARIA.AMELIA@HERDADESDOSGROUS.PT

NUNO MANUEL MATOS CRAVINHO
RUA ESCRITOR JULIÃO QUINTINHA, Nº 54
BEJA
7800-063 BEJA
964185316
NUNOCRAVINHO@GMAIL.COM

OLIVUM - ASSOCIAÇÃO DE OLIVICULTORES E LAGARES DE PORTUGAL
RUA BLASCO HUGO FERNANDES, 3
BEJA
7800-591 BEJA
284326146
965193236
GERAL@OLIVUMSUL.PT

RIBAFREIXO WINES, LDA.
HERDADE DO MOINHO BRANCO
VIDIGUEIRA
7960-212 VIDIGUEIRA
963422933
NUNO.BICO@RIBAFREIXO.COM

SOCIEDADE AGRÍCOLA ENCOSTA DO GUADIANA, LDA
MONTE DO PAÇO DO CONDE
BALEIZÃO
7801-901 BEJA
284924415
916624087
ENOTURISMO@PACODOCONDE.COM

SOCIEDADE AGRÍCOLA MONTE NOVO E FIGUEIRINHA, LDA
TERREIRO DOS VALENTES, 5
BEJA
7800-523 BEJA
284311260
918751026/968736611
CLAUDIACARREIRA@FIGUEIRINHA.PT
ADEGA@MONTENOVDEFIGUEIRINHA.PT

SOVENA PORTUGAL CONSUMER GOODS, SA
RUA DR. ANTONIO LOUREIRO BORGES, Nº
2 - 3º ANDAR - EDIFÍCIO ARQUIPARQUE
ALGÉS
1495-131 ALGÉS
214129300
913865375
VISITALAGARDOMARMELO@SOVENA.PT
ANA.SCHEDEL@SOVENA.PT

VILA GALÉ
ALAMEDA BONIFÁCIO LAZARO LOZANO, 9
OEIRAS
2780-125 OEIRAS
217907600
968895283
MOLIVEIRA@VILAGALE.COM

VOZ DO CAMPO EDITORA, LDA
TRAVESSA DO MATADOURO, BLOCO B,
2-A
CASTELO BRANCO
6000-306 CASTELO BRANCO
272324585
969211723
MARKETING@VOZDOCAMPO.PT

RESTAURAÇÃO

ACOS - AGRICULTORES DO SUL
RUA CIDADE DE S.PAULO, 36
BEJA
7801-904 BEJA
284310350
284310350
GERAL@ACOS.PT

CASCATA DAS DELÍCIAS UNIPessoal, LDA
ESTRADA DA PENHA, 14
FARO
8005-134 FARO
926307989
965624872
OALGARVIOCARLOSBRAS@GMAIL.COM

EABL - ASSOC. DESENV. ESTAÇÃO APOIO BOVINICULTURA LEITEIRA - MARINHÔA
R S. JOÃO, 68 - QTA DA MEDELA
VERDEMILHO
3810-455 AVEIRO
234423852
964649989
MARINHOA@EABL.PT

FERNANDO SILVA DIAS UNIPessoal, LDA
LUGAR DOS ALBISQUEIROS
ALVARENGA
4540-021 AROUCA
916856721
965070232
GERAL@CASACAETANO.COM

JOÃO PEDRO CRUZ CARPINTEIRO - CARNALENTEJANA
AV. INFANTE D. HENRIQUE, 97
ELVAS
7350-100 ELVAS
969050653
JPCARPINTEIRO@HOTMAIL.COM

MARIA CELESTE FENTE CAROCHA - O COSTA CARNE MARONESA
RUA DA ALEGRIA POENTE, 12
CIDADELHA DE JALES
5450-121 ALFARELA DE JALES
936581195
OCOSTARESTAURANTE78@GMAIL.COM

NUNO MIGUEL COELHO MACHADO - COOPERATIVA AGRO PECUÁRIA MIRANDESA, CRL
R CAMPO DE AVIAÇÃO, 22
BRAGANÇA
5300-694 BRAGANÇA
938436829
NUNOMACHADOCRYPTO@GMAIL.COM

QUADRANTE APETECÍVEL, LDA
R CONSELHEIRO MENEZES, 57
BEJA
7800-282 BEJA
969623988
FRANCISCA_DINIS@HOTMAIL.COM
PEDROMPGBRITO@GMAIL.COM

TENTAÇÕES DA MONTANHA, LDA
R CORONEL XAVIER TEIXEIRA, 17
BOTICAS
5460-325 BOTICAS
910533499
AVELINOVASCORODRIGUES@GMAIL.COM

ZEBRA FORMULA UNIPessoal, LDA
LARGO DA PRAÇA DE TOUROS, Nº1 A
ALMEIRIM
2080-030 ALMEIRIM
243053327
966673297
RESTAURANTEOFEBRA_@HOTMAIL.COM

STREET FOOD

ANÍBAL ALBERTO BEÇA FERREIRA
RUA FRANCISCO SILVA RANITO, Nº 6
COVILHA
6200-106 COVILHA
936270561
anibalferreira40@gmail.com

BRUNA FILIPA RAPOSO MEIRELES - SABORES DO AÇAI
AV PEDRO ALVARES CABRAL, 52 R/C A
AMADORA
2700-608 AMADORA
968522459
939052143
saboresdoacai55@gmail.com

CARLOS ALEXANDRE DA COSTA GAMEIRO TASANIS
ESTRADA REGIONAL 114-4
QUINTA DO SARAMAGO
7000-173 ÉVORA
968657881
batatatazanisc@gmail.com
tasanic@gmail.com

DÉBORA RODRIGUES - DOCE GULA
RUA ANTÓNIO NEVES PIRES, 4 - 1º DT.
SÃO BRÁS DE ALPORTEL
8150-014 SÃO BRÁS DE ALPORTEL
911586180
debora_rodrigues@live.com

DIOGO LOPES DOS SANTOS
R JOSÉ RÉGIO, 26
QUINTA DEL REY
7800-380 BEJA
966079696
919683296
diogodasfarturas@hotmail.com

IDÁLIO ALEXANDRE DA COSTA RODRIGUES - CHOCO LOVERS
RUA ARETIDES SOUSA MENDES 7B 2E
SÃO BRÁS DE ALPORTEL
8150-1175 SÃO BRÁS DE ALPORTEL
915862310
idalio_rodrigues@hotmail.com

ILUSÃO MEDIEVAL - UNIPessoal, LDA
RUA ANTÓNIO ROSA BRITO, 30, 3º ESQ.
SÃO BRÁS DE ALPORTEL
8150-118 SÃO BRÁS DE ALPORTEL
914745311
919602060
trigo_e_aveia@hotmail.com

PETROGAL SA
AVENIDA DA ÍNDIA, 8 , 1349-065
ALCÁNTARA
1300-298 LISBOA
919569102
margarida.silva@galp.com

TÂNIA ALEXANDRA RICARDO TAVARES
BAIRRO DA ESPERANÇA - RUA
ASSOCIAÇÃO DE MORADORES, 5
BEJA
7800-142 BEJA
961151042
taniatavares_1988@hotmail.com

TENDA GASTRONÓMICA

D. R. A. PRODUTOS REGIONAIS, LDA
ZN INDUSTRIAL DO FUNDÃO
COVA DA BEIRA
6230-483 FUNDÃO
275776032
964648531
sergiosaraiva1@hotmail.com

DOM FUMEIRO DA SERRA, LDA
R PRINCIPAL, 15
ARCOZELO DE VARZEA
6270-040 ARCOZELO DE VÁRZEA
238901242
925898344
domfumeirodaserra@gmail.com

FATIAS CLÁSSICAS - PIZZARIA ARTESANAL UNIPessoal, LDA
DNA CASCAIS RUA CRUZ DE POPA
ALCABIDECHÉ
2645-449 ALCABIDECHÉ
965007526
pizzariartesanal.lisboa@gmail.com

FERNANDO MANUEL SARMENTO RODRIGUES VINAGRE
R VIEIRA DA SILVA, LT 45
ARRAIÓLOS
7040-010 ARRAIÓLOS
266468051
935300517
mlrodrigues70@hotmail.com

GALÁXIA GULOSA, LDA.
R DR. JOSÉ JOAQUIM DE ALMEIDA, 648,
SALA C
CARCAVELOS
2775-594 CARCAVELOS
917039194
918557437
mister.pig@hotmail.com

GONÇALO JORGE SANTOS MENINO DE OURO CARDOSO
QUINTA DO MALINO - ESTRADA SENHOR
DOS AFLITOS
ÉVORA
7005-874 ÉVORA
969835780
910233104
tdm.ouro@gmail.com

JORGE MANUEL LOBINHO PIRES, LDA
R DA FERRENHA, 5
RIO DE MOINHOS
7150-379 RIO DE MOINHOS
967068660
jorge.lobinho.pires@gmail.com

SAUDADE LUSA, PRODUTOS DE PORTUGAL, UNIPessoal, LDA
AV 1º DE MAIO. LOTE 1, R/C
SEIA
6270-479 SEIA
963614217
francisco@fumeirodeseia.pt

SECRET RITUAL'S, LDA
RUA DA ALEGRIA LTE10C LOJA B
QUINTA DO CONDE
2975-343 QUINTA DO CONDE
934318946
embanhmaria2019@gmail.com

TERTULIA DELIRANTE
RUA JOÃO DE DEUS, 13 - 1º
GOLEGÁ
2150-196 GOLEGÁ
939195662
tertiuladelirante@gmail.com

TUBARÃO PEREGRINO UNIPESSOAL, LDA
 ESTRADA SENHORA DA SAÚDE, 79C 3º
 ESQ.
 FARO
 8000-499 FARO
 919049242
 914120747
 elisametelo@hotmail.com

TENDA PRODUTOS REGIONAIS

**ANTÓNIO VELOSO PRATAS -
 ONDAMEDIEVAL**
 RUA NOSSA SENHORA DO CARMO, 7
 TENTUGAL
 3140-557 TENTUGAL
 968704476
 antoniovpratas@gmail.com

ANTÓNIO VILA FRANCA
 RUA DO PAÇO S/N
 MACEDO DE CAVALEIROS
 5340-332 MACEDO DE CAVALEIROS
 912677748
 quintaviladosreis@gmail.com

BURGO ABASTADO, LDA
 MIRANDELA
 MIRANDELA
 5370-120 MIRANDELA
 916753041
 fumeirodemirandela@gmail.com

CARLOS ALBERTO PASCOAL PELIXO
 RUA DA ERRA, 14 R/C - DTO.
 CORUCHE
 2100-057 CORUCHE
 962556688
 lojadaponcha@gmail.com

CARLOS MANUEL DA COSTA SANTOS
 RUA DA PADARIA Nº 9 - CASAIS DA
 SERRALHEIRA
 CALDAS DA RAINHA
 2500-432 CALDAS DA RAINHA
 919461676
 maravilhasruttesophia@gmail.com

**CÁTIA ALEXANDRA M. CONCHINHA
 MORENO - CUTELARIA MORENO**
 RUA JOAQUIM JOSÉ JERÓNIMO, 7
 PENEDO GORDO
 7800-357 BEJA
 964407427
 cutelariamoreno@gmail.com
 catia_conchinha@hotmail.com

CRISTINA BERNARDO
 ZONA INDUSTRIAL DE MOGADOURO 1 A
 MOGADOURO
 5200-289 MOGADOURO
 936654630
 cristinabernardo@hotmail.com

CRISTINA MARIA DE SA RODRIGUES
 RUA DE VISEU, Nº 45 A - 3º DTO.
 AVEIRO
 3800-280 AVEIRO
 934710607
 despensadavo@gmail.com

**CUREL - INDÚSTRIA DE CUTELARIAS
 LUSITANA, LDA**
 ZN INDUSTRIAL, 26
 SANTA CATARINA
 2500-773 STA CATARINA CLD
 262928501
 967952575
 vasco.matias@curel.pt
 cutelarias@curel.pt

**DOCEREAL - PALADARES AFIRMATIVOS,
 LDA**
 RUA NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, 2
 LAGARES DA BEIRA
 3405-155 OLIVEIRA DO HOSPITAL
 966318533
 sementescaramelizadas@gmail.com

**DR4 - TRANSFORMAÇÃO DE CARNE DE
 SUÍNO, UNIP. LDA**
 ZONA DE ATIVIDADES ECONÓMICAS,
 LOTES 19-21
 VILA NOVA DE SÃO BENTO
 7830-468 VILA NOVA DE S. BENTO
 284568190
 967054795
 dr4.carnes.suino@sapo.pt
 dr4.contabilidade@sapo.pt

FERNANDO MANUEL NETO ENCARNAÇÃO
 TINHOSAS CAIXA POSTAL 5 44 T
 SILVES
 8300-048 SILVES
 962920309
 fernandomneto@sapo.pt

**FRANCISCO MANUEL ESTEVES
 FIGUEIREDO**
 RUA AMÁLIA RODRIGUES, 11 - HAB.63
 BRAGANÇA
 5300-430 BRAGANÇA
 937922079
 saboresetradicoes@gmail.com

FUMEIRO DO MONDEGO, LDA
 RUA SANTO AMARO, Nº 8
 CUNHEDO
 3360-133 OLIVEIRA DO MONDEGO
 239098008
 915202972
 geral@fumeirodomondego.pt

GALÁXIA GULOSA, LDA.
 R. DR. JOSÉ JOAQUIM DE ALMEIDA, 648,
 SALA C
 CARCAVELOS
 2775-594 CARCAVELOS
 917039194
 918557437
 mister.pig@hotmail.com

**HUGO RAFAEL DA SILVA DIAS -
 MERCADO DOS CEREAIS**
 LOTEAMENTO DO MARGARIDO, 26
 OLIVEIRA DO HOSPITAL
 3400-178 OLIVEIRA DO HOSPITAL
 964648534
 hugorafaeldias28@gmail.com

ICEFRUT, LDA
 RUA FERNÃO MAGALHÃES, LOTE P-20
 LOJA A/B
 PARÇHAL
 8400-657 PARÇHAL
 919609292
 geral@icefrut.pt

**INSTANTE TRANQUILO, LDA (QUEIJOS
 MOINHO BILORES)**
 MONTE DAS FARROBAS - CAIXA POSTAL
 203 - X
 QUELFES
 8700-226 OLHAO
 913188415
 938045650
 joaobaixinhocosta@gmail.com
 geral.instantetranquilo@gmail.com

**JOÃO FILIPE COSTA PEREIRA PINTO -
 ENROLA-ME SABORES**
 EDIF. BARREIROS II, BLOCO B. R/C
 CENTRO
 LAMEGO
 5100-190 LAMEGO
 912780331 / 963173311
 enrolame.pt@gmail.com

JOÃO PEDRO PADEIRO CORTES
 MONTE DA LAGARETA, MARTIRES, 20
 MÁRTIRES
 7100-148 ESTREMOZ
 924342669
 926342295
 joaopedropadeirocortes1996@gmail.com
 mjesus37@sapo.pt

**JOAQUIM MANUEL SANTOS PORTASIO -
 DOCES ENKANTUS**
 RUA MONSENHOR HENRIQUE FERREIRA
 DA SILVA, 8, 4º ESQ.
 FARO
 8005-329 FARO
 913905230
 doces.enkantus@gmail.com
 doces.enkantus@gmail.com

**JOSÉ ALBERTO JESUS - CASA DA
 NAVAREJA**
 AV DO BRASIL, 14
 REBORDELO
 5335-102 REBORDELO
 935091110
 cozinharegionalrebordele@gmail.com

**MANUEL JOAQUIM CONCEIÇÃO DE
 MATOS**
 CORTE DA VELHA
 CORTE DA VELHA
 7750-307 MÉRTOLA
 286612792
 963495343
 mjcm6007@gmail.com

MAVILDA MARIA RAINHO REMÍGIO
 TRAVESSA DO VALVERDE, 6
 ORDEM
 2430-368 MARINHA GRANDE
 244566805
 919034150
 henrique.guerra64@sapo.pt

MONTE SHARISH, LDA
 MONTE DO MOUREAL
 REGUENGOS DE MONSARAZ
 7200-410 REGUENGOS DE MONSARAZ
 963233174
 966056051
 joana.cuco@sharishgin.pt
 patricia.sharishgin@gmail.com

**NCCAVACO PRODUTOS ALIMENTARES,
 UNIPESSOAL, LDA**
 LG FRANCISCO MIGUEL DUARTE, 10
 PENEDO GORDO
 7800-351 PENEDO GORDO
 284341333
 966744184
 queijaria.almocreva@almocreva.pt
 nuno.cavaco@almocreva.pt

ORIVARZEA, S.A
 LAGOA DAS DONZELAS - CAMINHO DEL
 REY
 SALVATERRA DE MAGOS
 2121-901 SALVATERRA DE MAGOS
 263500399
 934812545
 filipe.ventura@orivarzea.pt
 geral@orivarzea.pt

**PADARIA JOSÉ MANUEL BELCHIOR
 BENTO, LDA**
 RUA DE GARVÃO, 13
 PANOIAS
 7670-405 PANOIAS
 286563195
 964446858
 padariabento@gmail.com

PEDRO JORGE PEIXOTO LAGO SOUSA
 AV. PROF.MACHADO VILELA, 147A
 VILA VERDE
 4730-684 VILA VERDE
 253312017
 965534458
 chocolatecompimenta.vvd@gmail.com

QUEIJARIA CHARRUA, LDA
 RUA DE S. MARCOS, 1
 ENTRADAS
 7780-000 ENTRADAS
 926520584
 969465053
 queijariacharrua@gmail.com

RECEITA DISTINTA UNIPESSOAL, LDA
 RUA DOS MIRANTES, 45
 BERINGEL
 7800-836 BERINGEL
 926663663
 receita-distinta@gmail.com

SANDRA MARTINS
 ZONA INDUSTRIAL LT3
 MOGADOURO
 5200-287 MOGADOURO
 933638172
 mathisandra@gmail.com

SUSANA SILVA ABREU
 LARGO SÃO PEDRO, 6
 ALMODÓVAR
 7700-020 ALMODÓVAR
 961908549
 ponchadailha@gmail.com

**TIAGO AUGUSTO FIGUEIREDO DIAS -
 BOUTIQUE DOS CEREAIS**
 MERCADO MUNICIPAL DE SEIAS, LOJA 3
 SEIA
 6270-492 SEIA
 911514759
 boutique.cereais@gmail.com

**TOMÁS BAPTISTA SANTIAGO DO
 NASCIMENTO**
 RUA DOS DESCOBRIMENTOS, 44 - CASAL
 DA PONTE
 ALFEIZERÃO
 2460-194 ALFEIZERÃO
 914269831
 914269831
 tomasnascimento82@gmail.com

TROVADORES DOS SABORES, LDA
 R ANTONIO OLIVEIRA, LTE 17 B2
 CALDAS DA RAINHA
 2500-916 CALDAS DA RAINHA
 262833001
 961321225
 geral@chocolicor.com

VALE DE FAIA CHARCUTARIA, LDA
 MONTE VALE DE FAIA
 SERPA
 7830-476 SERPA
 284595422
 968603737
 info@queijariaguilherme.com

PLANEIE A SUA VISITA!

Faça scan dos códigos QR para aceder ao **mapa, programa completo e app** da Ovibeja

MAPA



PROGRAMA



APP ANDROID



APP IOS





**NOVO
DELTA CAFÉS
SIGNATURE.**
**A OBRA-PRIMA
DO CAFÉ EM GRÃO.**

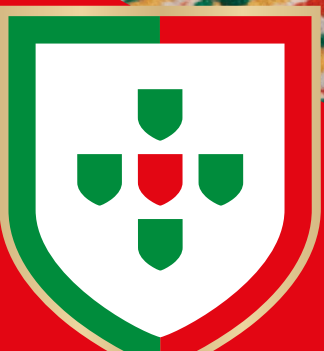
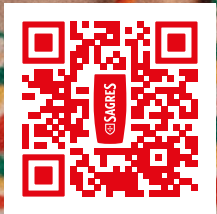
**DOIS NOVOS BLENDS DE ARÁBICA E ROBUSTA
COM TODA A ARTE DO CAFÉ DELTA.**



A NOSSA SAUDADE
NÃO SE EXPLICA,
SENTE-SE

SÊ RESPONSÁVEL. BEBE COM MODERAÇÃO.

O QUE NOS
VAI NA ALMA?



SAGRES