



**CLIGERAL**

Consultas de Medicina Familiar  
Medicina no Trabalho  
Medicina Desportiva

www.cligeral.com | comercial@cligeral.com

Contactos:

232 488 850 | 962 052 641



Boticas prepara Feira  
Gastronómica do Porco 2024

[www.gazetarural.com](http://www.gazetarural.com)

# Gazeta Rural

Director: José Luís Araújo | N.º 444 | Periodicidade Quinzenal | 15 de Dezembro de 2023 | Preço 4,00 Euros

2024

 **Husqvarna**



DISTRIBUIDOR OFICIAL  
HUSQVARNA

**Lemos & Irmão**

Av. da Bélgica  
VISEU

**232 430 034**

geral@lemos-irmao.pt

APENO organiza II Encontro Nacional dos Profissionais de Enoturismo  
Azeite com aroma de cacau é aposta da Cooperativa de Murça  
Fluorescência da nanocelulose deteta tanino em vinho tinto



# SUMÁRIO

- 05** Quinzena gastronómica mostra sabores da caça em Marvão
- 06** Lagoa Natal com programação até 30 de dezembro
- 07** Aldeia de Cabeça apresenta Natal mais genuíno e sustentável do país
- 08** Magia do Natal já chegou ao centro da cidade de Cantanhede
- 09** Torre de Moncorvo promove as Festas da Boa Nova
- 10** Boticas prepara Feira Gastronómica do Porco 2024 à espera de muitos visitantes
- 12** AHRESP vai ter delegações em todos os distritos até 2025
- 13** Restaurantes de Ponte de Lima abrem portas no Natal e Ano Novo
- 14** Portugal vai acolher um programa de estudos de introdução ao Master of Wine
- 15** APENO organiza II Encontro Nacional dos Profissionais de Enoturismo
- 16** Marc Pinto venceu Concurso Nacional de Escanções
- 18** Antiga farmácia na Pousada de Viseu é agora loja de vinhos da Amora Brava
- 19** Resgatar castas antigas “pode garantir” o futuro da viticultura na região do Dão
- 20** Estudo revela impacto do setor olivícola na economia nacional
- 22** Azeite com aroma de cacau é aposta da Cooperativa de Murça
- 24** Preço do azeite deve manter-se apesar do aumento estimado da produção
- 26** Presidente da Câmara de Trancoso revela perspetivas e compromissos para o futuro
- 28** Medronho consolidado como produto da Região Centro
- 29** Criadores de ovinos e caprinos obrigados a declarar animais em janeiro
- 30** Uso eficiente da água e transição energética são prioridades da política agrícola
- 34** VI Festival D’Onor anunciado para Julho de 2024
- 35** Bordado de Castelo Branco é finalista do Prémio Nacional de Artesanato 2023
- 37** União Europeia determinou novas regras para a rotulagem dos vinhos
- 38** Fluorescência da nanocelulose é capaz de detetar tanino em vinho tinto

## FICHA TÉCNICA

Ano XX | N.º 444  
Periodicidade: Quinzenal  
Director: José Luís Araújo (CP n.º 4803)  
E-mail: jla.viseu@gmail.com  
Telemóvel: 968 044 320 (chamada para rede móvel nacional)  
Editor: Classe Média C. S. Unipessoal, Lda  
Sede: Rua Laje Monte, 56  
3500-891 Lourosa de Cima - Viseu  
Redacção: Luís Pacheco  
Secretariado de Redacção: Marília Pessoa  
Opinião: Júlio Sá Rego | José Arruda | Amílcar Malhó  
Departamento Comercial: Ana Pinto  
Sede de Redacção: Rua Laje Monte, 56  
3500-891 Lourosa de Cima - Viseu  
Telefone: 232 436 400 (chamada para a rede fixa nacional)  
E-mail : gazetarural@gmail.com  
Web: www.gazetarural.com  
N.º ERC 124546  
Propriedade:  
Classe Média - Comunicação e Serviços, Unip. Lda  
Administrador: José Luís Araújo  
Sede: Lourosa de Cima - 3500-891 Viseu  
Capital Social: 5000 Euros  
CRC Viseu Registo n.º 5471 | NIF 507 021 339  
Detentor de 100% do Capital Social:  
José Luís Araújo  
Dep. Legal N.º 215914/04  
Execução Gráfica e Impressão: Novelgráfica, Lda  
R. Cap. Salomão, 121 - Viseu  
Telefone: 232 411 299 (chamada para a rede fixa nacional)  
Estatuto Editorial:  
<http://gazetarural.com/estatutoeditorial/>  
Tiragem Média Mensal: 2500 exemplares  
Nota: Os textos de opinião publicados são da responsabilidade dos seus autores.

# XXVI FEIRA GASTRONÓMICA do PORCO

11 A 14 JANEIRO 2024

pavilhão  
multiusos **BOTICAS**



## Editorial



# Em 2024 vamos festejar 20 anos

Chegámos ao final de 2023, um ano marcado pelo crescimento da Gazeta Rural, com aumento do número de páginas - com dois novos suplementos - e um acréscimo significativo de novos leitores, não só na versão impressa, mas também online.

Em julho, na edição em que comemorámos 19 anos de publicações regulares, - e lembramos que somos a única revista nacional nesta área com periodicidade quinzenal, - lançámos o suplemento Nacional16, um novo título que almejamos venha a tornar-se 'independente', como revista mensal, que pretendemos conte histórias de um território atravessado pela estrada que liga Aveiro a Vilar Formoso e que passa por 14 municípios.

Em 2023 a Gazeta Rural e a Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV) assinaram um protocolo que visa a colaboração estreita entre as duas entidades, procurando juntar sinergias em diversas áreas e na organização de eventos associados ao setor. Em Outubro, estreitámos esta relação com um suplemento quinzenal que mostra e divulga as atividades da AMPV e que continuará no próximo ano.

E com isto 2024 está à porta, um ano em que vamos comemorar o vigésimo aniversário da Gazeta Rural.

São duas décadas em busca do melhor do nosso mundo rural, das nossas tradições, dos vinhos, da gastronomia, dos produtos locais, mas também todas as atividades associadas, em especial os eventos do setor, que promovemos e acompanhamos.

Com 2024 chegam também novos desafios e responsabilidades, que aceitamos, procurando melhorar ainda mais a qualidade da Gazeta Rural, física e digital, mas também procurando inovar com novos temas e conteúdos.

Termino com agradecimentos. Em primeiro lugar à equipa. À Ana Pinto, pela responsabilidade assumida na área comercial, à Rafaela, na paginação, que dá um ar fresco à revista, bem como à Marília Pessoa, que se reforçou a equipa neste final de 2023, mas também a todos os que conosco colaboram.

Por fim, e porque os últimos são sempre os primeiros, aos nossos clientes, que nos dão suporte indispensável para continuarmos a 'fazer' Gazeta, mas também, e não menos importantes, a todos quantos quinzenalmente não dispensam a leitura da Gazeta Rural.

Bem hajam.

Boas Festas e Bom Ano de 2024

José Luís Araújo

# 2 0 2 3 - 2 0 2 4

# Passagem de Ano

# V I S E U

DJ OVERULE



JOSÉ CIP



📍 Campo de Viriato

+ INFORMAÇÕES BREVEMENTE

*Caso as condições meteorológicas não permitam a realização do espetáculo ao ar livre, o mesmo será no Pavilhão Multiusos, limitado à capacidade do espaço.*



Pista de gelo, carrocéis e espetáculos infantis

## Lagoa Natal com programação até 30 de dezembro

O Lagoa Natal abriu suas portas com muita animação e uma programação que se estende até o dia 30 de dezembro, próximo ao Auditório Carlos do Carmo. A Praça de Natal inclui uma pista de gelo natural, dois carrocéis e a casa do Pai Natal, onde diversos espetáculos de animação infantil, magia, artes circenses e concertos são apresentados. Ao todo, mais de 25 espetáculos foram programados para todas as idades.

Lagoa Natal foi projetado para atender a todas as faixas etárias com espetáculos para turmas de pré-escolar e 1º ciclo, além de apresentações de animação, música e magia destinadas aos idosos, todas as sextas-feiras, às 15 horas. Os sábados serão dedicados à música, com concertos abertos à população em geral, programados para as 17 horas. Todos os domingos, acontece um espetáculo de animação infantil às 15,30 horas.

A entrada é gratuita, assim como o uso da pista de gelo e dos carrocéis. No dia 24 de dezembro, encerrará às atividades as 17 horas, e no dia 25 de dezembro, estará fechada.

Patente até 6 de janeiro de 2024

## Sertã mostra exposição de Presépios de Natal

A Casa da Cultura da Sertã tem patente ao público, até 6 de janeiro de 2024, uma exposição de presépios de Natal elaborados pelas associações do concelho, no âmbito do concurso "Presépios de Natal - 2023". Esta iniciativa do Município da Sertã e da APROSER - Associação de Produtores do Concelho da Sertã, visa promover, incentivar e integrar o movimento associativo do concelho na programação "Sertã Espírito de Natal", através da elaboração de presépios originais, preferencialmente com a utilização de materiais reciclados.

Os dez presépios em exposição e participantes no concurso estão sujeitos a votação eletrónica no Facebook da Casa da Cultura da Sertã, até 4 de janeiro de 2024. Serão atribuídos prémios aos três melhores presépios num valor total de 350 euro, sendo que os resultados serão publicados no site do Município da Sertã a 12 de janeiro de 2024.

Os "Presépios de Natal" podem ser apreciados na Casa da Cultura da Sertã, de segunda a sexta-feira das 9 às 17 horas, e aos fins de semana sempre que decorram eventos naquele espaço. A exposição integra-se na programação Sertã Espírito de Natal promovida pelo Município da Sertã para celebrar a quadra natalícia.



Situado no concelho de Seia, com a serra da Estrela como pano de fundo

## Aldeia de Montanha de Cabeça apresenta Natal "mais genuíno e sustentável" do país

A Aldeia de Montanha de Cabeça, no concelho de Seia, volta a apresentar até 1 de janeiro de 2024, o Natal "mais genuíno e sustentável de Portugal". A serra da Estrela é o pano de fundo da décima primeira edição do evento "Cabeça Aldeia Natal", que dispensa o Pai Natal e onde as decorações são naturais e feitas com a vontade e criatividade das gentes da aldeia.

Os promotores lembram que tudo é feito manualmente, com materiais recolhidos de forma responsável no meio natural envolvente, como as giestas, videiras, pinheiros, folhas de fetos, canas de milho e ainda outros materiais reciclados. Todo o trabalho é feito pela comunidade e pelas coletividades da aldeia.

A iniciativa tem o envolvimento da Comissão dos Compartes da Cabeça, da União de Freguesias de Vide e Cabeça, da Associação de Desenvolvimento Integrado da Rede Aldeias de Montanha (ADIRAM) e do município de Seia. "Não há empresas envolvidas, são apenas os habitantes que se encarregam de dar vida e alma à decoração desta festa de Natal".

Nesta Festa de Natal, "tudo é feito para que esteja em harmonia com o verdadeiro espírito natalício de comunhão, partilha e valorização de tradições, como a missa do Galo, a fogueira de Natal, a confeção de iguarias no forno comunitário e o Mercado de Natal com produtos regionais.

A organização lembrou que o cenário é único e quem visitar a localidade de Cabeça nesta altura do ano pode vivenciar o verdadeiro Natal das gentes mais genuínas da montanha. As casas dos habitantes "dão vida ao pequeno mercado de Natal e as tasquinhas e as ruas são espaços em que a comunidade se funde com os visitantes".

Ao entardecer, "a magia acontece com milhares de luzes a iluminarem as ruelas e o casario típico desta Aldeia de Montanha". Cabeça foi a primeira aldeia do país a receber a tecnologia LED.

Ao longo do evento "Cabeça Aldeia Natal" realizam-se diversas atividades paralelas. A organização destacou `workshops` de decoração de Natal sustentável, nos quais os visitantes são desafiados a fazer decorações natalícias ecológicas. E também diversas oficinas dedicadas à destilação de óleos essenciais, aos bordados tradicionais, aos brinquedos tradicionais, à cestaria tradicional e à feltragem.

Os visitantes podem ainda fazer um passeio de bicicleta elétrica para conhecer outras aldeias de montanha nas proximidades e caminhadas pedestres acompanhadas nos trilhos da aldeia.

O evento "Cabeça Aldeia Natal" integra o Plano de Animação da Rede de Aldeias de Montanha.



Programação até 7 de janeiro

## Magia do Natal já chegou ao centro da cidade de Cantanhede

A atmosfera natalícia intensifica-se no concelho de Cantanhede com um programa de animação cultural especialmente associado ao espírito que caracteriza esta época do ano. Como habitualmente, a agenda do mês de dezembro é quase integralmente dominada por eventos alusivos à quadra natalícia, na sua maioria organizados pela Câmara Municipal, ou com o apoio da autarquia, no âmbito de parcerias com outras entidades.

No início do mês, foram inauguradas iluminações de Natal, com destaque para o edifício dos Paços do Concelho, junto ao qual foi instalada uma árvore de Natal de grandes dimensões. Além da sonorização de rua e iluminação alusiva ao Natal nas ruas mais movimentadas da cidade, a Praça Marquês de Marialva transformou-se no palco principal das atividades natalícias, com exposições, concertos, presépios, mercadinho, música, jogos, ateliês criativos e pinturas faciais.

"Esta época fomenta o encontro das famílias, neste caso a pretexto da celebração em que esse en-

contro adquire um significado ainda mais profundo", refere a presidente da Câmara de Cantanhede, Helena Teodósio, que destaca o "ecletismo" do programa delineado pela autarquia para assinalar a quadra natalícia, com especial enfoque nas atividades dirigidas às crianças, "para quem esta época do ano assume uma magia especial".

Uma das novidades na programação deste ano é a realização da Mod'Arte Cantanhede, iniciativa que inclui workshops e desfiles de moda, o primeiro proporcionado por lojistas do concelho e o segundo com a apresentação de criações artísticas de jovens designers também do concelho.

Da programação consta ainda uma tómbola de Natal, até 27 de dezembro, um carrossel para crianças, até 7 de janeiro, e espetáculos musicais em várias freguesias. Ainda no âmbito desta quadra, a Biblioteca Municipal acolhe a exposição "Nasceu um Menino", uma mostra que reúne trabalhos do MUNDINHO D'ARTE ateliê.

Destaque ainda para os presépios de cortiça, de Samuel Machado, e em calcário, da autoria de Carla Ferreira, que já podem ser apreciados na Escola Conde Ferreira e no Largo Conselheiro Ferreira Freire, respetivamente.

A chegada do Pai Natal à Praça Marquês de Marialva terá lugar no dia 16 de dezembro, sábado, com início às 16,30 horas, trazendo consigo muita alegria, música e muitas surpresas.

Durante todo o mês de dezembro

## Torre de Moncorvo promove as Festas da Boa Nova

Durante o mês de dezembro a Câmara de Torre de Moncorvo promove as Festas da Boa Nova. De forma a brindar a população local e os visitantes com animação durante a época natalícia, além da tradicional iluminação de Natal, o Município de Torre de Moncorvo promove um programa com várias atividades infantis, culturais e solidárias. Enquanto os mais novos se podem divertir no espaço criança com as diversões disponíveis, os pais podem aproveitar o Mercado de Natal para efetuar algumas compras, como artesanato e produtos regionais. Em família podem visitar o espaço pinheirinho ou



dar um passeio no "Bombeirinho com Rodas", enquanto ajudam os Bombeiros Voluntários de Torre de Moncorvo.

Além disso, até dia 31 de janeiro está patente, no átrio da Biblioteca Municipal de Torre de Moncorvo, uma exposição de presépios. Em exposição estão 38 presépios elaborados na Biblioteca Municipal com diversos materiais, sendo que a maior parte deles são materiais reciclados. A exposição, com entrada gratuita, pode ser visitada de segunda a sexta-feira das 9 às 13 e das 14 às 17 horas. A iniciativa é da Câmara de Torre de Moncorvo e está inserida nas Festas da Boa Nova.

ADEGA DE SILGUEIROS DO DÃO

D. DAGANEL

O Grande Reserva do Dão voltou!

Já disponível

TINTO E BRANCO

EDIÇÃO LIMITADA

www.adegasilgueiros.pt



Abre anualmente o ciclo de evento dedicados ao fumeiro

## Boticas prepara Feira Gastronómica do Porco 2024 à espera de muitos visitantes

**Boticas abre anualmente o ciclo de evento dedicados ao fumeiro, com a realização da Feira Gastronómica do Porco. A edição 2024 vai acontecer de 11 a 14 de janeiro e espera, à semelhança de anos anteriores, de muito milhares de visitantes.**

Em entrevista à Gazeta Rural, o presidente da Câmara de Boticas diz que a Feira Gastronómica do Porco "é um evento sem igual", pois "aliar a venda de fumeiro à componente gastronómica, uma vez que os visitantes podem usufruir em simultâneo de ambas as experiências".

Fernando Queiroga diz que em cada edição "procuramos inovar", acrescentando "algo diferente para atrair mais visitantes, valorizar ainda mais o evento e contribuir para um maior retorno económico para a região e, sobretudo, para a nossa terra".

**Gazeta Rural (GR): Depois do regresso da feira presencial no pós-pandemia, em 2023, que expectativas tem para a edição de 2024?**

**Fernando Queiroga (FG):** As nossas expectativas para a XXVI Feira do Porco são as melhores. Este é um evento com um significado especial para o concelho de Boticas, pela sua dimensão e atratividade, e também para os produtores de fumeiro tradicional, principais impulsionadores do certame. Assim que termina uma feira começamos a preparar a edição seguinte, com o intuito de melhorar e fazer, atempadamente, as alterações necessárias para que a Feira do Porco continue a ser um evento de renome em toda a região.

Apostamos na promoção e divulgação dos nossos usos e costumes e dos produtos endógenos, com destaque para o fumeiro, enchidos e derivados do porco e, assim sendo, esperamos que, como habitualmente, as nossas expectativas se concretizem.

**GR: Após os constrangimentos sofridos com a pandemia, o setor do fumeiro no concelho já voltou à produção normal?**

**FQ:** Apesar da crise pandémica que afetou o país e o mundo, não sendo o concelho de Boticas exceção, os nossos produtores nunca deixaram de produzir, reduzindo apenas a quantidade, mas mantendo a qualidade. Obviamente que durante a pandemia os produtores fabricaram menos fumeiro, muito por receio de não



conseguirem escoar a totalidade do produto. Contudo, isso não se veio a constar graças ao apoio que, juntamente com a Mais Boticas – Associação Empresarial Botiquense, sempre demos aos nossos produtores.

Para fazer face ao impedimento da realização da feira em formato presencial, criamos a plataforma de vendas online "BoticasTem", o que permitiu levar até à casa dos consumidores o fumeiro do Barroso com a garantia de qualidade de sempre.

Finda a crise pandémica muitos dos nossos produtores voltaram à produção habitual de fumeiro, sendo até que muitos deles aumentaram a produção para corresponder à elevada procura por parte dos consumidores.

**GR: À vigésima sexta edição, e num olhar para o futuro, para onde vê evoluir este evento?**

**FQ:** A Feira Gastronómica do Porco é um evento sem igual por vários motivos, mas essencialmente por aliar a venda de fumeiro à componente gastronómica, uma vez que os visitantes podem usufruir em simultâneo de ambas as experiências.

Praticamente pouco ou nada há acrescentar sobre a Feira Gastronómica do Porco de Boticas a não ser que, edição após edição, focamo-nos em afinar pormenores, fazer pequenos ajustes ou melhorias ao nível de infraestruturas e condições, não apenas para os produtores, mas também para os visitantes, sem perder a identidade da feira.

Procuramos sempre inovar, trazer algo diferente em cada edição para atrair mais visitantes, valorizar ainda mais o evento e assim contribuir para um maior retorno económico para a região e, sobretudo, para a nossa terra.

**GR: Há renovação no setor primário do concelho? O que tem sido feito nesse sentido?**

**FQ:** Sendo Boticas um concelho rural é natural que o setor primário, onde se incluem a agricultura, pecuária e, conseqüentemente, a produção de fumeiro artesanal, tenha um impacto significativo na economia local, refletida não apenas em Boticas, mas em toda a região do Alto Tâmega e Barroso.

Desde há muitos anos que a autarquia implementou vários



apoios para este setor de forma que estas atividades sejam cada vez mais atrativas, sobretudo para os jovens, e contribuam para a fixação de população no nosso concelho. Temos consciência das dificuldades que os agricultores têm, no entanto fazemos o que está ao nosso alcance para os apoiar a manterem a agricultura e pecuária como forma de sustento.

**GR: Quais os produtos de maior destaque no setor primário do concelho, para além do fumeiro?**

**FQ:** Além da produção tradicional de fumeiro, existem outros produtos advindos do setor primário que muito enobrecem a nossa terra. Temos, por exemplo, a Carne Barrosã ou o Mel de Barroso, ambos com selo de Denominação de Origem Protegida e detentores de vários prémios nacionais e internacionais. A truta do rio Beça ou o cabrito também são excelentes exemplos de produtos de qualidade do setor primário e que valorizam os produtos endógenos originários desta região.

Boticas preza-se por ter vários produtos de excelência, sendo estes apenas alguns excelentes exemplos daquilo que se produz na nossa terra.

**GR: Para quem não conhece Boticas, que conselhos daria aos visitantes que, durante e após a feira, pretendam passar pelo concelho e pela região?**

**FQ:** O concelho de Boticas tem muito para oferecer quer em termos gastronómicos, culturais e turísticos por ser um território com características únicas e classificado como Património Agrícola Mundial, pela FAO. A qualidade inigualável dos nossos produtos e a nossa maravilhosa gastronomia são dois motivos mais que suficientes para visitarem a nossa terra e a Feira Gastronómica do Porco em particular.

Todos aqueles que viajarem até Boticas durante o evento são brindados com a hospitalidade própria do povo barrosão, característica que tanto nos envida. Estamos de braços abertos para vos receber seja por ocasião da feira ou em qualquer altura do ano.



São cerca de meia centena de estabelecimento de restauração

## Restaurantes de Ponte de Lima abrem portas para celebrações do Natal e Ano Novo

A tradição de acolhimento em Ponte de Lima destaca-se mais uma vez nesta época festiva. No dia 25 de dezembro e no primeiro dia de 2024, cerca de 50 restaurantes preparam-se para receber os visitantes durante este período especial, convidando todos a desfrutarem da gastronomia limiana, conhecida pelos seus sabores e tradições culinárias.

Ponte de Lima assume um encanto adicional nesta altura do ano, com a iluminação festiva a criar uma atmosfera mágica. O espírito natalício é celebrado em vários pontos do centro histórico, proporcionando momentos aos



residentes e visitantes. Na Vila Natal, um cenário com música, teatro e diversão aguarda a chegada do Pai Natal, que estará presente para alegrar os corações de todos.

No Largo de Camões, realiza-se o mercado de Natal, uma mostra de artesanato local organizada pela P.L. Arte - Associação de Artesãos de Ponte de Lima. Esta iniciativa destaca o talento dos artesãos locais, oferecendo aos visitantes a oportunidade de adquirir peças como lembranças desta época festiva.

Deste modo, a vila mais antiga de Portugal está pronta para receber os visitantes durante o Natal e o Ano Novo, proporcionando não apenas experiências gastronómicas, mas também um ambiente festivo em todo o seu esplendor histórico.

Revelou o presidente da direção da AHRESP, Carlos Moura

## AHRESP vai ter delegações em todos os distritos até 2025

A Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) vai ter delegações em todos os distritos até final de 2025. "Queremos estar onde estão as empresas, em todo o território nacional. O país tem 18 distritos e duas regiões autónomas. Esse é o nosso limite. É chegarmos a 18 distritos e às duas regiões autónomas. A partir do ano que vem, só faltarão quatro distritos", disse o presidente da direção da AHRESP, Carlos Moura, à margem da inauguração das novas instalações da delegação de Coimbra.

Atualmente, a associação empresarial conta com 14 delegações, mas, a partir do primeiro semestre de 2024, vai ter um total 16 delegações físicas, com duas localizadas em Braga e na Madeira. Segundo Carlos Moura, ficam a faltar delegações no distrito de Beja, Portalegre e Vila Real. "Não vale a pena ter uma grande sede em Lisboa, como temos, se não estivermos espalhados em todo o território nacional", sublinhou.

Coimbra inaugurou novas instalações da AHRESP, no centro da cidade, no edifício do Mercado Municipal D. Pedro V, momento que foi marcado também com a integração de mais oito novos associados. De acordo com o presidente da direção da AHRESP, este espaço é muito importante, na medida em que as pessoas podem tirar dúvidas designadamente no que respeita à legislação.

O presidente da Câmara de Coimbra, José Manuel Silva, frisou que a autarquia se tem preocupado em trabalhar com todas as instituições e associações para, em conjunto, potenciar o desenvolvimento do concelho.

A localização das novas instalações no Mercado vem contribuir para cumprir a estratégia da Câmara Municipal de tornar aquele local num "espaço polivalente". "Os associados da AHRESP passarão a dirigir-se aqui e, naturalmente, têm o atendimento da Câmara para resolver tudo aquilo que é necessário e têm toda a oferta do mercado", sublinhou o autarca.

Na cerimónia de inauguração, o presidente da direção da AHRESP aproveitou para falar dos três eixos estratégicos definidos aquando das eleições – a gastronomia, as pessoas e a presença da AHRESP em todos os distritos do território nacional.

Carlos Moura deu ainda nota que o Dia da Gastronomia, comemorado este ano em Mafra, será assinalado na Sertã em 2024.

**PONTE DE LIMA** + 8-31 DEZEMBRO +  
**VILA NATAL**  
2023  
LANÇAMENTO DA NEVE  
MERCADO MUNICIPAL  
MERCADO DE NATAL LARGO DE CAMÕES  
CONCURSO BOLO REI E CONCURSO MONTRAS DE NATAL

**15 dezembro (sexta-feira)**  
15h00 Banda de Música de Ponte de Lima - ANIMAÇÃO DE RUA  
18h00 "O Natal do Pai Natal", Pequenas Aldeias do Lima - VILA NATAL

**16 dezembro (sábado)**  
10h00 Workshop de Globos de Neve, Atelier Entrópico - VILA NATAL  
15h00 Duendes Tringos - ANIMAÇÃO DE RUA

**17 dezembro (domingo)**  
15h00 Duendes Tringos - ANIMAÇÃO DE RUA

**20 dezembro (quarta-feira)**  
15h00 Workshop de Globos de Neve, Atelier Entrópico - VILA NATAL

**22 dezembro (sexta-feira)**  
15h00 "Azáfama de Natal", Duplaface Companhia das Artes - ANIMAÇÃO DE RUA

**23 dezembro (sábado)**  
15h00 White Circus Parade - Animação de Rua com inspeção final na Vila Natal

**27 dezembro (quarta-feira)**  
15h00 Workshop de Globos de Neve, Atelier Entrópico - VILA NATAL

**29 dezembro (sexta-feira)**  
15h00 Banda de Música de Ponte de Lima - ANIMAÇÃO DE RUA  
18h00 "ComPosição", Companhia de Artes Performativas - Em Movimento, APPACDM - VILA NATAL

**30 dezembro (sábado)**  
15h00 Banda de Música de Ponte de Lima - ANIMAÇÃO DE RUA

Nos dias 26 e 27 de fevereiro  
em Vila Nova de Gaia

## Portugal vai acolher um programa de estudos de introdução ao Master of Wine

O programa Masters of Wine reforça a sua presença em Portugal, uma vez que, no próximo ano, em parceria com a Martins Wine Advisor, permitirá aos profissionais do vinho a oportunidade de iniciar o seu percurso para se tornarem Masters of Wine (MW), o título mais prestigiado e cobiçado do setor vitivinícola.

O curso introdutório do The Institute of Masters of Wine (IMW) chega a Vila Nova de Gaia em fevereiro de 2024, nos dias 26 e 27, com apenas 25 vagas disponíveis. Promover a excelência, a interação e a aprendizagem em todos os setores da comunidade vitivinícola é a principal missão do IMW, que, através deste curso aberto a todos os profissionais do vinho interessados, pretende dar a conhecer as competências de escrita e prova necessárias para adquirir o estatuto de Master of Wine.

"A oportunidade de estar com o IMW em Portugal, nesta masterclass, será um momento de aprendizagem fantástico. A prova de vinhos neste ambiente revelará o foco e o objetivo de cada momento com o copo. Vamos aprender na prática e perceber o porquê de cada observação, bem como o nível de pormenor comprovado. Se não sabemos, não podemos ter uma opinião. Será certamente a pedra basilar do início de um percurso com o IMW," elogia o aluno português da MW, Tiago Marcena, recordando que a sua aventura começou, precisamente, "numa masterclass como esta."

Para além da possibilidade de provar castas de todo o mundo, os participantes beneficiarão ainda de oportunidades adicionais, a realizar no Porto, como uma prova VIP de vinhos portugueses, acesso exclusivo à feira "Essência do Vinho" e uma visita especial à adega da Symington Porto.

A participação no curso de iniciação tem um custo total de 750€, com IVA incluído, e inclui ainda os almoços dos dois dias e o jantar do dia 26 de fevereiro.

É importante referir que o título de Master of Wine é atribuído pelo The Institute of Masters of Wine desde 1953 e representa um dos maiores reconhecimentos na indústria do vinho. Atualmente, existem 413 MWs, localizados em 31 países.

Esta edição introdutória do Master of Wine conta com o apoio da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), Essência do Vinho, Niepoort e Symington Family Estates.



A maior reunião nacional de profissionais do setor

## APENO organiza II Encontro Nacional dos Profissionais de Enoturismo

A Associação Portuguesa de Enoturismo (APENO) está a organizar o segundo Encontro Nacional dos Profissionais de Enoturismo, que se realizará a 31 de janeiro no polo de Carnide, na Quinta do Bom Nome, em Lisboa, a partir das 14 horas.

Este evento anual, que tem o apoio da Universidade Europeia, reúne profissionais do setor que trabalham em adegas, agências de viagens, empresas de animação turística, restaurantes, garrafeiras, hotéis ou outros espaços que pratiquem enoturismo, tanto em ambiente rural quanto urbano. Com uma componente nacional e internacional, já é um evento de referência do setor pelos temas pertinentes e relevantes que apresenta e debate. Conta com a presença de profissionais experientes que trazem contribuições e visões para a melhoria do setor, além de influentes personalidades públicas ligadas ao mundo do vinho e do turismo, com poder de decisão nesta área.

"O nosso objetivo é discutir e debater temas que contribuam para elevar o nível de qualidade dos serviços de enoturismo em Portugal. Este ano vamos mostrar que o setor é um negócio rentável, abor-

daremos a internacionalização do enoturismo português e revelaremos projetos e parcerias que terão um impacto positivo no setor", referiu Maria João Almeida. A presidente executiva da APENO acrescentou que, além disso, vamos dar a conhecer em primeira mão os passos que já demos em direção à criação de uma legislação nacional para o enoturismo, falar da legislação mundial já existente, entre outros temas pertinentes e urgentes que contribuirão para a organização do setor", acrescentando que este "é um evento anual, que promove momentos de partilha, brainstorming, convívio e boa disposição entre os profissionais de todo o país", remata.

O programa será lançado oficialmente no início do próximo ano. Além dos painéis nos quais estarão presentes vários convidados nacionais e internacionais, o evento contará ainda com um momento especial - a Bolsa de Emprego APENO. Durante este momento, que decorrerá no final do evento, candidatos de todo o país terão a oportunidade de se inscrever para trabalhar em enoturismo e também de conhecer alguns dos associados da APENO.



Final decorreu em Anadia

## Marc Pinto venceu Concurso Nacional de Escanções 2023

Teve lugar em Anadia o evento anual da Associação dos Escanções de Portugal, que colocou à prova e no palco os melhores escanções de Portugal, tal como um grande grupo de profissionais da área. O grande vencedor, e pela segunda vez consecutiva, foi Marc Pinto, atual escanção e head sommelier no Fifty Seconds by Martín Berasategui, em Lisboa.

Anadia recebeu o Concurso Nacional de Escanções, o Concurso Nacional Fernando Ferramentas e a Grande Gala Anual Escanções de Portugal, que decorreram durante dois dias.

Tal como aconteceu em 2022, os dois dias de concurso, reunião e confraternização, contaram com a presença de escanções, profissionais do sector, colegas, colaboradores e amigos, um momento especial e importante para a Associação e para o reforço dos fins pelo qual se move, que foi o desenvolvimento da profissão dos Escanções de Portugal, sua valorização e reconhecimento; a melhoria do serviço de vinho em Portugal; e a consolidação da união na profissão e no sector.

Entre várias provas teóricas e práticas, nos dois dias, houve espaço para alguns momentos de descontração, provas e degustações, culminando com a Grande Gala dos Escanções de Portugal 2023, que decorreu no Curia Palace Hotel, Spa & Golf, e onde

foram entregues os Prémios Escanções de Portugal e entronizados novos membros para a Confraria dos Escanções de Portugal.

No que respeita ao Concurso Nacional de Escanções, participaram 17 concorrentes, tendo ficado, numa primeira fase, o grupo de seis semifinalistas composto por Carine Patrício, Fábio Nico, Filipe Wang, João Tiago Martins, Marc Pinto e Pedro Escoto, grupo do qual saíram os três finalistas: Carine Patrício, Filipe Wang e Marc Pinto.

Na grande final, transmitida em live stream para todo o mundo com o patrocínio da Vinalda, o grande vencedor, e pela segunda vez consecutiva, foi Marc Pinto, atual escanção e head sommelier no Fifty Seconds by Martín Berasategui, em Lisboa, seguindo-se Filipe Wang e Carine Patrício, nos segundo e terceiro lugares, respetivamente. O concurso contou, novamente, com a condução da escanção e diretora comercial da João M. Barbosa Vinhos, Teresa Barbosa.

Quanto ao Concurso Nacional Fernando Ferramentas, no qual participaram 11 finalistas vindos de norte a sul do país, selecionados após a conclusão do Curso Nacional Fernando Ferramentas nas cidades onde se inscreveram durante os anos de 2022 e 2023, foram distinguidos com Medalha de Ouro Eugénia Queiroz, chefe de sala e escanção no restaurante Origens, em Évora; com Medalha de Prata Bruno Monteiro, escanção no restaurante DOC, em Armamar, Folgosa do Douro; e com Medalha de Bronze Marek Zalewski, proprietário e consultor do wine room 100 vinhos, em Lisboa.


No grupo de jurados convidados para ambos os concursos, um



apoio fundamental para o sucesso do mesmo, e com Tiago Paula, presidente da Associação dos Escanções de Portugal, como presidente da Comissão Técnica, estiveram Agostinho Peixoto, Anca Poiana, António de Deus, João Marques, Manuel Faria, Manuel Lima, Manuel Miranda, Manuel Moreira, Nelson Guerreiro, Nuno Ferreira, Octávio Ferreira e Vítor Pinho. A estes, e como jurados convidados internacionais, juntaram-se Liora Levi, escanção norueguesa, presidente da Associação de Escanções da Noruega e diretora de comunicação de eventos da ASI – Association de la Sommellerie Internationale; e José Urtasun, produtor espanhol de vinhos e proprietário da Bodega Remírez de Ganuza.

Nos prémios Associação dos Escanções de Portugal, entregues no Jantar de Gala, as distinções foram entregues a Edgar Pacheco, com o Prémio Santos Mota | Imprensa; Octávio Ferreira com o Prémio Ceferino Carrera | Carreira; Quinta do Perdigão, com o Prémio Melhor Produtor do Ano para Vinhos Tranquilos; Bacalhôa com o Prémio Melhor Produtor do Ano para Vinhos Fortificados; Quinta dos Abibes, com o Prémio Melhor Produtor do Ano para Vinhos Espumantes; António Saramago, com o prémio Melhor Enólogo do Ano; e José Gonçalves com o Prémio Honorário. Para a Confraria dos Escanções de Portugal foram entronizados dois colegas, os escanções Manuel Miranda e Octávio Ferreira.

Fundamentais para a concretização dos dois dias de programa e competição foram os vários patrocinadores oficiais e entidades parceiras. A Associação pode contar com vários apoios para o evento no geral e para os concursos em si.

Caros e caras Municipais,

Quase sem darmos por isso, aproximamo-nos de mais uma quadra natalícia, época por natureza propícia à reflexão, mas também ao reconfortante convívio familiar. Agradecemos-vos também de um novo ano civil e do fim de mais um ano de serviço e dedicação ao concelho, com o compromisso de que continuaremos a trabalhar para honrar e confiar que depositaram em nós.

É altura de traçarmos novos metas e prosseguirmos com uma vontade reforçada em potenciar recursos, em valorizar experiências, em continuar a aumentar a capacidade de atração do nosso território, estimulando o crescimento individual e coletivo.

Com as pessoas no centro das nossas políticas, manteremos as medidas de apoio social, continuaremos a execução de projetos e obras estruturantes para o desenvolvimento do concelho.

Prosseguimos convictos da nossa missão – a de construir um concelho com oportunidades para todos e todas, um território onde é bom viver e que nos permite olhar para o futuro com esperança.

Como vivemos num mundo global, os reflexos dos conflitos no mundo começaram a chegar ao quotidiano da generalidade de nós. Sejamos genuinamente solidários procurando, enquanto comunidade, ultrapassar as adversidades que possam surgir, mantendo a esperança num novo tempo em que os homens se reconciliem e a paz perdure.

Uma palavra especial para os nossos compatriotas que vivem longe da terra que os viu nascer, dos familiares e amigos que, por diversas circunstâncias, não vão poder passar a quadra no nosso concelho como desejávamos. Estarão no pensamento e na oração de todos nós e quando regressarem à nossa terra estaremos calorosamente de braços abertos para vos receber.

Nesta quadra festiva que celebra a fraternidade e dá asas aos sonhos, é com um redobrado contentamento que desejamos a todos e a todas um feliz Natal e um ano de 2024 repleto de sucessos e a materialização de todos os desejos.

O Presidente da Câmara Municipal de Vila Nova de Paiva,  
*Flávio Moreira (Simão Moreira)*



## AO VIVO NAS TERRAS MÁGICAS

VILA NOVA DE PAIVA  
 AUDITÓRIO MUNICIPAL CARLOS PAREDES

 04 & 05 NOV '23 09:00   17:00 <b>OS BÚRRICOS</b> <small>TEATRO</small>	 11 NOV '23 21:00   €15 <b>O ÚLTIMO JULGAMENTO</b> <small>TEATRO</small>	 02 DEZ '23 21:00   €10 <b>HUGO SOUSA</b> <small>TEATRO</small>	 09 DEZ '23 21:00   €10 <b>BÁRBARA TINOCO</b>
 14 DEZ '23 21:00   €10 <b>JOÃO SÓ NENA</b>	 28 DEZ '23 21:00   €2,5 <b>FRANCISCA CATARINO</b>	 04 JAN '24 21:00   €10 <b>JOSÉ CID</b> <small>TEATRO</small>	

**BILHETEIRA**      ADIÇÃO DE BILHETES NO AUDITÓRIO MUNICIPAL  
 170. A STR. 104. V. 174 | 237 800 912 | ANCP@CM.VNP.VILA.NOVA.PT

www.cm-vnp.pt



Uma iniciativa inserida nas comemorações dos 10 anos da empresa

## Antiga farmácia na Pousada de Viseu é agora loja de vinhos da Amora Brava

As instalações da antiga farmácia da Misericórdia, situada no atual edifício da Pousada de Viseu é agora loja de vinhos. A iniciativa é da Amora Brava, onde está exposto o seu portefólio de vinhos, com destaque para as marcas Psique e Índio Rei, mas também outros produtos, como um chocolate feito com Psique, mas também um espaço expositivo, com uma mostra de quadros de Remondes.

A abertura da loja insere-se nas comemorações do seu décimo aniversário da Amora Brava, que, assim, amplia a sua presença no mercado com a abertura do espaço na antiga farmácia do hospital de São Teotónio (da Santa Casa da Misericórdia), atual Pousada de Viseu, do grupo Pestana. Sob a orientação do enólogo Carlos Silva, os vinhos, notáveis, e produtos afiliados às marcas Psique e Índio Rei são postos à prova dos visitantes.

Para a Amora Brava, esta expansão ultrapassa a sua natureza comercial, configurando-se como um marco na sua trajetória de crescimento. A alusão à necessidade de 'pedalar' para manter o equilíbrio simboliza a filosofia da marca, caracterizada pela incessante inovação e busca por novos desafios.

"A proposta é oferecer experiências enológicas e culturais inéditas aos visitantes, enriquecendo Viseu não apenas com vinhos, mas com uma 'tapeçaria' de expressões culturais, literárias e artísticas", afirma Carlos Silva.

O espaço vai além da sua finalidade principal de exposição e loja de vinhos, transformando-se numa galeria de arte. A exposição permanente de Remondes, destacado pintor português residente em Paris, acrescenta uma dimensão cultural significativa ao projeto. Além disso, a literatura sobre a história da viticultura e a musicalidade, representada pelos discos de Cristina Branco, são harmoniosamente integrados neste ecossistema vinícola.

Quanto à oferta vinícola, a Amora Brava apresenta uma paleta diversificada. Desde os expressivos brancos aos Encruzados, incluindo o Índio Rei Reserva Branco 2020, aos vinhos tintos, com o imponente Índio Rei Grande Reserva 2015, que assume a posição de vinho paradigmático, a joia da coroa. Este vinho tem medalha de ouro no concurso Mundus Vini 2019, dupla medalha de ouro do Robert & Gailard 2023 e foi um dos néctares escolhidos por Maria João de Almeida para o seu livro "Os 100 Grandes Vinhos de Portugal".

Com este novo espaço de arte e cultura na cidade de Viseu, a Amora Brava convida os apreciadores a explorarem não apenas os vinhos, mas a sua rica história, proporcionando uma experiência singular a todos os conhecedores e entusiastas que a visitem.

Enólogo Carlos Silva e as alterações climáticas

## Resgatar castas antigas "pode garantir" o futuro da viticultura na região do Dão

No Dão, uma das regiões vinícolas mais emblemáticas de Portugal, uma preocupação subtil começa a pairar sobre os produtores: as alterações climáticas. A viticultura ancestral enfrenta desafios contemporâneos, ao passo que as castas do Dão se veem confrontadas com as nuances de um clima em transformação. O que antes era uma harmonia entre a terra e a videira, está a tornar-se num desafio. Neste cenário, o futuro das castas do Dão ecoa como incerto, instigando a uma reflexão sobre a sustentabilidade, a adaptação e a preservação da riqueza genética das castas que há séculos estão adaptadas à região.

Numa conversa com o enólogo e consultor de vinhos Carlos Silva, a Gazeta Rural abordou a preocupante influência das alterações climáticas na região do Dão e as implicações diretas na produção vitícola. O enólogo destaca a necessidade de reavaliar as castas tradicionais, adaptando-as às novas condições climáticas, e resgatar variedades antigas para garantir a resiliência da viticultura na região.

**Gazeta Rural (GR): Face às alterações climáticas, será necessário ajustar as castas do Dão? Considera viável resgatar castas antigas?**

**Carlos Silva (CS):** Sem dúvida. O desafio que se coloca é compreender melhor a genética existente e utilizá-la de forma mais aprofundada. Isso resultará não só na melhoria dos nossos vinhos, mas também na elevação geral da qualidade

dos mesmos.

O Dão, ao explorar uma multiplicidade de sabores e perfis sensoriais, pode revelar-se mais rico. A adaptação a condições climáticas extremas exige a busca por castas resistentes ao stress hídrico e às variações térmicas. O obstáculo reside na falta de material genético certificado para a multiplicação das castas, um desafio antigo e persistente.

**GR: O perfil dos vinhos do Dão não se reduziu demasiado às castas Touriga Nacional e Encruzado?**

**CS:** É evidente que sim. Embora muitas regiões vinícolas se tenham afirmado através de uma casta específica, a limitação do Dão a poucas castas traz vantagens e desvantagens. Por um lado, quando se fala em Touriga Nacional ou Encruzado, logo se associa ao Dão, o que confere identidade. Por outro lado, em termos de património, ter uma diversidade de castas contribui para vinhos distintos e culturalmente ricos. A adesão à Comunidade Europeia simplificou a seleção de castas, mas as alterações climáticas estão a pressionar para uma revisão dessa abordagem.

**GR: As alterações climáticas podem exigir uma mudança completa?**

**CS:** Sem dúvida. A escolha de porta-enxertos resistentes, castas adaptadas ao terreno e a consideração de altitudes estratégicas são cruciais. A migração da vinha para áreas mais frescas é uma tendência global. As zonas quentes enfrentam desafios crescentes, desde a escassez de água até aos escaldões. As alterações climáticas estão a redesenhar o mapa vitivinícola e daqui a 50 anos a paisagem já não será a mesma. Este é um cenário que exige ação imediata e ponderada.



Bom Ano Novo

Exportação aumentou 12 vezes em volume e 18 vezes em valor

## Estudo revela impacto do setor olivícola na economia nacional

A cidade de Beja recebeu a décima edição das Olivum Talks, um evento organizado pela Associação de Olivicultores e Lagares de Portugal, que reuniu mais de 220 profissionais e especialistas a nível nacional para discutir os desafios e o futuro do setor e contou com a participação do Ministro da Economia e do Mar, António Costa e Silva.

Este encontro nacional do setor do azeite esteve dividido em dois painéis de discussão, moderados pela diretora executiva da OLIVUM, Susana Sasseti, e centrou-se nos desafios da gestão de água no olival, no impacto do azeite na economia portuguesa e na atualização dos dados do estudo 'Alentejo a Liderar a Olivicultura Internacional', encomendado pela Associação de Olivicultores e Lagares de Portugal.

Um dos pontos destacados foi o notável crescimento da exportação de azeite nos últimos 20 anos. De acordo com Pedro Santos, diretor-geral da Consulai, uma das empresas responsáveis pelo estudo, a exportação aumentou 12 vezes em volume e 18 vezes em valor. Este desempenho contribuiu significativamente para a economia nacional, representando um saldo positivo de 515 milhões de euros na balança comercial, destacando o azeite como um dos principais motores económicos do país que, pela pri-

meira vez, ultrapassou os valores de exportação do vinho.

Na verdade, Portugal reúne todas as condições para se tornar um dos três maiores produtores de azeite a nível global. De acordo com Juan Vilar, um dos especialistas presentes nas Olivum Talks, "o peso do azeite virgem extra é particularmente significativo em Portugal, devido à elevada percentagem de olivais modernos e mecanizados, e também à grande evolução dos lagares de azeite, com o maior parque industrial moderno e de grande capacidade a nível mundial." O especialista avançou ainda que, na última campanha, o "Olival Português foi o que teve maior produtividade em todo o planeta, superando o olival espanhol".

Face a esta realidade, estima-se que a produção nacional, este ano, se situe entre 150.000 e 160.000 toneladas de azeite. No entanto, a OLIVUM estima que Portugal poderá atingir uma produção entre 250 e 300 mil toneladas. "O facto de ainda estarmos em processo de crescimento e reconversão das culturas tradicionais para culturas em sebe faz com que a produção ainda não esteja em pleno, mas esperamos consegui-lo no prazo de quatro a cinco anos", de acordo com Pedro Lopes, presidente da OLIVUM.

Nesta data, em que se celebrou o décimo aniversário da Associação de Olivicultores e Lagares de Portugal, ficou também marcada por uma homenagem a Armando Sevinate Pinto, primeiro presidente da Assembleia Geral da OLIVUM, cujo contributo foi incontornável para o crescimento e desenvolvimento do setor na região do Baixo Alentejo.



Nos dois últimos fins de semana de dezembro e no primeiro fim de semana de janeiro

## Almeida e Fuentes de Oñoro organizam Mercadinho de Natal na fronteira de Vilar Formoso

A fronteira entre Vilar Formoso, concelho de Almeida, e Fuentes de Oñoro (Espanha) recebe um Mercadinho de Natal Transfronteiriço nos dois últimos fins de semana de dezembro e no primeiro fim de semana de janeiro. A iniciativa é organizada pela Câmara de Almeida e Junta de Freguesia de Vilar Formoso, no distrito da Guarda, e o Ayuntamiento de Fuentes de Oñoro, em Espanha.

O Mercadinho de Natal Transfronteiriço - Natal Sem Fronteiras vai decorrer na zona de fronteira entre Portugal e Espanha e será dedicado aos produtos endógenos, ao artesanato local e às tradições dos dois países. Os promotores realçaram que o evento celebra o espírito de união entre os territórios dos dois países através do qual se pretende também dinamizar a economia local.

O presidente da Câmara de Almeida, António Machado, salientou que a iniciativa decorre da ligação de longa data com Fuentes de Oñoro e Cuidad Rodrigo, em Espanha. “Trabalhamos em conjunto e temos vários projetos transfronteiriços. Quisemos também juntar-nos nesta época para dinamizar o

espaço de fronteira e reviver tradições dos dois países”, realçou.

António Machado destacou que a iniciativa vai proporcionar a partilha de vivências dos dois lados da fronteira, nomeadamente às crianças que vão poder viver em conjunto as tradições dos dois países. O autarca explicou que o Mercadinho vai acontecer em redor de uma “árvore de Natal gigante” que está colocada mesmo na linha de fronteira, um espaço que tem uma iluminação natalícia “bem cuidada e bem colocada”.

O autarca de Almeida destacou a adesão ao evento das associações das duas localidades, bem como de outras do concelho de Almeida, que vão contribuir para a animação do espaço. “Está criada uma expectativa muito grande. Espero que se consiga dinamizar o espaço e que seja um êxito para podermos dar continuidade”, sustentou.

O Mercadinho terá dez casinhas de Natal que vão estar abertas nos dias 22, 23, 24, 29, 30 e 31 de dezembro e nos dias 5 e 6 de janeiro, entre as 16 e as 19 horas. A iniciativa

inclui diversas atividades, como a visita do Pai Natal e do Carteiro Real, uma tradição espanhola. Haverá ainda construção de presépios, confeção de bolachinhas de Natal, uma caminhada e uma corrida Fronteira da Paz, momentos de leitura de contos, cantares, danças, jogos tradicionais e um desfile de Reis com presentes para as crianças.

O Mercadinho está inserido no programa “Almeida, a Sua Estrela de Natal” preparado pela Câmara para o concelho nesta época do ano. António Machado salientou que a iniciativa abrange todo o concelho, nomeadamente com um apontamento de iluminação em cada localidade.

O programa inclui ainda iniciativas de animação na sede de concelho e junto ao Memorial Aristides Sousa Mendes, na zona da Estação de Vilar Formoso, para dinamizar sobretudo as zonas comerciais.

Com programação para toda a família

## Vouzela será Vila Natal até 23 de dezembro

A época mais mágica do ano vai ser vivida em Vouzela, no coração do Centro. Neste mês, o Vouzela Vila Natal tem uma programação pensada para toda a família, até o dia 23 de dezembro, com peças de teatro, concertos, exposições, magia, a Casa do Pai Natal, Mercado de Natal, comboio turístico, charrete, presépio vivo e muitas outras atrações estão a fazer as delícias dos mais novos e dos mais velhos.

Na edição deste ano, as atividades estão concentradas maioritariamente na Alameda D. Duarte de Almeida, local onde estão em

permanência o mercado, a quermesse, o comboio carrocel, um ponto para pinturas faciais e a paragem da charrete e do comboio turístico.

Da programação faz ainda parte o habitual encontro de grupos corais do concelho contos e dramatizações de histórias dinamizados pelos técnicos da Biblioteca Municipal, apresentações de livros, atividades desportivas, exposições e muitas outras atrações.



# Lemos & irmão

# Ei Electric Vehicles

Rua Pedro Álvares Cabral - Viseu

www.lemos-irmao.pt

232 430 034

Na “Ferrovia entre o Vouga e o Dão”

## Vouzela e Tondela apostam em novo produto de turismo ferroviário

**Os municípios de Vouzela e de Tondela vão criar um produto turístico de valorização do património ferroviário, no âmbito de uma candidatura aprovada pelo Turismo de Portugal.**

Com a aprovação da candidatura “Viajar no Tempo – Ferrovia entre o Vouga e o Dão”, liderada pelo município de Vouzela e que representa um investimento total de 608.328 euros, o Museu Nacional Ferroviário ficará ligado à região.

A candidatura prevê a beneficiação e a musealização de três antigas estações ferroviárias (Vouzela, Moçamedes e Tonda) e o restauro e musealização de locomotivas na vila de Vouzela e em Real das Donas, bem como de outros recursos relacionados com a história da ferrovia, como a ponte de Vouzela. A musealização será baseada em soluções tecnológicas e multimédia, com realidade aumentada, realidade virtual, recursos audiovisuais e postos interativos de simulação de condução ferroviária.

Está prevista a colocação de sinalética em mais quatro antigas estações ferroviárias (Sa-

bugosa, Parada de Gonta, Oliveira de Frades e de São Vicente), a recolha de material iconográfico e de testemunhos da história da ferrovia na região e também o desenvolvimento de um plano de comunicação e de promoção turística.

No entender do presidente da Câmara de Vouzela, Rui Ladeira, trata-se de um projeto diferenciador e que “diz muito às populações do ponto de vista afetivo”. “É uma oferta turística rica em história e em saberes, que vai permitir viajar no tempo a quem usufrui da ecopista, a quem nos visita e quem teve estas vivências”, frisou.

No concelho de Vouzela será possível, por exemplo, simular a condução de um comboio e, através da realidade aumentada, visualizar as obras de arte que integram a antiga linha do Vouga (agora ocupada pela ecopista). “Serão ainda colocados painéis interativos e informativos a recuperar os espaços interiores e exteriores e que permitirão contar as vivências e a dinâmica de trabalho da atividade ferroviária de Vouzela e da região”, adiantou.

A presidente da Câmara de Tondela, Carla Antunes Borges, considerou que este é “um projeto inovador que promete enri-

quecer a experiência turística da região e celebrar o rico património ferroviário”, valorizando uma das principais atividades económicas. “Esta candidatura reforça o compromisso que a Câmara de Tondela tem com a preservação do património cultural, destacando a importância de manter viva a memória de nossa história”, sublinhou. Segundo Carla Antunes Borges, a candidatura prevê uma “intervenção no edifício da antiga estação do caminho de ferro e no cais da estação de Tonda, de modo a instalar nos edifícios um centro interpretativo da Linha do Dão e das atividades económicas que nela estavam ancoradas”.

Os dois autarcas consideraram que, ao valorizar o património ferroviário existente, será possível potenciar e diversificar a oferta turística não só nos seus concelhos, mas também na região Viseu Dão Lafões e na região Centro, com a ligação ao Museu Nacional Ferroviário, no Entroncamento.

A candidatura, que foi apresentada ao programa “Transformar Turismo”, será implementada nos próximos dois anos, tendo também como parceiros o município de Oliveira de Frades, a Comunidade Intermunicipal Viseu Dão Lafões e o Turismo de Portugal.



Associação de Municípios Portugueses do Vinho



### Editorial

Chegamos ao final de 2023 e é tempo de fazermos o balanço do ano que passou, mas também de projetarmos o novo ano. 2023 foi um ano de grandes concretizações — demos continuidade aos nossos projetos mais estruturantes e lançámos as bases para a criação de novos projetos e parcerias. Além de termos cumprido os objetivos aos quais nos propusemos, também conseguimos alargar a nossa rede de trabalho para 123 municípios associados. Aproveito para desejar a todos os nossos associados, parceiros e amigos um Feliz Natal e um ano de 2024 cheio de sucessos e concretizações. Felizmente, o ano de 2023 foi muito profícuo para a AMPV e posso, desde já, adiantar que a associação tem grandes ambições para 2024. Acredito, pois, que este novo ano será ainda mais próspero para a associação, para o nosso trabalho conjunto e para a promoção dos nossos territórios.

José Arruda  
Secretário-geral da AMPV



Boas Festas

“Vitifrades é o expoente máximo na salvaguarda do Vinho de Talha”

Rede de Freguesias Vinhateiras candidata a “turismo sustentável dos territórios rurais”

AMPV integra Conselho Municipal de Enoturismo de Arruda dos Vinhos

Rede de Freguesias Vinhateiras de Portugal

## Candidatura para potencial o turismo sustentável dos territórios rurais



A AMPV apresentou uma candidatura ao Turismo de Portugal, no âmbito da Linha +Interior Turismo, para promoção da Rede das Freguesias Vinhateiras de Portugal. A AMPV pretende tornar este projeto mais interativo e ligar os destinos com o turista digital, implementando sistemas de informação e sinalização turística inteligente.

A AMPV propõe-se a realizar ações de divulgação e promoção da Rede das Freguesias Vinhateiras; marcar presença em certames nacionais e internacionais para promoção da rede; desenvolver ações de formação e capacitação para os agentes envolvidos na implementação do projeto; e consolidar a Rede através da Informação e Sinalização Turística Inteligente (foco da sustentabilidade do projeto a implemen-

tar).

Através desta candidatura, a AMPV, em articulação com os diversos agentes, procura projetar o território tornando-o mais competitivo e atrativo, fomentando o seu crescimento e desenvolvimento económico, valorizando os seus recursos, qualificando os seus ativos, tendo sempre como eixo estruturante a identidade cultural de cada território.

Diz o presidente Ricardo Bonito

## “A Vitifrades tornou-se o expoente máximo na salvaguarda do Vinho de Talha enquanto produto secular”



**AMPV: A Vitifrades tem tido um papel fundamental na preservação e promoção do Vinho de Talha. Que passos mais importantes têm sido dados neste sentido e o que ainda falta fazer?**

**Ricardo Bonito (RB):** A Vitifrades comemorou 25 anos de existência e é com muita gratidão, lembrando memórias, que celebramos as conquistas vividas até aqui. Quando em 98 um grupo de amigos, inspirados pela vontade de valorizar o vinho de talha, teve a coragem e a ousadia de realizar as primeiras festas báquicas, longe estariam de imaginar o sucesso que a VITIFRADES viria a ter. Ao longo destes anos têm sido realizadas uma série de iniciativas, com vista à preservação e promoção do Vinho de Talha, das quais destaco o Concurso de Vinhos de Talha, hoje na vigésima quarta edição; a Rota das Adegas, também na vigésima quarta edição; a criação da Associação dos Vinhos Históricos de Portugal (AVHP) em Ourém; a criação do Vinho de Talha DOC Alentejo e respetivo regulamento (Portaria n.º 296/2010); o lançamento do primeiro vinho de Talha Certificado, o AMPHORA Branco 2010, entre muitas outras. Mas muito falta fazer e acreditamos que com a assinatura do protocolo de colaboração entre a Vitifrades ADL e a Junta de Freguesia de Vila de Frades,

podemos colocar em prática a estratégia de desenvolvimento que temos de para o nosso território, fazendo do mesmo um polo enoturístico de eleição.

**AMPV: O Vinho de Talha já faz parte do Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. Estamos mais perto do reconhecimento por parte da UNESCO?**

**RB:** A Vitifrades ADL congratula-se com a aprovação da inscrição no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial da Produção de Vinho de Talha, pela Direção-Geral do Património Cultural. Com esta inscrição, é reconhecida a importância da Produção de Vinho de Talha enquanto reflexo da identidade da comunidade envolvente e a sua profundidade histórica e evidente relação com outras práticas inerentes à comunidade. Acreditamos tratar-se de um passo fundamental na estratégia desenvolvida por todos os envolvidos, para que esta prática venha finalmente a ser reconhecida pela UNESCO como Património Cultural Imaterial da Humanidade.

**AMPV: De que forma as Festas Báquicas do Vinho de Talha têm contribuído para a promoção deste vinho?**

**RB:** Com o aparecimento das adegas industriais, o vinho de talha caiu em desuso

por diversos motivos. As pessoas tinham as suas próprias uvas e pretendiam realizar logo dinheiro e a adega cooperativa conseguia pagar de imediato. Os vinhos depois também foram ganhando outra qualidade nas adegas industriais e o vinho de talha teve um período de maior quebra. Entretanto em 98, e quando o vinho de talha vinha em decréscimo, a Vitifrades teve a capacidade de ter agarrado nessa temática, e fez com que as pessoas voltassem a olhar para este produto de outra forma. A Vitifrades foi fazendo o seu caminho e tornou-se, ao longo destes 25 anos, o expoente máximo na salvaguarda do Vinho de Talha enquanto produto secular, que promove a ligação entre gerações e que transformam este património imaterial e cultural numa realidade bem viva. Hoje são muitos os que trilham os caminhos por nós desbravados, e isso deixa-nos naturalmente satisfeitos, não só por ver que a nossa resiliência lhes serviu de alguma forma de inspiração, mas também porque nos motiva e permite evoluir neste território, que com toda a propriedade, se assume como a Capital do Vinho de Talha.

Podemos afirmar, sem vaidade alguma, que foi esta dinâmica, que voltou a colocar o Vinho de Talha enquanto produto de diferenciador e de eleição, sendo hoje vivido por todo o mundo com grande paixão.



## Vinho de Talha no Inventário do Património Cultural Imaterial

A Direção-Geral do Património Cultural (DGPC) aprovou a inscrição da “Produção de Vinho de Talha” no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial, conforme despacho de 28 de novembro de 2023.

Este tipo de produção do vinho, próprio do Alentejo, caracteriza-se por um processo de vinificação natural que remonta à época

romana, em que as uvas, depois de esmagadas com recurso a um moinho ou uma mesa de ripanço, transformam-se no mosto que se deposita em talhas de barro para fermentação e cozedura por um período aproximado de 40 dias, até o vinho ficar pronto a ser bebido.

Esta é uma prática de vinificação que, de acordo com dados de 2018-2019, se mantém ativa nos concelhos de Aljustrel, Beja,

Campo Maior, Cuba, Elvas, Estremoz, Marvão, Mora, Moura, Serpa e Vidigueira, com 134 produtores identificados.

Com esta inscrição, a DGPC reconhece a importância da “Produção de Vinho de Talha” enquanto reflexo da identidade da comunidade envolvente e a sua profundidade histórica e evidente relação com outras práticas inerentes à comunidade.

## AMPV integra Conselho Municipal de Enoturismo de Arruda dos Vinhos



Tendo em conta as suas potencialidades turísticas, o município de Arruda dos Vinhos constituiu o Conselho Municipal de Enoturismo, que resultará numa plataforma de debate onde os diferentes intervenientes, entidades públicas e privadas irão contribuir para a qualificação da oferta turística municipal e, desta forma, contribuir para a qualificação do destino turístico.

A AMPV foi convidada a integrar este organismo, que realizou a sua primeira reunião

em 14 de dezembro.

O Regulamento do Conselho Municipal de Enoturismo de Arruda dos Vinhos entrou em vigor a 19 de outubro de 2023 e este organismo define como principais objetivos promover, acompanhar, analisar, debater e sustentar um processo de reflexão estratégica sobre o setor turístico de Arruda dos Vinhos, mobilizando os agentes locais do setor, tendo em vista a concretização de medidas e projetos estruturados e compatibilizados com o plano de atividades da Câmara Municipal de Arruda

dos Vinhos e dos agentes turísticos.

O município de Arruda dos Vinhos, em resultado das suas características, localização privilegiada e qualidade dos seus recursos históricos, patrimoniais, naturais e endógenos, tem dado à atividade turística uma importância crescente na dinâmica económica e social. Este crescimento e envolvimento passa por conhecer e articular estratégias com o setor privado procurando o crescimento sustentado através de estímulos e de um ambiente favorável ao investimento e à atração de turistas.



## PORDIV assegura a defesa e conservação das castas autóctones

A AMPV é membro associado da PORDIV - Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira, que nasceu em 2009 e veio dar continuidade aos trabalhos de Seleção Clonal iniciados em 1978. Desenvolveu e obteve reconhecimento pelo OIV - Organização Internacional da Vinha e do Vinho para uma metodologia inovadora de seleção policlonal da videira e promoveu e participou na criação da certificação oficial para material de propagação policlonal da videira em Portugal, o primeiro do mundo.

A Assembleia Geral da associação realizou-se no dia 14 de dezembro e as atividades planeadas para 2024 estão, principalmente, orientadas para dois objetivos centrais: a conservação e a utilização da diversidade intravarietal das castas autóctones (prospecção e

colheita de genótipos em vinhas velhas e respetiva cultura em vasos, ampliando e assegurando a manutenção da conservação já realizada em anos anteriores; utilização, através da instalação de novos ensaios de seleção, dentro e fora do Pólo de Conservação de Pegões, e pré-multiplicação de materiais selecionados.

## Almoço dos Reis e Dia do Município Secreto da AMPV

No dia 5 de janeiro, a AMPV vai comemorar os Reis com um almoço em Santarém, para o qual estão convidados os seus municípios associados. Também por esta ocasião se vai realizar a atividade de troca de presentes "Município Secreto". A AMPV organiza esta iniciativa desde 2020 com o objetivo de comemorar a época natalícia e reforçar os elos de ligação entre os municípios associados. Os municípios são convidados a oferecer ao seu "município secreto" um vinho da sua região, bem como uma prenda que esteja ligada à identidade do município, como por exemplo, artesanato, doces, queijos, azeite ou outros produtos típicos.



Receitas que contam histórias

## Carta Gastronómica perpetua as tradições de 12 aldeias da Beira Interior

A Carta Gastronómica "Receitas que Contam Histórias - Gastronomia e Vinhos das Aldeias Históricas de Portugal" foi lançada recentemente, assumindo-se como um documento histórico de 420 páginas que regista as tradições e os costumes culinários das 12 aldeias da Beira Interior. Esta iniciativa resultou de uma pesquisa profunda em arqueologia alimentar, envolvendo entrevistas a residentes, sobretudo aos mais idosos, ao longo de três meses.

O propósito é preservar conhecimentos, práticas e receitas únicas, immortalizando a riqueza cultural das Aldeias Históricas de Portugal. Para além do livro já estar disponível para aquisição, parte das recei-

tas já está a ser implementada em 14 restaurantes certificados, promovendo não apenas a gastronomia, mas também o turismo e o desenvolvimento local.

Este trabalho não é apenas um compêndio de sabores, mas também uma ode à tradição e identidade únicas das doze aldeias. Olga Cavaleiro, investigadora e autora da Carta Gastronómica, afirma que "esta foi uma aventura que nos levou a entrar nas casas das pessoas, a conhecê-las e às suas histórias, a percorrer o território e a descobrir como a sua geografia influencia a cultura gastronómica desses lugares."

A importância deste livro vai além do prazer gastronómico, desempenhando um papel na promoção do turismo e no fortalecimento da economia local. O presidente das Aldeias Históricas de Portugal destaca

que a iniciativa "não só preserva a gastronomia local, mas também fortalece a economia e promove o turismo na região interior de Portugal, alinhando-se com a 'Estratégia Farm to Fork' no âmbito do Pacto Ecológico Europeu", conforme afirma Carlos Ascensão.

O Secretário de Estado do Turismo conclui, realçando que as Aldeias Históricas de Portugal são um exemplo de turismo autêntico e sustentável, que "é importante recordar que o turismo vai além da hotelaria e da restauração, tendo um efeito estimulante e multiplicador nas economias locais", aponta Nuno Fazenda.

O lançamento da Carta Gastronómica teve lugar na Livraria Buchholz em Lisboa e contou com a presença de diversas personalidades do setor. Já está disponível para aquisição na Livraria Buchholz e online, em sites como Leya, Almedina, FNAC ou WOOK.



Com início de um ciclo de oficinas temáticas

## ADDLAP prepara segunda fase da “Estratégia de Desenvolvimento

A Associação de Desenvolvimento do Dão, Lafões e Alto Paiva (ADDLAP) iniciou um ciclo de oficinas temáticas no âmbito da preparação da segunda fase da “Estratégia de Desenvolvimento Local de Reconhecimento de Grupos de Ação Local e Seleção das Estratégias de Desenvolvimento Local (2023-2027) do Plano Estratégico da Política Agrícola Comum”.

Subordinada ao tema “Territórios e respostas sociais sustentáveis - Resiliência e

inovação nas intervenções”, enquadrado no “Objetivo III: Consolidar um Território de Bem-estar e Coesão - Território de sucesso educativo e de acesso à cultura e à saúde: Qualificações e competências digitais; Sustentabilidade demográfica; Inclusão e inovação social; Serviços de interesse geral”, decorreu a primeira oficina nas instalações da Associação Comercial do Distrito de Viseu, com elevada participação, obtendo contributos dos diversos parceiros, públicos e privados, que permitirão à Associação definir o plano

de ação do seu território, mais participativo e colaborativo. A maioria das entidades presentes, responsáveis pelas respostas sociais e promoção da inclusão social, foi unânime na identificação dos constrangimentos e das potencialidades que se verificam neste território, nas propostas de atuações, assim como na criação ou reforço de redes, numa tentativa de resolução dos problemas, potenciando as mais-valias existentes e respondendo às necessidades do território.

Boas Festas



AS VÁRIAS OPÇÕES PARA CELEBRAR



Adega Cooperativa de Penalva do Castelo

(351) 232 642 264 | [www.adegadepenalva.com](http://www.adegadepenalva.com)

## Mensagem de Natal do Presidente da Câmara Municipal de Meda



Caras e Caros Munícipes

O ano de 2023 está a chegar ao fim! A quadra festiva da celebração do Natal aproxima-se a passos largos. O Natal é, por excelência, uma época em que nos deveremos dedicar, com maior peculiaridade, à família e aos amigos e que se espera faça renascer em cada um de nós um maior sentido de fraternidade, solidariedade e de esperança. É, pois, com este Espírito Natalício que desejo em meu nome pessoal e deste Município, festas felizes, com muita alegria, fazendo votos para que o novo ano seja repleto de prosperidade, saúde e de paz.

Da minha parte fica o compromisso de continuarmos a trabalhar para que cumpramos os objetivos a que nos propusemos, em prol do bem-estar e da melhoria da qualidade de vida de todos os medenses.

Boas festas!

Com amizade e estima,

O presidente da Câmara Municipal de Meda  
João Germano Mourato Leal Pinto



Com destaque para o investimento na mobilidade e transportes

## CIM Viseu Dão Lafões aprovou orçamento de cerca de 20 milhões de euros para 2024

A Comunidade Intermunicipal (CIM) Viseu Dão Lafões aprovou, por unanimidade, em assembleia intermunicipal, o orçamento para 2024 num valor de cerca de 20 milhões de euros (ME) com destaque para o investimento na mobilidade e transportes.

“São cerca de 20 ME com a questão da mobilidade, dos transportes, da coesão territorial e a coesão social com um peso muito grande no orçamento”, destacou o vice-presidente da CIM Viseu Dão Lafões, Paulo Almeida.

O também presidente da Câmara de Castro Daire, que presidiu à reunião de hoje, destacou ainda que “20 ME é muito significativo, mas representa o que é a dinâmica” desenvolvida pela CIM Viseu Dão Lafões. “Este trabalho da CIM passa muito, também, por gerir outro tipo de valores que não estão aqui, porque se trata de candidaturas municipais, mas tem um trabalho da CIM, o que acaba por resultar num trabalho ainda maior”, indicou Paulo Almeida.

O secretário-geral da CIM Viseu Dão Lafões, Nuno Martinho, que apresentou o orçamento e detalhou o documento, destacou também a “digitalização municipal que tem sido feita e que vai continuar, para uma maior uniformidade” da região.

O projeto Transformação Digital e Inteligência Territorial continua em 2024 e passa pela “digitalização e modernização administrativa na região Viseu Dão Lafões, porque é necessário continuar a trabalhar na melhoria dos serviços públicos digitais”, sustentou. “Por isso, na Estratégia Viseu Dão Lafões 2030, a área da digitalização e da modernização foi assumida como um vetor chave. Assim, a CIM e os seus municípios associados irão apostar em cinco ações estruturantes”.

Os “serviços públicos eletrónicos (SPE) orientados para os cidadãos e empresas; os espaços ou soluções de mobilidade que permitam aos utentes aceder aos SPE de forma mediada”, são duas dessas ações. “Projetos inovadores de utilização das TIC na resposta a desafios societários emergentes; serviços públicos digitais abertos, seguros, flexíveis e interoperáveis e projetos de digitalização e eficiência dos SPE” são as restantes ações.

Nuno Martinho defendeu que, assim, “é possível reduzir assimetrias regionais no acesso a bens e serviços públicos, acelerar a transição digital, obter ganhos de eficiência e eficácia na gestão e partilha de informação

e estimular a inovação e a transformação digital”. “A área da proteção civil intermunicipal, no âmbito das florestas da região e do trabalho na área das alterações climáticas e a área do turismo, com a promoção dos 14 municípios”, são outras áreas de destaque para o próximo ano, acrescentou.

O orçamento para 2024 foi aprovado por unanimidade, em assembleia intermunicipal realizada em Oliveira de Frades. Em 2022, a CIM Viseu Dão Lafões realizou a sua assembleia intermunicipal em São Pedro do Sul onde aprovou, com uma abstenção, o orçamento para 2023, no valor de 22,7 ME.

Integram a CIM Viseu Dão Lafões os concelhos de Aguiar da Beira (distrito da Guarda), Carregal do Sal, Castro Daire, Mangualde, Nelas, Oliveira de Frades, Penalva do Castelo, São Pedro do Sul, Santa Comba Dão, Sátão, Tondela, Vila Nova de Paiva, Viseu e Vouzela (distrito de Viseu).

Entrada gratuita

Aguiar  
Natal  
Parque Temático

A magia do Natal em  
Aguiar da Beira

VEM CONHECER O MAIOR PARQUE TEMÁTICO DA REGIÃO

de Quinta-Feira a Domingo  
durante todo o mês de **Dezembro**



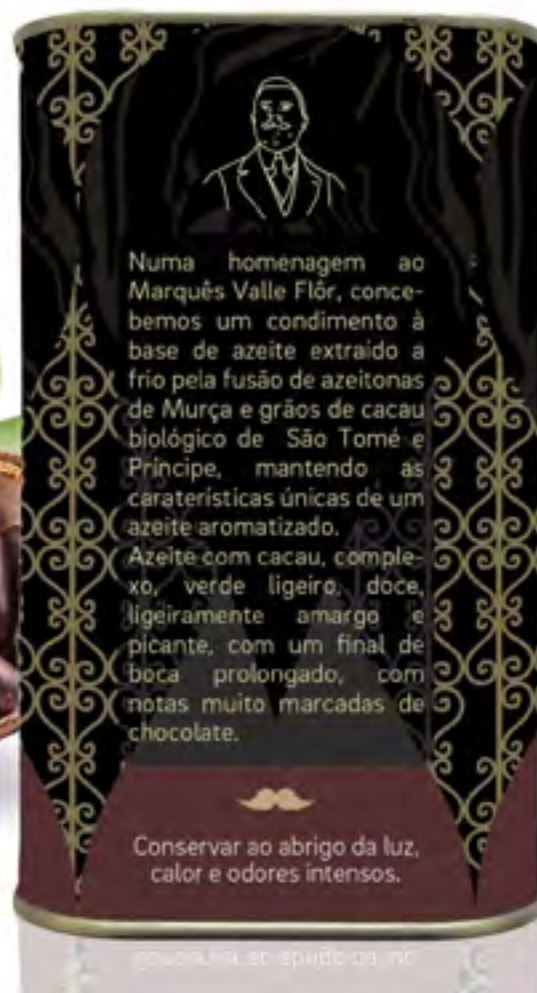
Aguiar  
da Beira  
Município

[www.aguiarnatal.pt](http://www.aguiarnatal.pt)



**10.000€**  
EM PRÉMIOS

VOTOS DE UMAS  
FESTAS FELIZES  
E EM SEGURANÇA



Presidente da Cooperativa faz balanço da campanha deste ano

## Azeite com aroma de cacau é aposta da Cooperativa dos Olivicultores de Murça

Na busca por inovação, a Cooperativa dos Olivicultores de Murça, em Trás-os-Montes, surpreendeu o mercado ao apresentar um produto que fundiu grãos de cacau biológico e a azeitona local. O presidente da cooperativa, Francisco Vilela, revela que a escolha do cacau como protagonista dessa criação é uma homenagem à história da região, já que, no século 19, o principal produtor mundial de cacau, em São Tomé, era natural de Murça. José Constantino Dias, o Marquês de Valle Flôr, era proprietário de três roças em São Tomé e foi benemérito em Murça.

A composição integra duas variedades do fruto, o amelonado e trinitário. Após um meticuloso processo de secagem em folhas de bananeira e uma torrefação semelhante à do café, as favas de cacau harmonizam com a azeitona, conferindo ao azeite um sabor a chocolate. Este produto, isento de processos químicos, proporciona uma experiência sensorial, que harmoniza desde o início das refeições até o acompanhamento de pratos como carnes de caça, carnes brancas e até mesmo sobremesas.

Na entrevista à Gazeta Rural, o presidente da Cooperativa de Murça, faz um balanço da colheita de azeite deste ano e explica os principais fatores por trás do aumento dos preços, mas também da baixa produtividade da azeitona.

**Gazeta Rural: Como foi a produção de azeite em Murça este ano?**  
**Francisco Vilela (FV):** Na região de Murça, assim como em Trás-os-Montes, notamos um aumento na produção de cerca de 20%

no peso da azeitona. No entanto, é importante destacar que, apesar desse crescimento, a eficiência na obtenção de azeite é menor. Para produzir a mesma quantidade de azeite do ano passado, precisamos de uma quantidade maior de azeitona, resultando em uma redução de aproximadamente 25%. Podemos dizer que estamos a enfrentar, quase, um segundo ano consecutivo de contrassafra.

**GR: O que estás por detrás dessa situação?**

**FV:** A conjuntura é complexa, principalmente devido a fatores climáticos e fenómenos extremos. Os incêndios do ano passado afetaram algumas áreas, seguidos por chuvas intensas que causaram enxurradas em zonas mais baixas. Além disso, o calor intenso em setembro deste ano também teve impacto, levando as oliveiras a soltar os frutos prematuramente. A falta de chuva no momento certo afetou a síntese de azeite dentro da azeitona. Esses eventos climáticos adversos são os principais responsáveis por situação atual.

**GR: Apesar desses desafios, a qualidade do azeite mantém-se?**

**FV:** Sim. Apesar das adversidades, a qualidade do azeite é boa. No entanto, notamos uma mudança nos perfis sensoriais. Os azeites mais robustos e intensos estão menos presentes, sendo substituídos por variedades mais suaves e maduras.

**GR: Muito se tem falado sobre o preço do azeite. Além da queda na produtividade, os fatores internacionais também influenciam?**

**FV:** Diversos fatores influenciam os preços. A redução na produção, por si só, justifica um aumento para compensar as perdas dos agricultores. A conjuntura internacional, com pressão no mercado devido à escassez, também contribui para a subida dos preços. De ressaltar que esta situação não é exclusiva do azeite, pois há outras produções na região que enfrentam desafios semelhantes, impactando o mercado como um todo.

**GR: E como essa alta do preço impacta o setor?**

**FV:** Sendo uma cooperativa, o aumento nos preços vai refletir-se no valor a ser distribuído aos nossos associados. Entendemos que

esse aumento é necessário para compensar a produção reduzida dos agricultores. É importante destacar que não se trata apenas de especulação, pois a escassez de produto foi evidente, e tivemos de adotar medidas, como a venda de lotes com preços mais elevados para garantir a disponibilidade de azeite.

**GR: Com a subida dos preços, já é perceptível uma queda no consumo de azeite?**

**FV:** Sim, há indícios de uma redução de cerca de 30% no consumo privado, o que é preocupante para o setor. A questão é que não há substituto para o azeite em termos de saúde e na dieta mediterrânica. Substituir o azeite por outros óleos pode resultar num consumo de gorduras saturadas e envelhecimento precoce, algo que pode afetar a saúde pública.

**GR: Num contexto em que muito se discutem os efeitos das alterações climáticas, como a região está a lidar com esses desafios, especialmente na cultura da oliveira?**

**FV:** Face aos fenómenos climáticos extremos os agricultores precisam se adaptar. Isso inclui o cultivo de variedades de oliveiras mais resilientes, como a Madural, que se mostrou mais resistente as adversidades. Estamos a incentivar o plantio dessa variedade e procurando parcerias com viveiristas para garantir a disponibilidade de plantas suficientes.

**GR: Os olivais mais antigos são mais resistentes ao stress hídrico?**

**FV:** Embora acreditássemos que os olivais mais antigos fossem mais resistentes, a realidade é que todas as árvores, independentemente da idade, sentiram os efeitos do stress hídrico. A adaptação a estes novos tempos é crucial.

Produção de azeitona em Portugal  
deverá crescer 20% este ano

## Preço do azeite deve manter-se apesar do aumento estimado da produção

**A produção de azeitona em Portugal deverá crescer 20% este ano, sem impacto no preço do azeite a nível internacional, que não deverá sofrer grandes alterações, perspetivou a Casa do Azeite.**

O Instituto Nacional de Estatística (INE) estima, para este ano, um crescimento de 20% na produção de azeitona em Portugal. "Infelizmente Portugal não tem qualquer capacidade para impactar o preço do azeite a nível internacional. Como somos uma economia aberta, estamos obviamente alinhados com os preços que se praticam no mercado internacional. Quando falamos de azeite, Espanha é o mercado que mais influencia os preços internacionais, tendo em conta que é o maior país produtor do mundo", apontou à Lusa a secretária-geral da Casa do Azeite, Mariana Matos.

Espanha terá, pelo segundo ano consecutivo, uma produção abaixo da sua média, mas ainda assim superior à verificada no ano passado. Assim e tendo em conta que grande parte dos 'stocks' já foram consumidos, "não parece haver condições para grandes alterações de preços, pelo menos de forma significativa", sublinhou.

O preço médio do azeite virgem no consumo era de 4,20 euros em 7 de novembro de 2022, passando para 7,55 euros em 9 de outubro de 2023, de acordo com os dados do Observatório de Preços. Já o preço médio do azeite virgem extra passou, no período em análise, de 5,12 euros para 8,66 euros.

Questionada sobre se os atuais preços já permitem fazer face aos custos de produção, Mariana Matos referiu que estes dependem muito do sistema utilizado. Nos olivais tradicionais, de sequeiro, os custos "são muito mais elevados", uma vez que este sistema precisa de muita mão-de-obra e apresenta uma produtividade mais baixa. "Penso que com o nível de preços de azeite na origem que se verifica atualmente, mesmo os produtores com sistemas de produção mais tradicionais poderão fazer face aos seus custos de produção, apesar destes também terem aumentado bastante", referiu.

As vendas de azeite embalado em Portugal recuaram 1%, entre janeiro e outubro, segundo dados da Casa do Azeite. Por sua vez, nos primeiros nove meses do ano, as exportações apresentaram uma quebra de 28% em volume, relativamente ao mesmo período de 2022 (dados do Instituto Nacional de Estatística - INE).



FIM DE  
ANO DE RUA  
**2024**  
ATREVE-TE!



ciantes e negociantes, promovendo uma dinâmica mais justa no setor.

**GR: Isso poderá dinamizar o setor?**

**AS:** Certamente, a revitalização dos Mercados de Gado será benéfica. Temos jovens empresários dedicados à pecuária, destacando a qualidade dos produtos derivados como queijo, requeijão e leite. A colaboração entre a Câmara Municipal, juntas de freguesia, cooperativas e a Direção-Geral de Alimentação Veterinária é essencial para apoiar esses profissionais, que enfrentam desafios ao longo do ano.

**GR: Que balanço faz de 2023 e quais as perspetivas para 2024?**

**AS:** O ano de 2023 foi marcado por realizações importantes, como a abertura do espaço Trancoso Invest e a chegada de empresas, incluindo o Pingo Doce. O ritmo acelerado das obras nos Paços do Concelho e a dinamização de eventos contribuíram para o desenvolvimento econômico. Apesar das dificuldades financeiras herdadas, a Câmara Municipal continua focada no equilíbrio financeiro. Projetos como a expansão da área empresarial em Vila Franca das Naves, o lançamento do museu da cidade e a construção de habitações para arrendamento acessível estão em curso. As expectativas para 2024 são positivas, com a mesma dedicação ao serviço à comunidade.



**GR: O turismo é uma alavanca para o concelho?**

**AS:** O turismo é crucial. Trancoso está a investir na valorização do Castelo e na necrópole de Moreira de Reis, atrativos históricos que chama visitantes. O centro histórico, com suas muralhas medievais, torna Trancoso um destino atrativo ao longo do ano, beneficiando a restauração e os alojamentos locais. O setor do turismo continua a ser uma peça fundamental na dinamização de Trancoso.

Presidente da Câmara de Trancoso revela perspetivas e compromissos para o futuro

## Mercado de gado de Trancoso vai reabrir durante o ano de 2024

Trancoso recebeu mais uma edição da Feira Anual de Santa Luzia, também conhecida como a "Feira dos Capotes ou das Samarras". Criadores de gado ovino e caprino contribuíram para o movimento da feira, resgatando uma tradição que remonta a outros tempos e que permanece estimada, evocando as origens da comunidade local.

Em entrevista à Gazeta Rural, o presidente da Câmara de Trancoso partilhou os principais pontos sobre o evento, destacando a importância do setor agropecuário na região e as perspetivas para o futuro do município. Amílcar Salvador abordou também a vontade de revitalizar o Mercado de Gado em Trancoso, discutiu o balanço de 2023 e as expectativas para o próximo ano, sublinhando o compromisso da autarquia em apoiar a comunidade local em diversas frentes.

**Gazeta Rural (GR): Esta mostra de gado é um indicador da vitalidade do setor no concelho?**

**Amílcar Salvador (AS):** Sem dúvida. O setor primário e a agricultura continuam a desempenhar um papel crucial em Trancoso. Temos cerca de 15 mil animais, entre ovinos e caprinos, demonstrando a importância económica deste setor.

Há uma forte vontade dos pastores e produtores para que os Mercados de Gado retornem a Trancoso. Apesar de algumas interrupções durante a pandemia, estamos empenhados em manter essas exposições. Em 2024, pretendemos realizar o Mercado de Gado todas as últimas sextas-feiras de cada mês e estamos a trabalhar com a Direção Geral de Alimentação Veterinária para concretizar esse objetivo.

**GR: Esse pedido de retorno do mercado foi feito por produtores?**

**AS:** Sim, vários produtores expressaram essa necessidade. Enfrentam dificuldades nas vendas diretas, muitas vezes recebendo valores abaixo do preço justo. Os Mercados de Gado oferecem uma oportunidade para atualização de preços, interação entre comer-



**Contactos**  
**João Batista 965 125 790**  
**Loja 925 596 521**

Zona Industrial II, Lote 1  
Vale do Covo, EN 234  
3520-095 Nelas

viveirosbatista2@gmail.com  
viveiros-batista.blogspot.com

Centro do país concentra mais de 70% da produção

## Medronho consolidado como produto da Região Centro

A empresa Lenda da Beira, produtora de aguardente de medronho, sediada em Pampilhosa da Serra, dinamizou o VI Encontro do Medronho e do Medronheiro. A iniciativa contou com a presença de cerca de 200 pessoas, entre produtores, investigadores, técnicos e comerciantes e procurou "promover o medronho e divulgar todas as suas técnicas, desde o cultivo até à colheita e à transformação, com a diversidade de todos os produtos derivados deste fruto".

José Martins, que fundou a Lenda da Beira em 2011, faz um balanço "muito positivo", com a participação "de pessoas de vários concelhos, não só da zona Centro, mas também de outras regiões como o Alentejo".

E foi precisamente para tentar contrariar a associação do medronho às regiões do Algarve e Alentejo que a Lenda da Beira promoveu esta sexta edição do Encontro do Medronho e Medronheiro. Segundo José Martins, "cerca de 70% do medronho é produzido na região Centro", que "está completamente

adaptada à produção deste fruto e nem sempre está no patamar que merece quando se fala em medronho". Desse modo, é necessário realizar este tipo de iniciativas "para criarmos uma região que possa ser respeitada e clarificada", para que, "quando se fale em medronho, se fale logo na Região Centro".

Para José Martins, este "foi um dia longo, muito participado", esperando o fundador da empresa Lenda da Beira que todos os participantes "tenham dado o tempo como bem empregue e que cheguem ao fim do dia com uma maior aprendizagem, tendo esclarecido todas as suas questões".

O VI Encontro do Medronho e do Medronheiro terminou em pleno Natal Serrano com a Festa do Medronho e da Destilaria. No evento, os Chefs Luís Miguel Rodrigues e Nuno Nobre dinamizaram um show cooking, provas e degustações de novas aplicações gastronómicas do medronho. Com muita criatividade à mistura, os Chefs fizeram do medronho a estrela de diferentes receitas.



Ausência da declaração de existências é punida com uma coima.

## Criadores de ovinos e caprinos obrigados a declarar animais em janeiro

Os criadores de ovinos e caprinos estão obrigados a declarar os seus animais em janeiro, indicou a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), avisando que a ausência da declaração de existências é punida com uma coima.

"Durante o mês de janeiro de 2024, todos os criadores de ovinos e caprinos ficam obrigados a declarar os animais detidos por marca de exploração a 31 de dezembro de 2023", lê-se num aviso da DGAV. Os detentores que não tenham a declaração de existências perdem direito à emissão de guias de circulação e ficam sujeitos a uma coima mínima de 100 euros.

A declaração pode ser efetuada pelo produtor no portal do Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas (IFAP) ou nos departamentos dos Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais, bem como nas entidades protocoladas com o IFAP. Os criadores podem ainda recorrer à aplicação SNIRA/iDigital para submeter a declaração de existências.

A DGAV é um serviço central da administração direta do Estado, com autonomia administrativa.



Adiantou o secretário de Estado da Agricultura

# Uso eficiente da água e transição energética são prioridades da política agrícola

O setor agrícola é um dos que consome mais água e, nos últimos anos, tem vindo também a aumentar as emissões de gases com efeito de estufa. O secretário de Estado da Agricultura disse que o elevado consumo de água no setor agrícola não é um gasto, mas uma necessidade, sublinhando que o uso eficiente é uma prioridade, a par da transição energética.

Gonçalo Rodrigues esteve na XXVIII Conferência das Nações Unidas sobre Alterações Climáticas (COP28), que decorreu no Dubai, Emirados Árabes Unidos, no dia em que o programa temático foi dedicado à alimentação, agricultura e água.

O setor agrícola é um dos que consome mais água e, nos últimos anos, tem vindo também a aumentar as emissões de gases com efeito de estufa. Ainda assim, foi a primeira vez que o tema mereceu tanto destaque numa cimeira do clima. Apesar do peso ambiental, o secretário de Estado sublinhou a importância do setor, entendendo que, numa avaliação de custo-benefício, o consumo de água não é um gasto, mas uma necessidade. Acrescentou, no entanto, que "há um esforço muito grande, não só dos estados-membros, mas de Portugal em particular, na tentativa de adotar tecnologias que permitam a redução do consumo, tornando o uso da água cada vez mais eficiente".

Alguns desses exemplos foram apresentados numa sessão organizada pelo Ministério da Agricultura e Alimentação, realizado no pavilhão de Portugal na COP28,

sobre a produção de azeite e de frutos secos. "Do ponto de vista alimentar, não há país nenhum no mundo completamente soberano", começou por dizer a propósito desses dois casos e da dimensão das plantações, acrescentando que o facto de Portugal aproveitar as condições endógenas que permitem potenciar a produção de determinado alimento para exportação, compensando também dessa forma as necessidades de importação de outros, não implica que o caminho não esteja a ser percorrido da melhor forma.

"Vivemos num mundo perfeitamente globalizado e também temos de dar resposta a outras necessidades, mas sempre com uma aposta muito clara na defesa do globo, apostando naquilo que se deve fazer e bem", defendeu. Por outro lado, e a propósito da transição energética, Gonçalo Rodrigues sublinhou que essa é igualmente uma prioridade e destacou como exemplo a seguir a projeto de instalação do maior projeto fotovoltaico flutuante da Europa no Alqueva.

O lançamento do procedimento para a instalação já foi anunciado pela Empresa de Desenvolvimento e Infraestruturas do Alqueva (EDIA) e será o maior projeto fotovoltaico flutuante da Europa, com uma produção estimada em 90 gigawatts-hora (GWh)/ano. "A mensagem que passámos é de que estamos a percorrer o nosso caminho através da adoção de tecnologias, mudança de mentalidades, da incorporação de um desígnio nacional para tentar encontrar soluções para este problema", disse num balanço da sua participação da cimeira.



**SOVECO**  
Concessionário Oficial



Venha conhecer o  
nosso espaço **MG Soveco**

Parque Industrial de Coimbrões  
LT 82, 3501-997, Viseu

Telf.: 232430100 | Whatsapp: 931 187 343 | Email: viseu@soveco.pt | [mg.oveco.pt](http://mg.oveco.pt)

## Natal Encantado em Porto de Mós

Até 23 de dezembro, o Natal Encantado em Porto de Mós oferece um ambiente familiar e acolhedor, destacando-se pela sua abordagem íntima em contraste com eventos de Natal em larga escala. Enquanto as crianças brincam com segurança, os pais desfrutam de chá ou café quente, e o comércio local ganha destaque, valorizando artesãos e produtos endógenos.

Destacando-se entre as atividades, a Aldeia de Natal impulsiona o comércio local, enquanto o Desfile de Pais Natal tem um propósito solidário. Animações e espetáculos completam a oferta, tornando o Natal Encantado em Porto de Mós irresistível para as famílias.

## Festival Gastronómico do Bacalhau, Azeite e Broa 2023 em Porto de Mós

Até 25 de dezembro, o Município de Porto de Mós promove a terceira edição do Festival Gastronómico do Bacalhau, Azeite e Broa, com o objetivo de divulgar a gastronomia e restauração local. Ingredientes típicos da quadra natalícia, o bacalhau, o azeite e a broa são, também, iguarias que fazem parte da gastronomia da cultura portuguesas, com especial destaque para o azeite, produzido localmente e da broa, cuja farinha foi durante séculos, moída nos nossos moinhos de vento. Hoje, os restaurantes locais honram a história, os costumes e as tradições, com um traço de contemporaneidade.

## Exportações de frutas, legumes e flores aceleraram 10% até setembro

De acordo com os dados do INE, compilados pela Portugal Fresh - Associação para a Promoção das Frutas, Legumes e Flores de Portugal - os produtos hortícolas registaram o maior aumento, com as vendas internacionais a subirem 32% face ao mesmo período de 2022, para 372 milhões de euros. As exportações de frutas (a categoria de produto mais vendida nos mercados internacionais) somaram perto de 695 milhões de euros, um crescimento de 1%. Já em volume, as exportações de frutas, legumes e flores diminuíram 8,9% para 1269 milhões de quilos. Exceção para os hortícolas, que aumentaram as quantidades comercializadas para o estrangeiro em 15,6%.

A Portugal Fresh estima que as exportações de frutas, legumes e flores atinjam os 2.200 milhões de euros em 2023.

## Candidaturas abertas para a Feira de S. Matias 2024 em Abrantes

A tradicional Feira de S. Matias, promovida pelo Município de Abrantes, encontra-se com candidaturas abertas para a atribuição de lugares até 5 de janeiro de 2024. O evento decorrerá de 9 a 25 de fevereiro no Aquapolis Sul, em Rossio ao Sul do Tejo. A Feira de S. Matias, reconhecida pelo seu caráter popular, oferece atrações, entretenimento e uma diversidade de produtos à venda, desde quinquilharias e têxteis a produtos alimentares. Além disso, contará com uma zona dedicada a espetáculos musicais e à divulgação das atividades económicas do concelho, seguindo o êxito do ano anterior. O evento assinala o início do calendário dos feirantes portugueses, atraindo visitantes de diversas regiões do país para o concelho de Abrantes, contribuindo para a dinamização e desenvolvimento económico da região. Em 2024, a Feira de S. Matias terá horários variados ao longo da semana, incluindo sextas-feiras e sábados com encerramento à 1 hora, proporcionando uma experiência animada para os visitantes.

## Cabazes biológicos e sustentáveis para oferecer este Natal

Os cabazes de Natal são presentes muito característicos desta época, e este ano a Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC), do Politécnico de Coimbra (IPC), apresenta sugestões de vários cabazes sustentáveis, únicos e totalmente produzidos na ESAC, inclusive por alunos que a frequentam.

Os produtos da Loja da Agrária têm todos uma particularidade em comum: o modo convencional e biológico na sua base – e os cabazes natalícios não são exceção. Estes são compostos por queijos curados, doces (como, por exemplo, de abóbora, de morango, de marmelo e de kiwi), vinhos de mesa, infusões e fruta desidratada. É ainda possível solicitar a personalização de cabazes com outros produtos disponíveis na loja, onde se encontram diversos produtos hortícolas.

## Universidade do Minho está entre as mais sustentáveis do mundo

A Universidade do Minho é a melhor instituição portuguesa e a 105.<sup>a</sup> no mundo no "UI GreenMetric World University Rankings 2023", que avaliou a sustentabilidade ambiental de 1183 universidades de todo o mundo e foi agora publicado. A UMinho é líder nacional desde 2017, quando se estreou nesta lista, e sobressai este ano na utilização de águas, no tratamento de resíduos, na educação e na investigação. O pódio do ranking inclui as universidades de Wageningen (Países Baixos), Nottingham Trent (Reino Unido) e Umwelt-Campus Birkenfeld/Trier (Alemanha).

"Viagem no Tempo" decorreu na Casa da Ribeira, em Viseu

## Alunos de turismo da ESTGV promoveram tradições e sabores regionais

Os alunos do terceiro ano da Licenciatura em Turismo da Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu (ESTGV) organizaram o evento "Viagem no Tempo" na Casa da Ribeira, em Viseu. O objetivo foi transportar os participantes para uma viagem ao passado, enfatizando tradições, destacando o artesanato regional, os trajes típicos e os sabores distintivos do território.

Destinada aos profissionais de Turismo, a iniciativa proporcionou uma tarde enriquecedora, repleta de conhecimentos sobre artesanato regional, compartilhados por diversos artesãos. O Rancho Folclórico de Fafel contribuiu para a animação cultural, tornando a experiência ainda mais memorável. Como desfecho, os participantes foram agraciados com uma merenda, servindo uma variedade de produtos tradicionais, na presença da Confraria do Bolo Podre e Gastronomia de Montemuro, bem como da Confraria Gastrónomos de Lafões. O evento foi calorosamente recebido e elogiado por todos os participantes.

A organização deste evento integrava a unidade curricular de Organização e Gestão de Eventos. Assim como nos anos anteriores, os estudantes decidiram apoiar uma causa solidária. Este ano, a causa ganhou contornos especiais: "Vamos levar o Lenine a casa". Lenine, membro da equipe organizadora da Viagem no Tempo, chegou a Viseu em 2021 para estudar Turismo na ESTGV e, desde então, não conseguiu retornar à sua casa na Ilha de Santiago, em Cabo Verde. A meta era angariar fundos para cobrir as despesas da viagem e, desse modo, permitir que Lenine regressasse a casa. Com êxito, o objetivo foi alcançado graças a diversas iniciativas promovidas pela organização. Em virtude disso, os estudantes expressam profundo agradecimento a todos que apoiaram, divulgaram e participaram no evento, tornando-o um sucesso solidário e cultural.

FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

MERCADO MUNICIPAL 12H - 22H

**É CÁ DA TERRA**

FEIRA DE SABERES E SABORES

PRAÇA • DEGUSTAÇÃO • SHOWCOOKING • TÁQUINHAS

16 DEZEMBRO PÃO, PASTELARIA DOCES REGIONAIS	6 JANEIRO VINHO, JEROPIGA GINGINHA, LICORES	17 FEVEREIRO CAÇA
16 MARÇO AZEITONA AZEITE	20 ABRIL FUNILHO	18 MAIO LEGUMINOSAS
15 JUNHO LEITE E DERIVADOS	20 JULHO PEixe MIGAS	24 AGOSTO FRUITA • COMPOSTAS FRUTOS SECOS
14 SETEMBRO PLANTAS AROMÁTICAS MEL	18, 19 E 20 OUTUBRO	

FAT  
FEIRA AGRÍCOLA TRANSFRONTEIRIÇA  
FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

QUINZENA GASTRONÓMICA DA CAÇA

16 DEZEMBRO 2023  
e  
01 JANEIRO 2024

RESTAURANTES ADERENTES DO CONCELHO DE MARVÃO



Nos fins de semana de dezembro, em Cinfães

## Serra da Gralheira é Aldeia do Pai Natal

A serra da Gralheira transformar-se na Aldeia do Pai Natal nos fins de semana de dezembro, anunciou a Câmara de Cinfães. A aldeia do Pai Natal apresenta ainda “teatro, música, bailes à moda antiga, espetáculos infantis e concertos, a parada do Pai Natal e muita animação de rua” onde “a gastronomia e o artesanato também vão estar presentes”. “Esta iniciativa, que oferece ainda muita adrenalina com a rampa de ‘snowtubing’, o trenó virtual do Pai Natal, bicicletas e insufláveis, pretende promover experiências mágicas a toda a família, crianças e adultos e é de acesso livre”, acrescenta a autarquia em comunicado.

“A Casa do Pai Natal; a Casa dos Duendes; a Casa do Café; Magic Potter; Correio do Pai Natal; Banco do Pai Natal; a Casinha de Chocolate; a Casa das Bruxas; a Rádio do Pai Natal; Mário Super Natal; A Magia da Música; a Casa do Pão; a Oficina dos Brinquedos; a Terra do Faz de Conta e o Largo dos Cowboys e o Circo do Pai Natal são alguns dos pontos obrigatórios de visita”, sustenta o documento.

Agraciado com o Alto Patrocínio do Presidente da República Portuguesa

## VI Festival D’Onor anunciado para Julho de 2024

O Festival D’Onor, que se realiza na emblemática aldeia de Rio de Onor, no concelho de Bragança, foi agraciado com o Alto Patrocínio do Presidente da República Portuguesa, numa distinção que reconhece a sua relevância cultural e impacto no desenvolvimento do país. Formalizado por meio de uma carta oficial da Casa Civil do Presidente da República, este reconhecimento destaca o empenho e dedicação da equipa organizadora, parceiros, público e meios de comunicação, que contribuíram para o êxito deste evento cultural.

A sexta edição do festival está marcada para os dias 19 a 21 de julho de 2024, destacando-se não apenas pela celebração da cultura transfronteiriça, mas também pela importância do Alto Patrocínio presidencial, conferindo um selo oficial de relevância nacional. O evento oferece uma oportunidade única para vivenciar a riqueza cultural transfronteiriça e comunitária, fortalecendo os laços entre as comunidades de Portugal e Espanha.

O selo presidencial é uma honra concedida a eventos, iniciativas ou projetos considerados de importância nacional, sublinhando a significativa contribuição do Festival D’Onor para o panorama cultural português. Esta distinção, isenta de impacto orçamental, é também uma oportunidade para mobilizar a comunidade e futuros parceiros em torno dos valores culturais promovidos pelo festival.



Candidaturas em fase de votação até 18 de dezembro

## Bordado de Castelo Branco é finalista do Prémio Nacional de Artesanato 2023

Recentemente abraçado pela UNESCO, o Bordado de Castelo Branco foi nomeado pelo comité de avaliação para o Prémio Nacional de Artesanato 2023, na categoria de Promoção para Entidades Públicas, distinção que visa reconhecer o esforço de entidades ou organismos públicos em benefício das artes e ofícios. Segundo o vice-presidente da Câmara de Castelo Branco, “esta nomeação reúne todas as condições para poder conquistar o prémio. Este reconhecimento representa mais um passo na valorização do Bordado de Castelo Branco como ofício do território, no enaltecimento da comunidade Albicastrense e na afirmação do município como um destino turístico de cultura. Com esta nomeação, o Bordado de Castelo reforça assim o seu valor identitário para

esta região”, afirma Hélder Henriques.

Esta tradição secular, que teve origem no século XVIII, destaca-se entre os diversos bordados portugueses devido à sua composição visual única. Utiliza cores intensas de fios de seda sobre uma base de linho artesanal cru. Os desenhos apresentam motivos simbólicos, como a Árvore da Vida, pássaros, cravos, rosas, lírios e corações, conferindo-lhe um carácter exótico. Essas características foram integradas na arquitetura urbana da cidade, evidenciando-se em calçadas e edifícios, transformando o Bordado de Castelo Branco num símbolo característico da região. O Bordado de Castelo Branco é reconhecido internacionalmente, com peças em museus como o Victoria & Albert Museum, em Londres e a Catedral de Manchester.





Distinguido pelo Secretariado Europeu de Cluster

## InovCluster recebeu o “European Bronze Label of Cluster Management Excellence”

A Associação do Cluster Agroindustrial do Centro (InovCluster) foi distinguida pelo Secretariado Europeu de Análise de Clusters (ESCA), pela sua gestão enquanto cluster no setor agroalimentar. O selo “Cluster Management Excellence” é atribuído pelo ESCA, um organismo europeu de análise e certificação que atua em nome da European Cluster Excellence Initiative (ECEI).

ciados. Queremos continuar a fortalecer a marca InovCluster, como um cluster de excelência a nível europeu e onde cada uma das partes deste coletivo, se orgulhe de pertencer”, sustentou.

### InovCluster leva produtos biológicos nacionais ao Mercado Alemão

Conscientes da importância do setor biológico para as exportações agroalimentares nacionais, a InovCluster está a organizar a participação das empresas portuguesas na feira BIOFACH 2024, que irá decorrer de 13 a 16 de fevereiro em Nuremberga, Alemanha.

Dedicada à promoção de produtos biológicos, a BIOFACH tem sido, ao longo de vários anos, o evento de excelência, a nível europeu, para este setor. É um evento com princípios biológicos e sustentáveis sólidos, promovido em estreita parceria com produtores e indústria.

A BIOFACH é a montra internacional de excelência no que diz respeito ao setor biológico e o local onde convergem todos os players do setor para conhecerem as tendências e inovações para o próximo ano. É também nesta feira onde as empresas lançam os seus novos produtos. As suas edições atraem sempre muitos visitantes, sendo que na última edição contou com a presença de 35.991 visitantes provenientes de 137 países e com 2.791 expositores do setor.

Certos da relevância desta feira como plataforma para alavancar as exportações e a produção nacional de produtos biológicos certificados, não só para o setor primário como para a indústria como um todo, leva a INOVCLUSTER a organizar novamente o pavilhão nacional de PORTUGAL na BIOFACH. Com esta participação, a InovCluster espera promover de forma agregada os melhores produtos biológicos nacionais, para todos os profissionais do setor, dos diferentes mercados externos que visitam a feira. Esta participação confirma o grande trabalho que tem sido desenvolvido no setor da agricultura biológica, onde a saúde e o bem-estar são cada vez mais valorizados.

Em comunicado a InovCluster informou que foi galardoada com o “European Bronze Label of Cluster Management Excellence”, reconhecido pela Comissão Europeia (CE) pela sua gestão enquanto cluster no setor agroalimentar. “Esta distinção destaca o compromisso e a competência da InovCluster em impulsionar a inovação e o desenvolvimento no setor agroalimentar a nível nacional e internacional”, lê-se na nota.

Trata-se de um sistema apoiado e reconhecido pela CE para a realização de avaliações ao nível de desempenho da governação dos clusters europeus. Para a atribuição deste selo foi feita uma auditoria que incidiu em domínios como a gestão interna, atividade e dinamização do ecossistema, serviços aos associados e parceiros, financiamento, desempenho do acompanhamento dos projetos de investigação e desenvolvimento (I&D), histórias de sucesso e influência em Portugal e internacionalmente.

Segundo a diretora executiva da Inovcluster, Christelle Domingos, a conquista do Cluster Management Excellence Label Bronze é uma validação do compromisso contínuo com a excelência e a inovação no setor agroalimentar. “Estamos honrados por receber esse reconhecimento e isso impulsiona-nos a continuar a trabalhar arduamente para promover a colaboração, o desenvolvimento e a competitividade no nosso setor e sempre numa perspetiva de valorização do nosso maior ativo, os nossos asso-



Sabores autênticos, 16 de dezembro e 1 de janeiro de 2024

## Quinzena gastronómica mostra sabores da caça em Marvão

Os sabores da perdiz, javali, veado e faisão, entre outras carnes de caça, tornam-se reis e senhores das mesas de Marvão nesta época festiva, no âmbito da XIII Quinzena Gastronómica da Caça, que decorre entre os dias 16 de dezembro e 1 de janeiro de 2024, em oito restaurantes do concelho.

As comidas de conforto, que aquecem a alma numa das alturas mais frias do ano e os tradicionais pratos, como a açorda alentejana e o ensopado, ganham ainda mais destaque nas ementas dos restaurantes aderentes a esta Quinzena Gastronómica que celebra a autenticidade da carne de caça.

Da feijoada de javali à açorda de perdiz, passando pela canjinha de pombo bravo, o faisão grelhado, o magrett de codornizes e o ensopado de entrecosto de veado, são mais de duas dezenas de pratos que tornam o concelho de Marvão no destino de eleição para apreciadores destas surpreendentes iguarias.

A Quinzena Gastronómica da Caça, que assinala este ano a sua décima terceira edição, é promovida pelo Município de Marvão e tem como principal objetivo dinamizar a economia local e promover o concelho, enquanto destino gastronómico de eleição, celebrando também a atividade cinegética da região.





Técnica elimina a necessidade de reagente e é mais rápida

## Fluorescência da nanocelulose é capaz de detectar tanino em vinho tinto

**Cientistas da Embrapa Instrumentação (SP) e da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), no Brasil, desenvolveram uma solução aquosa, conhecida como sensor em forma líquida, que utiliza a fluorescência de nanocristais de celulose (CNC) para monitorar o teor de ácido tânico em vinhos tintos.**

A pesquisa identificou que a autofluorescência da celulose se altera na presença do ácido tânico, abrindo caminho para o desenvolvimento de sensores ópticos à base de nanocristais de celulose. Essa técnica de análise óptica é mais rápida e elimina a necessidade de reagentes, proporcionando uma detecção instantânea do componente.

Os taninos, compostos fenólicos presentes nos vinhos tintos, desempenham um papel crucial na composição, qualidade e potencial de envelhecimento da bebida. A detecção instantânea do tanino por meio dessa nova tecnologia oferece aos enólogos informações importantes para compreender as características e a composição do vinho, permi-

tindo a extração máxima de seu potencial e qualidade. Além disso, a técnica pode ser aplicada não apenas a vinhos, mas também a outros produtos alimentícios e bebidas.

O presidente da Associação Brasileira de Enologia destaca que os taninos contribuem para a estabilidade da cor, estrutura e complexidade dos vinhos, sendo essenciais para a sensorialidade da bebida. No entanto, o excesso de tanino é considerado prejudicial, tornando a detecção rápida e eficiente desse componente uma ferramenta valiosa para os profissionais da área. A pesquisa também ressalta que a propriedade de autofluorescência da celulose é pouco explorada na literatura científica, tornando essa descoberta inovadora no campo dos sensores químicos.

O estudo foi realizado no Laboratório Nacional de Nanotecnologia para o Agronegócio (LNNA), sediado na Embrapa Instrumentação, e utilizou nanocristais de celulose obtidos por rota enzimática, um processo que se destaca por seu menor custo energético e menor geração de resíduos tóxicos em comparação com a hidrólise ácida. Os pesquisadores enfatizam que os sensores ópticos baseados em nanocristais de celulose têm potencial para monitorar a qualidade de produtos alimentícios e bebidas, oferecendo benefícios adicionais, como natureza atóxica, biodegradável, versátil e sustentável da celulose.



Entraram em vigor a 8 de dezembro

## União Europeia determinou novas regras para a rotulagem dos vinhos

**Entrarão recentemente em vigor na União Europeia novas regras sobre rotulagem de ingredientes e valores nutricionais no vinho e nos produtos vitivinícolas aromatizados. As informações adicionais fornecidas nos rótulos permitirão aos consumidores fazer escolhas mais informadas.**

As novas regras serão aplicadas a todos os vinhos e produtos vitivinícolas obtidos a partir da colheita de 2024, enquanto todos os vinhos produzidos antes de 8 de dezembro de 2023 continuarão isentos das novas regras até que as existências se esgotem.


Os operadores terão a opção de indicar a lista de ingredientes e a declaração nutricional no rótulo físico do vinho ou através de um meio eletrônico dedicado, como um código QR. As substâncias alergênicas continuarão a ser apresentadas no rótulo físico, como será agora o caso do valor energético. As informações fornecidas em linha devem ser tão claramente visíveis e acessíveis aos consumidores como as informações fornecidas num rótulo físico. A palavra 'ingredientes' deve ser facilmente identificada pelos consumidores no rótulo e não confundida com outros meios eletrônicos que contenham mensagens de marketing.

Embora as regras tenham sido estabelecidas em 2021 e as regras mais pormenorizadas tenham sido emitidas há meses, a Comissão Europeia publicou recentemente um conjunto de perguntas e respostas para orientar os operadores e os Estados-

-Membros na aplicação das novas regras. As autoridades nacionais serão responsáveis pela aplicação das novas regras. Isto cobrirá o fosso existente entre o vinho e todos os outros produtos alimentares que, desde há muitos anos, são obrigados a fornecer essa informação. O vinho estava até agora isento, tal como outras bebidas alcoólicas, da obrigação de fornecer as informações constantes da lista de ingredientes e da declaração nutricional.

Nos novos rótulos de vinho, os consumidores poderão encontrar pelo menos as seguintes informações sobre todos os vinhos vendidos na UE: A designação da categoria de produto vitivinícola a menção 'denominação de origem protegida' (DOP) ou 'indicação geográfica protegida' (IGP), bem como o seu nome, para os vinhos registados como indicações geográficas

o título alcoométrico volúmico adquirido a indicação de proveniência; o nome do engarrafador ou o nome do produtor ou do vendedor; o conteúdo da rede; o teor de açúcares, no caso das categorias de vinhos espumantes; a declaração nutricional; a lista de ingredientes; as substâncias que causam alergias ou intolerâncias, bem como a data mínima de durabilidade para os produtos vitivinícolas que tenham sido submetidos a um tratamento de desalcooolização. Esta informação abrangente garantirá aos consumidores a máxima transparência na escolha e compra de vinho.



A TODOS OS NOSSOS  
ASSOCIADOS E AMIGOS

FELIZ  
**NATAL**  
— & —  
PRÓSPERO 2024

