

# PESSOAS LUGARES

Jornal de Animação da Rede Portuguesa LEADER –

Directora: Cristina Cavaco

www.leader.pt

II Série | Nº 26 | Janeiro/Fevereiro 2005



Em Destaque

## Gastronomia e identidade territorial

Sergio Feresco/Comunidade Municipal de Alinhôvar



DESTAQUE  
Terra Quente  
Transmontana

P 12 Um fim-de-semana na Terra Quente Transmontana

P 4 e 5 Entrevista a António Nazaré Pereira

P 7 Um passeio nutritivo à Terra Quente Transmontana

P 16 e 17 II Encontro da Rede Portuguesa LEADER+

Gastronomia

# Uma viagem pelo património dos saber-fazer

Chegar pelos sabores, através dos sentidos, pela qualidade e diferença, ao gosto dos consumidores: esta noção da gastronomia é uma viagem pelas histórias, pelo património dos saber-fazer, pelas culturas "alimentares", mas também pelos encontros que se vão fazendo, com a chegada de novos habitantes e de outros modos de fazer. Que melhor cartão de visita que aquele que sugere a fotografia da capa deste número do jornal "Pessoas e Lugares", com uma mesa guarnecida debruçada sobre a paisagem da montanha? É talvez isso também que o visitante e os habitantes usufruem em primeiro lugar: o tempo para estar, uma paisagem que convida para saborear plenamente, mobilizando-se todos os sentidos. Resumindo, é uma cozinha que não se dissocia do seu meio: pelo contrário, que se inspira nele e o inspira. É também, é fundamentalmente, um acto de partilha e de entrega, que promove e reforça as sociabilidades.

Num momento em que se debate a segurança alimentar, a gastronomia deverá ser sinónimo de excelência dos produtos utilizados. É igualmente sinónimo de iniciativa quando revisitada pelo espírito de empreender, de incorporar melhor qualidade em todas as suas dimensões: no saber fazer, no saber apresentar, na arte de comunicar, que podem ser exemplificados pelo projecto "Rede de Tabernas do Alto Tâmega", pelas diferentes iniciativas da Tagus ou pelo "Festival das Sopas" promovido pela ADRUSE.

O acto de "bem comer" é tributário de uma educação e pode inserir-se num processo de ruptura que conduz a aceitar a diferença e a inovação nas rotinas alimentares associadas aos modos de vida e consumo dominantes: mas sabe simultaneamente reconhecer e valorizar as identidades que traduzem as especificidades e os saberes particulares, como sublinha António Nazaré Pereira, Professor da UTAD "O acto gastronómico é um acto de ruptura com esses hábitos. Alguém que gosta de ousar, na alimentação, sabe que está a ousar e está a ousar no essencial das suas aptências enquanto ser vivo. Quem pretende aproveitar novos sabores e inscrever-se numa nova gastronomia, tem necessariamente um período de educação de sabores." A promoção desta gastronomia mobiliza diferentes actores e recursos e "pode passar por estímulos, feiras de produtos locais, fomento de concursos entre restaurantes, ou entre cozinheiras ou cozinheiros, pela publicação de receitas, pela manutenção de produtos que estão em vias de desuso".

É esse trabalho que tem vindo a ser realizado com motivação pelas Associações de Desenvolvimento Local (ADL). Neste número do "Pessoas e Lugares" ficam algumas propostas para desafiar o leitor. Das Terras de Sico

"convidamos (...) a deglutir um "frugal" repasto composto de Mel Serra da Lousã DOP, Queijo Rabaçal DOP, Azeite, Mel Serra de Sico, Frutos Secos, chicharos e Cabrito de Sico, tudo devidamente "regado" com o vinho Terras de Sico".

Desfrutando as variedades gastronómicas da Península de Setúbal, a ADREPES sugere "uma visita aos portos de pesca onde as cores das traineiras e o ambiente da faina marítima permitem a descoberta de uma das actividades económicas mais importantes para as populações ribeirinhas". Dos Açores, a Adeliçor conta-nos que "pratos há que são tipicamente locais, como as populares sopas do Espírito Santo, as caldeiradas de peixe, a massa sovada, o polvo guisado em vinho de cheiro, os saborosos caldos de peixe, os torresmos de carne de vinha-d'alhos, a molha de carne, inhame com linguça, peixe com molho ferrado e o famoso bolo do forno ou do tijolo".

O território deste mês é a Terra Quente Transmontana. Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Vila Flor, Alfândega da Fé e Carrizosa de Ansiães são os cinco concelhos que integram a zona de intervenção da associação Desteque. Com um rejuvenescimento demográfico comprometido, a aposta centra-se na fixação dos habitantes jovens e na "capacidade atractiva" para trazer gente de fora, como sublinha a coordenadora do GAL, Aurora Ribeiro. A "criação de emprego e melhoria da qualidade de vida são imperativos" neste território, que dispõe também de um abundante património arquitectónico, etnológico e paisagístico que tem vindo a ser preservado e promovido. A gastronomia transmontana merece um lugar de destaque. É já tempo para usufruir desta excelente gastronomia, como sugere João Limão, e "saborear a posta mirandesa ou o variado fumeiro, o borrego no forno, a caldeirada de cabrito, as orelhas-de-abade, a morcela doce, o feijão com couve, as alcaparras, a açorda de espargos, os milhos com carne de porco ou os peixinhos do rio".

Para melhor conhecer e entender o apelo da Terra Quente, Francisco Botelho desenha aqui a habitual proposta de um fim-de-semana mas avisa "Seja qual for a opção que tomarmos, descobrir a Terra Quente transmontana é um passo para o encantamento. Não chega um fim-de-semana. É preciso transformá-lo em devoção – ao menos uma vez por ano...".

**NOTA DA REDACÇÃO**

Cristina Cavaco

O "Pessoas e Lugares" errou

Contrariamente ao que é referido na Ficha Técnica do PL 25, a fotografia da 1ª Página não apresenta o rio Douro, mas sim o rio Vouga.

Pedido de envio do Jornal Pessoas e Lugares

Nome: \_\_\_\_\_

Organização: \_\_\_\_\_

Função: \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Código postal: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Comentários: \_\_\_\_\_

Recorte ou fotocopie, e envie para: IDRHa, Rede Portuguesa LEADER+ Av. Defensores de Chaves, n.º 6 - 1049-063 Lisboa

O **Pessoas e Lugares** - Jornal de Animação da Rede Portuguesa LEADER+ tem por objectivos:

- divulgar e promover o LEADER+;
- reforçar uma imagem positiva do mundo rural.

O **Pessoas e Lugares** tem uma periodicidade mensal e a sua distribuição é gratuita.

Se pretender receber o jornal **Pessoas e Lugares** preencha, por favor, o formulário anexo (recorte ou fotocopie) e envie para:

IDRHa  
Rede Portuguesa LEADER+  
Av. Defensores de Chaves, n.º 6  
1049-063 Lisboa  
Telf.: 21 3184419  
Fax: 21 3577380

Ou aceda ao site da Rede Portuguesa LEADER+ [www.leader.pt](http://www.leader.pt) e preencha, por favor, *on line* o formulário disponível no *link* **Pessoas e Lugares**.

No caso de desejar receber mais do que um exemplar de determinado número do jornal **Pessoas e Lugares**, para distribuir num evento, por exemplo, pedimos o favor de fazer chegar essa informação ao IDRHa com a devida antecedência. Obrigado.

# Territórios, gastronomia e diversidade cultural

A riqueza, diversidade e qualidade da gastronomia portuguesa tem uma forte relação com as identidades territoriais do nosso país, o que a torna num verdadeiro património cultural e social. Através da experiência do Programa LEADER, temos vindo a reconhecer a ligação profunda da nossa gastronomia com as particularidades culturais e sociais das múltiplas regiões de Portugal e temos confirmado como, com o apoio das ADL (Associações de Desenvolvimento Local), muitas ideias originais em torno da gastronomia e dos hábitos alimentares locais têm-se vindo a transformar em projectos inovadores, testemunhos da significativa ligação entre o valor de uma ideia, a sua originalidade e a dimensão empresarial que lhe deve estar associada. Efectivamente, a iniciativa comunitária LEADER tem contribuído para promover e divulgar os sabores e alguns traços da gastronomia das zonas rurais, quer através da valorização de produtos de qualidade, quer da criação e fortalecimento das micro e pequenas empresas associadas a essa temática, fazendo emergir um conjunto de oportunidades ao nível do desenvolvimento do mundo rural.

A análise dos muitos projectos LEADER+ destinados a preservar, divulgar e qualificar os diversos sabores e saberes dos territórios rurais revela que a gastronomia é um dos aspectos de distinção das particularidades dos espaços sociais rurais já que confeccionar e saborear alimentos é um acto de cultura e de sociabilidade. Com efeito, todos sabemos e sentimos o quanto, no âmbito das relações humanas e sociais, a gastronomia assume um papel significativo e fundamental e não se restringe apenas à satisfação de necessidades biológicas do ser humano, mas envolve um conjunto de significados relacionados com as nossas crenças, emoções e, mesmo, estados de alma. Já Eça de Queirós associava à sua escrita referências gastronómicas, quando nos queria transmitir algumas particularidades das suas personagens, em situações de convívio e conversa. Assim, estando o reconhecimento e promoção da gastronomia tradicional ligada directamente à identidade cultural das zonas rurais, tem-se vindo a valorizar e dar visibilidade aos pratos e receitas confeccionados com base em produtos endógenos e tradicionais, reconhecendo-se que a associação das suas particularidades aos calendários agrícolas, aos ciclos de festividade, aos eventos religiosos, entre outros, não é mais do que um dos muitos sinais da vida, dinâmica e diversidade cultural das comunidades locais.

## Despertar sabores, dignificar os territórios

O recente carácter cosmopolita da alimentação, com tendência a globalizar e uniformizar padrões e comportamentos alimentares, tem influenciado uma certa relativização da nossa cultura gastronómica e dieta alimentar mediterrânica, cujas virtualidades evidenciam a sua saudável diversidade e composição alimentar. Por outro lado, a actual dinâmica do desenvolvimento das zonas rurais conta, cada vez mais, com a valorização dos produtos endógenos e de qualidade, com a defesa e garantia da autenticidade, genuinidade dos produtos da terra e das regiões o que, dada a sua importância, tem originado a proliferação imprudente e abusiva de referências geográficas, para a promoção de determinados produtos gastronómicos ou para o reconhecimento do seu carácter endógeno.

Identificar os saberes, costumes e tradições locais, visando a criação e diferenciação de destinos culturais e turísticos, com incidência na hospitalidade e na gastronomia, enquanto marcas de distinção de uma oferta particularizada e personalizada, que rejeita a massificação e indiferenciação dos produtos é, hoje, um dos desafios mais interessantes que as zonas rurais podem facilmente aceder. Na verdade, é o carinho e respeito por todo este património que enriquece as comunidades e lhes dá sentido de vida, identificando-as com a sua memória, socialmente e simbolicamente construída.

Portugal é reconhecido, como sabemos, pela intensa relação entre a qualidade gastronómica e o fabrico artesanal e tradicional de alguns alimentos sendo, por isso, indispensável a existência de uma política de valorização da gastronomia local e respectivo receituário, associada a um forte controlo da qualidade. De facto, a manutenção e divulgação do receituário tradicional pode ser um instrumento importante para o desenvolvimento rural, dada a incorporação de produtos tradicionais e/ou matérias-primas locais ou endógenas, pois estes produtos concorrem para a valorização do património rural/cultural, para a fixação e manutenção de populações locais e para a estruturação de fileiras locais.

As nossas profundas ligações aos territórios rurais e a nossa forte tradição agro-alimentar reforçam a ideia que a alimentação é acima de tudo, um acto social e cultural mas hoje, mais do que isso, alimentar-se é um acto de cidadania através do qual o consumidor exige o direito à diversidade, segurança e qualidade alimentar. Sabendo o quanto esta ideia é cada vez mais importante para os consumidores, sobretudo no que se refere à qualidade dos alimentos, é fácil reconhecer o papel importante e essencial que o Programa LEADER+ pode desempenhar no desenvolvimento das zonas rurais do nosso país.

O apoio do Programa LEADER+ à gastronomia local contempla, pois, algumas ideias norteadoras, tanto relacionadas com o interesse em manter e valorizar os territórios e produtos locais, promovendo o que é genuíno e típico, como com a necessidade de se criarem e desenvolverem estratégias amplas e diversificadas que facilitem a inserção destes territórios num espaço mais vasto, contrariando o seu isolamento e progressiva fragilidade económica e empresarial. Neste sentido, dois aspectos são fundamentais para que o apoio e valorização da gastronomia se concretize numa verdadeira possibilidade para os territórios e promotores dos projectos LEADER+: importa, por um lado, valorizar as identidades culturais e gastronómicas, fortalecendo a auto-estima e sentimento de pertença das populações rurais e deve-se garantir, por outro, uma melhor qualidade dos produtos endógenos, contribuindo para o desenvolvimento sustentável destes territórios.

Maria do Rosário Serafim  
Rede Portuguesa LEADER+/IDRHa



Entrevista a António Nazaré Pereira

# “ O acto gastronómico é um acto de ruptura ”

A boa maneira transmontana, convidou o entrevistador para o almoço. Um cabrito assado acompanhado por um bom tinto do Douro serviu para o conhecimento mútuo. Sem pressas, já que uma boa refeição deverá reunir três elementos: a comida, a bebida e a conversa.

António Nazaré Pereira, Engenheiro Agrónomo, doutorado em Engenharia Agrícola e Professor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro na área de Ciências Agrárias, nasceu em Lisboa mas encontrou em Vila Real e em Trás-os-Montes o seu solar onde, para lá da actividade profissional, desempenha uma intensa intervenção cívica e política. Deputado à Assembleia da República entre 1999 e 2005, foi presidente da Comissão de Educação, Ciência e Cultura e, por representação, vice-presidente da Comissão de Ambiente, Agricultura e Questões Territoriais da Assembleia Parlamentar do Conselho da Europa.

É de destacar, no caso concreto, o seu envolvimento na Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro, de que é Vice-Grão Condesheiro, e na Confraria Gastronómica da Carne Barrosã.

Um homem apaixonado pela vida, para quem a palavra corre, fácil, na permanente relação com a novidade, temperada com a tradicional sistematização do pedagogo.

**Para começar uma leitura cultural. Comer não é simplesmente um acto de nutrição mas, acima de tudo, um gesto cultural. Concorda?**

Estou de acordo, é as duas coisas, se me permite. Não sei distinguir qual a primeira. A alimentação é uma necessidade fisiológica, mas quando feita pelo homem tem uma abrangência maior, traz uma história, um passado, uma capacidade do próprio homem de dominar a Natureza, transformar outros seres vivos (plantas e animais) em produtos que o alimentam mas que também lhe dão prazer e trazem sonhos, evocações e emoções que ele identifica com coisas agradáveis. Nesse aspecto, é claramente um acto cultural. E é tanto mais verdade isto quanto maiores foram os períodos de isolamento das comunidades. Um país onde as dificuldades de comunicação foram significativas e as raízes de ocupação são muito antigas, apresenta em cada região diferentes formas do homem satisfazer a necessidade de alimentação e de transportar para os pratos, para a comida, as lições e as recordações do seu passado e até os equilíbrios que naquele local foi conseguindo com a Natureza. É por causa disso que encontramos pratos regionais e é também por causa disso que encontramos - para lá dos pratos regionais - identidades gastronómicas nacionais em cada um dos povos com passado.

**A gastronomia foi transformada em património cultural nacional. No contexto da resposta anterior, perguntava-lhe se há uma gastronomia nacional portuguesa ou gastronomias regionais portuguesas.**

Há gastronomias regionais portuguesas. Ponto final. O que não impede de a gastronomia em Portugal oferecer características de alguma homogeneidade na heterogeneidade, que a levam a poder ser separável de outras gastronomias, designadamente daquela que nos está mais próxima, a espanhola, ou castelhana, se quiser.

A consideração de património nacional para a gastronomia, penso que deve ser vista na perspectiva da identificação de um recurso que, com muita frequência, era desprezado no passado ou, pelo menos, não lhe era dado o valor que deve ter numa sociedade em que cada vez mais a ocupação dos tempos livres e o património cultural têm um significado económico. Se for visto no sentido de tentar uniformizar gastronomias regionais, nas quais Portugal é muito rico; se for visto no sentido de criar um chapéu de protecção legal para as diferentes identidades gastronómicas regionais e uma marca de referência que ligue essas mesmas gastronomias, então foi um bom passo e deve continuar a ser estimulado. Portugal tem um passado dos mais ricos da Europa em todos os domínios, inclusive o da gastronomia, e só ganhamos se soubermos continuar a garantir esta diferença. A forma mais segura de sermos europeus é manter-

mos a nossa individualidade portuguesa, que se traduz, entre outras coisas, na nossa gastronomia. Do mesmo modo, a forma de sermos cada vez mais portugueses é afirmarmos a nossa gastronomia alentejana, beirã, ou transmontana, se é que podemos falar a este nível de gastronomias com identidade. Em Trás-os-Montes, por exemplo, é diferente a gastronomia do Douro da gastronomia das terras altas da região do Tâmega, ou das terras altas de Bragança e da terra fria transmontana, assim como é, nalguns casos, perfeitamente distinta a gastronomia alentejana da zona mais litoral e da zona do alto Alentejo.

Esta identidade faz parte da nossa cultura, faz parte da nossa própria riqueza enquanto Nação, porque é uma diversidade que é compreendida por todos e que deve ser, cada vez mais, estimulada por todos. Se a identidade gastronómica como património nacional for compreendida no respeito desta diversidade – excelente!

**Apetece-me desafiá-lo. Onde estão então os guardiães da gastronomia portuguesa? São as confrarias?**

Não. Peço desculpa, eu sou confrade, faço parte de mais do que uma confraria. Penso que as confrarias podem e devem continuar um trabalho no sentido da sua afirmação como detentoras desse conhecimento. Mas, neste momento, ainda não são guardiães da gastronomia. Por mais difuso que seja o conceito, entendo ainda hoje que grande parte desse património continua a residir naquilo que chamamos povo anónimo de cada uma das nossas regiões. Os transmontanos, nomeadamente as pessoas que continuam a viver nos ambientes rurais mas receberam essa informação dos pais e dos avós, têm sido os guardiães, mantendo as receitas tradicionais, os hábitos tradicionais. Mantendo o conhecimento, passando de pais para filhos e, espero, para os netos, através das gerações.

As confrarias podem fazer, devem empenhadamente fazer, um papel colector de informação e um papel de estímulo às boas práticas gastronómicas. Este papel não se esgota nas confrarias, tem sido levado a cabo também por autarquias. Pode passar por estímulos, feiras de produtos locais, fomento de concursos entre restaurantes, ou entre cozinheiras ou cozinheiros, pela publicação de receitas, pela manutenção de produtos que estão em vias de desuso – estou-me a lembrar dos pratos de “cascas” em Trás-os-Montes. Quem é que ainda hoje encontra “cascas” ou produtos como os ossos de assuã? As confrarias, ao estimularem reuniões gastronómicas em que estejam os pratos de excelência aumentam a visibilidade desses pratos: ao recolherem e promoverem receitas e pessoas também estão a criar condições para a sua manutenção. Mas eu acho que as confrarias, para serem de facto guardiães, há um papel muito mais exigente que lhes deve ser pedido – é de elas próprias se constituírem no voluntariado das suas gentes reunindo informação que seja selectiva para boas ou más práticas. O que impede os membros de uma confraria de terem fichas de prova que preenchem sempre que vão ao restaurante em determinada região? Que recolham essas fichas de provas, centralizem essa informação e regularmente publiquem os resultados de apreciação que os seus membros fazem dos restaurantes, das casas de pasto, das tascas de uma região? Nada. No momento em que isto acontecer todos nós ganhamos. Acho que esse papel das confrarias devia ser estimulado, para elas passarem a ser guardiães ou, pelo menos, árbitros no que diz respeito à gastronomia.

**Conhece a realidade do Desenvolvimento local. Na sua opinião, qual deve ser o papel das Associações de Desenvolvimento Local em meio rural no campo da gastronomia?**

De alguma forma semelhante, mas não totalmente coincidente com o das confrarias. Acho que as Associações de Desenvolvimento Local (ADL) podem ser veículo, instrumento, para que pessoas que têm gosto na gastronomia – como cozinheiros, ou agentes conservadores das tradições locais – possam encontrar o estímulo, eventualmente económico, mas na maior parte das vezes, ao nível da organização, para poderem desenvolver as suas capacidades. Falo disto pensando que, muitas vezes, a maior dificuldade da gastronomia passa por matérias-primas de qualidade. Uma associação que promova determinadas práticas que visem a obtenção de alimentos como o mel, como alguns frutos secos, como frutos silvestres, ou produtos que hoje estão fora dos circuitos comerciais como os cogumelos silvestres, passam a

“Portugal tem um passado dos mais ricos da Europa em todos os domínios, inclusive o da gastronomia, e só ganhamos se soubermos continuar a garantir esta diferença”



FRANCISCO BOTELHO

ter condições para desenvolver uma melhor gastronomia. Pode ou não uma ADL pôr em contacto o agricultor que ainda sabe produzir produtos essenciais a uma boa gastronomia regional com o empresário do restaurante que procura esses alimentos e já não sabe onde os ir buscar? Pode ou não uma ADL constituir-se como uma entidade – mesmo informal – de certificação desses próprios produtos?

É evidente que quando passamos a uma escala de natureza industrial, uma ADL pode ter mais dificuldade.

A propósito, acho que a gastronomia faz parte da cultura local, da cultura de mais fortes raízes, e que um prato tem outro sabor, se saboreado junto à própria fonte de origem. É evidente que o fumeiro de Vinhais sabe mais e melhor em Vinhais, é evidente que quem vive em Lisboa e pode ir à Feira de Vinhais, ou a Montalegre, ou a Boticas, ou ir comprar as alheiras a Mirandela é privilegiado: mas se não o pode fazer, onde é que encontra esses produtos na grande cidade? Existe mercado para eles, como existem mercados para o *pâté* francês ou para qualquer *champanhe* francês mais conhecido. A sociedade civil, o pequeno agricultor, o pequeno restaurante, não podem apostar eles próprios, enquanto mercado, para esses produtos? Podem e devem. E é aí que as ADL podem ter um papel relevante. Acho que é o momento de todos nós pensarmos nisso.

Pegando em referências suas – os contextos locais ou regionais são influenciadores da afirmação gastronómica – falou do exemplo das “cascas” em Trás-os-Montes. Num mundo globalizado como o nosso, em que os produtos vêm um pouco de toda a parte, como é que conseguimos manter uma genuinidade gastronómica?

No mercado, frequentemente distinguimos aquilo que é comercializado por grosso daquilo que é transaccionado como uma especialidade. Evidentemente que os dois mercados são distintos, são diferentes, são suficientemente importantes para que nenhum elimine o outro. Eu não tenho problema nenhum com a existência de um mercado de alimentos para o grande público – e eu diria para mim também, na maioria das refeições – que é o mercado grossista, que é um mercado de produtos que não têm necessariamente especificação de origem. O que eu quero, enquanto pessoa ligada à gastronomia, é poder ter à minha disposição – para usar sempre que posso – produtos que têm uma denominação de origem, ou que têm uma identidade regional, ou uma qualidade acrescida. E esses já não são produtos transaccionados por grosso. Isto para que fique claramente dito que quem defende uma gastronomia não é contra os produtos de uma alimentação mais comum e diária. As duas coisas são essenciais, fazem parte da nossa civilização actual e, se não soubermos separar, não valorizamos nenhuma delas.

Os recursos que possuímos no campo da gastronomia, temos também que os levar para a área comercial. Mas se usarmos os mesmos esquemas comerciais dos que foram preparados para produtos industriais, estamos claramente a desvalorizar os recursos que temos e estamos a desvalorizar o valor do agente produtor, nomeadamente do agricultor que ainda sabe produzir.

Coloca-se também o problema da normalização do gosto. Cada vez mais se generaliza o gosto pelo *fast-food*. Qual o papel que pode assumir, neste contexto, a gastronomia tradicional?

A gastronomia tradicional é necessariamente uma gastronomia para quem está educado. Não é qualquer pessoa que, à primeira, aprecia um prato de comida tradicional e da comida regional de qualquer país, de qualquer região, de qualquer local.

O *fast-food* é uma resposta actual e tem razão de existir. A vida urbana tende a privilegiar soluções em que a alimentação é a função principal que se pede de um prato. Quando um consumidor pretende ir mais além deve, antes de mais, educar o gosto. Quero eu dizer que os sabores, na gastronomia, são os sabores mais fortes, são os sabores mais intensos, são sabores - diria - extremos. E

porque são sabores extremos, mais fortes, são sabores que tendem a não atrair na primeira aproximação, mas a atrair apenas com a frequência.

Uma das características curiosas do processo alimentar é que todo o ser vivo, mas particularmente o homem, tende a ser tradicional na sua alimentação. Quanto mais culturalmente enraizado, mais tradicional é. Consome tendencialmente os mesmos produtos a que está habituado. O acto gastronómico é um acto de ruptura com esses hábitos. Alguém que gosta de ousar, na alimentação, sabe que está a ousar e está a ousar no essencial das suas apetências enquanto ser vivo.

Quem pretende aproveitar novos sabores e inscrever-se numa nova gastronomia, tem necessariamente um período de educação de sabores. Há inicialmente um trabalho de aprofundamento da educação, de aprofundamento de conhecimento de sabores, que pode depois passar por uma fase de sistematização de conhecimentos.

Estamos a falar de tradição, de produtos locais específicos mas ainda não falámos de uma característica essencial da gastronomia - a artística. Cada cozinheiro concebe os pratos à sua maneira e introduz-lhe uma tónica própria. A gastronomia tradicional não tem que estar em permanente criação?

Sim e não. Não tenho respostas feitas para essas perguntas. Quería, antes de mais nada, distinguir aqui a chamada cozinha de autor. A cozinha de autor existe, temos cozinha de autor em Portugal, mas essa não é uma gastronomia regional. Pode ter fundamentos regionais. Estou-me a lembrar, por exemplo, de pratos como a “salada de ricos” em Freixo. É verdade que é laranja temperada com sal e azeite. É um prato de autor em qualquer lado, mas é também um prato regional.

Mas estes níveis de interpretação são níveis de interpretação do grande músico, do grande cozinheiro. A cozinha regional não é feita destas grandes interpretações, é feita das interpretações dos maestros, dos cozinheiros médios, dos cozinheiros regulares que no dia a dia faziam alimentos para a família, que usavam produtos disponíveis no mercado local.

Feita esta distinção, creio que a nossa preocupação actual é tentar distinguir o que é genuinamente horizontal à gastronomia regional, daquilo que tende a ser de autor. Fazer a posta mirandesa à maneira da Gabriela de Sendim é ser fiel à tradição ou é desvirtuar a posta mirandesa? Eu creio que é desvirtuar para uma boa forma de interpretação, mas a obra não é só aquela interpretação, a obra passa também por outras interpretações.

Aí está outro papel para as confrarias, o de distinguir o cunho pessoal que alguns autores tendem a dar aos pratos regionais daquilo que é o padrão identificador do prato regional. Uma confraria podia e devia definir o padrão, a referência, e depois permitir a identificação dos autores, referenciando as interpretações que são dignas e recomendáveis.

Isto coloca um problema – como sabemos identificar o que é mesmo regional? Tenho receio, como perdemos muita da memória, durante muitos anos, de um certo novo-riquismo que se instalou na sociedade portuguesa e também na alimentação. Não há hoje restaurante que não apresente todos os pratos com arroz e batatas – e isso nada tem nada a ver com a cozinha tradicional portuguesa. Novo-riquismo que leva também ao excesso de comida. E que fez, por exemplo, desaparecer dos pratos as castanhas que eram o acompanhamento natural.

E, quando hoje pretendemos voltar às origens, fazemo-lo muitas vezes através de interpretações individuais que tomamos pelo todo. Isso é um problema efectivo de hoje.

Entrevista de Francisco Botelho

## Rede de Tabernas do Alto Tâmega

# Sete casas de portas abertas

Novo conceito de restauração, marcado pela familiaridade, tradição e inovação, a "Rede de Tabernas do Alto Tâmega" é um projecto LEADER+ da AD RAT - Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega, que entrou, oficialmente, em funcionamento em Novembro de 2004.

Projecto assente no pressuposto de que o Alto Tâmega é um "pólo importante da boa gastronomia", e que esta característica pode ser um elemento dinamizador da região, nomeadamente através da valorização das potencialidades existentes ao nível dos produtos alimentares, a Rede de Tabernas do Alto Tâmega pretende preencher um vazio ao nível da oferta da restauração clássica.

Apesar da AD RAT reconhecer a existência de um "leque de restaurantes variado e representativo" na região, essa variedade está "assente somente nas diferentes categorias outorgadas pelos organismos responsáveis". Além disso, a promoção da região e a valorização de usos e costumes locais "não têm estado, por motivos óbvios, na primeira linha das prioridades" dos proprietários da região.

O desafio lançado pela AD RAT visa a introdução de um elemento novo e diferente na oferta, assente na verdadeira gastronomia local, de qualidade superior. Com este objectivo, a selecção dos projectos tem como pressupostos o valor arquitectónico do local, valor ambiental da envolvente, capacidade gastronómica dos promotores, garantia da existência de produtos locais com qualidade e articulação com outras acções.

Ao nível dos espaços, todos os projectos devem estar implantados em edifícios já existentes, com características rurais (adegas, moinhos, armazéns agrícolas ou palheiros), ou edifícios recentes com

características rústicas. Os equipamentos devem ir de encontro aos usos, costumes e tradições da região, estando excluída a inclusão de equipamentos modernos como televisores, máquinas de tabaco, mesas de bilhar ou máquinas de jogos electrónicas. A envolvente deve privilegiar uma abordagem agrícola e tradicional, levando os visitantes a enquadrarem-se nesse meio. Por fim, a área das Tabernas do Alto Tâmega não deve ultrapassar os 200 m<sup>2</sup>, nem os 50 lugares sentados, de forma a proporcionar uma qualidade de atendimento superior.

Para identificação dos promotores, a AD RAT definiu quatro itens. A "qualidade superior" da gastronomia é um imperativo. Alimentos e ingredientes utilizados devem ser "autênticos, de fabrico tradicional, provenientes de explorações de pequena dimensão, do tipo familiar". Os promotores devem ter conhecimentos e provas dadas na área da restauração, além de possuírem conhecimento da zona onde estão inseridos, de modo a poderem fornecer indicações adequadas aos visitantes, e contribuírem para a promoção da região. Além disso, todo o pessoal de serviço deve ter formação na área.

Com o apoio do Programa de Iniciativa Comunitária LEADER+, a intervenção da AD RAT incide na realização de melhorias arquitectónicas nos espaços, formação profissional dos recursos humanos envolvidos, bem como na promoção do projecto. Um investimento médio de cerca de 80 mil euros em cada taberna, correspondentes a cerca de 65 por cento de financiamento.

Em resultado, a iniciativa conta com a existência de sete tabernas espalhadas por quatro concelhos do Alto Tâmega: Chaves (2), Montalegre (1), Boticas (2) e Valpaços (2). Todos os espaços estão em funcionamento, e nos horizontes da AD RAT está o objectivo de atingir a meta das 10 Tabernas do Alto Tâmega, durante o ano de 2005, correspondendo a duas por concelho. A este número poderão ainda ser acrescentadas colaborações com outros territórios abrangidos pelo programa LEADER do país, que permitam o alargamento da rede.

Para já, a restauração típica de qualidade e proximidade, patente nos espaços da Rede de Tabernas, está de portas abertas a quem visite o Alto Tâmega, bastando avisar com antecedência, pois a maioria dos espaços só abre com marcação prévia.

#### Casa da Amoreira

De Almerinda Valpaços  
Bairro da Granja  
Canavezes 5430 - 052 Valpaços  
Telf. 278 769 174 | Telm. 917 073 919  
Funcionamento: todos os dias, por marcação

#### Casa de Carvalhelhos

De Maria Eugénia Teixeira  
Travessa da Eira Grande nº4  
Carvalhelhos 5460 - 130 Beca Boticas  
Telf. 276 413 039 | Telm. 962 000 948  
Funcionamento: todos os dias, por marcação

#### Casa do Ermeiro

De Lourdes Gonçalves  
Quinta do Ermeiro  
Água Reves 5430 - 013 Valpaços  
Telf. 278 783 226 | Telm. 963 032 235  
Funcionamento: por marcação.

#### Casa os Três Lagares

De Ana Meireles  
Redondelo  
5400 - 729 Chaves  
Telm. 933 572 592  
Funcionamento: de Quinta-feira a Domingo por marcação.

#### Casa de Padornelos

De Aldina e Ricardo Moura  
Rua dos Valados nº9  
5470 - 341 Padornelos  
Telf. 276 512 114 | Telm. 962 418 358  
Funcionamento: todos os dias, por marcação.

#### Casa de Souto Velho

De Eufrásia Almeida  
Praia de Vidago  
Souto Velho 5425 - 013 Vidago  
Telf. 276 999 250 | Telm. 934 817 259  
Funcionamento: todos os dias, por marcação.

#### Casa de Vilar

De Manuel Alves  
Lugar da Lavra  
EN. 311 5460 - 512 Vilar  
Telf. 276 413 056 | Telm. 966 323 747  
Funcionamento: todos os dias.

João Limão  
Com a colaboração da AD RAT



# Um passeio nutritivo à Terra Quente Transmontana

Para entender e retratar a nossa memória individual e colectiva, dos aspectos mais humildes e vulgares às actividades mais ricas e ignoradas... Para sentir o despertar do campo e alentar o regresso à terra das ilusões, aos prazeres da simplicidade e à utopia da Natureza, nada melhor do que um passeio nutritivo ao mito ambientalista da Terra Quente Transmontana.

O Inverno agasalhadeiro, do aconchego ao lume, do descanso dos varejos ou do chorincar dos porcos, e as ventas do frio, desprovidas de ânimo, passaram a ser ilusões retardadas.

Os primeiros dias de Primavera efectiva estimulavam novamente a renovação da vida, o prazer pela natureza de todas as naturezas. E logo, as poceiras, os ribeiros e os regatos, agora bem menos turbulentos, se inundaram de agriões bravios e meruges, para enfiarem as primogénitas saladas campesinas – as ervadas dos aqueiros... *Numa saladeira, arrume as folhas de um molho de agriões apanhados antes da floração, os raminhos das meruges, bem enxambreados, e tempere com cebola cortada às rodela, laranja fatiada finamente, azeite do ano, vinagre de vinho tinto e sal granulado...*

Dos taludes dos mortórios vinhateiros, das ravinas pedregosas e dos silvados impenetráveis, das carraqueiras mais prostradas e aonde as charruas não chegam, continuavam a rebentar turhões fálicos, vindos dos rizomas subterráneos da esparregueira corruada para as tortilhas enchouraçadas, migas verdes ou para as sopas secas... *Num pote com um bocadão de azeite, refogue a cebola cortada e, quando estiver quebrada, junte-lhe água temperada com sal. Neste refogado aguado, deite a galinha já cozida e desfiada, a vitela em pedaços pequenos e o salpicão fatiado em rodela fina. Deixe apurar. Antes da cozedura das carnes, acrescente os espargos bravos escaldados. E, num tabuleiro daqueles de ir ao forno, coloque uma camada de fatias de pão velho a cobrir-lhe a fundura. Por cima desta camada, acomode outra de carnes e espargos; a seguir, novamente outra de fatias de pão; e assim sucessivamente, até completar o tabuleiro que deve ficar com uma última camada de pão fresco. Regue com a calda da cozedura das carnes, ainda fervente, e embeba bem. Depois, bata as gemas de ovos com um pouco do caldo já arrefecido e pincele as últimas fatias de pão que devem estar bem agudadas de azeite. Leve ao forno a tostar ligeiramente.*

Até os muros mais frescos faziam por oferecer umas folhas verde-claras, de forma alabardina e de sabor avinagrado, tão bem conhecidas dos nossos pastores, e que bem azeitadas e esfareladas de pão boerneiro haveriam de dar um azedão menos acidulado... *Coloque as folhas das azedas numa terrina saladeira; tempere-as apenas com cebola cortada às rodela fina, sal grosso e azeite fino. Para cortar a vinagreira, esfarele miolo de pão, misture bem e bote-lhe um pouco de mais azeite. «Dizem que, no Sabor, as cozinheiras, de antigamente, agreavam a marinada das lampreias com manhoços de vinagreiras.»*

No rebordo dos caminhos, massacrados pela chiadeira das carroças e pela barulheira dos tractores, começavam a empertigar-se os fiolhos funchados da protecção aos feiticos maléficos... para abrilhantar as mais inspidas saladas e condimentar os caldos verdes dos hábitos do povo cigano; e porque não, para aromatizar umas trutas rabaceiras... Noutros tempos, as suas sementes mastigadas, «ao de leve», haveriam de suavizar o mau hábito de muita rapaziada namoradeira.

Os rebentos novos das urtigas, apanhados em qualquer entulho, aprontavam-se para os esparregados enfiados ou para os caldos dos mais pobres, temperados de renouos de chupa-mel e avultados dos últimos nabos das hortas da ribeira. E os pilriteiros mantinham-se repletos de flores esbranquiçadas; só aguardavam que os seus pequenos pirenários estivessem bem servados para as licoragens mais exóticas... *Num tacho de esmalte, coloque três conchas de pilriteiros para um litro de aguardente e dois ramos de erva-cidreira. Ponha o tacho tapado num lugar de temperatura constante durante sete dias, no mínimo. Passado este tempo, filtre a mistura com um pano de linho, torcendo bem para obter o máximo de líquido. Ao sumo conseguido, junte açúcar a gosto, mexendo sempre até se dissolver totalmente. Deixe repousar e, com muito cuidado, distribua pelas garrafas.*

Preparavam-se para despontar as flores azuis claras dos alecrinzeiros, dos defumadouros aromáticos e dos banhos revigorantes. E o aroma adocicado das flores amareladas da carqueja serrana ia-se notando, pouco a pouco... As fornadas de pão esperavam-na!

A arruda, do amparo aos maus-olhados e mal de inveja, do atestamento à gravidez ou da expulsão dos parasitas intestinais, anunciava um cheiro fedorento, bem pior do que o das raízes do embude tantas vezes utilizado pelos



boqueiros na «pesca da fuga aos guarda-rios».

A erva-robera, erva-pássara, de flores cor-de-rosa, fazia por espreitar do meio de uma multidão de ervas daninhas para mais tarde suavizar as dores de estômago e do mau funcionamento da figadeira: enquanto que as malvas, primas dos malvaiscos dos locais húmidos e bordas d'água, deixavam que as suas folhas frescas servissem para serenar os abscessos dentários, os calos incomodativos, a prisão de ventre e as picadas dos primeiros insectos, ou então, para compor outros esparregados dos nossos velleiros mais pobres...

As arças dos penachos floridos e a bela-luz dos borbotos esbranquiçados ajeitavam-se calmamente para as fogueiras de S. João; e os labrestos de flores amarelas, revezantes das couves e nabicas, infestam simpaticamente, pomares e vinhas das encostas para o rio do vinho. Por sua vez, as tanchagens, que nas épocas de fome ajudavam a suprir a carência de outros legumes, arrebitavam novamente nas beiradas dos caminhos.

Desabrochavam, pelo ralar da manhã, as flores de azul celeste do chupa-mel. E não havia flores cimeiras nos sabugos nem papilhos nos cardos picantes, mas os brotos dos corredores já abundavam em algumas cozinhas e as raízes, do ano passado, dos penteadores tenho a certeza que ainda iriam curar algumas dermatoses de mãos endurecidas. Nas jarras daquelas salas, julgo que nunca faltou o enfeite da planta defunta.

Ainda dava para rebuscar um tantinho de grelos ou uma molhada de espigos couveiros, para acompanhar as últimas alheiras e os primeiros salpicões saídos da talha, com umas azeitonas de escabeche... *Coloque cerca de meio quilo de azeitonas esquarteradas numa tigela e junte-lhe uma malaqueta encarnada picante, em pedaços, sem o interior e sem as sementes, sete dentes de alhos esmagados, um raminho de oregos e outro de sal-purinho, três folhas de louro, uma colher de chá de alecrim picado, outra de sementes de funcho esmagadas e outra de sementes de cominhos. Ponha esta mistura num frasco de vidro com tampa hermética e cubra de azeite: feche o frasco e deixe-o a repousar durante três dias. Agite o frasco antes de usar e guarde-o em local fresco e escuro.*

As giesteiras, de flores amarelas, só agora davam pleno sinal de vida florida, e os amoricos de cheiro, que tanto chateiam quando os ganchos finíssimos dos cálices floridos se apegam às roupas, já mostravam as folhas para os gargarejos calmantes das goelas enrouquecidas...

«Deixem o tempo aquecer que não há-de faltar beldroegas e beldros por todas estas hortas!»

A cozinha da Terra Quente excede... o quotidiano das «postas», a rotina dos ranchos, as festas do leitão, o ciclo dos cogumelos, a celebração do cabrito e das caçadas, a Páscoa dos folares, o petisco dos tordos azeitoneiros e dos peixinhos do rio, a saudade das cascas, das sopas rijadas, das tibornadas lagareiras... as alheiras, os queijos, as azeitonas... mas identifica-se com tudo o que o porco proporciona...

Por isso, nada melhor do que elogiar as muitas memórias fartas de simplicidade, celebrar a complexidade dos sabores, reclamar éditos à Natureza e procurar o limite do infinito... por aqui, na Terra Quente Transmontana, na plenitude da sua gastronomia.

**António Manuel Monteiro**  
Grão-Mestre da Confraria dos Enfiados e  
Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro

# Cores e sabores de Sicó

Região da Beira Litoral, situada entre Coimbra e Leiria, em pleno coração de Portugal, Sicó é também o nome da serra em torno da qual se desenvolvem os concelhos de Condeixa-a-Nova, Soure, Penela, Pombal, Ansião e Alvaiázere. Terra perdida na aridez das charnecas e dos solos calcários, com um património cultural quase desconhecido, onde abundam produtos de qualidade, como o azeite, o vinho, o mel, os frutos secos e, muito especialmente, o queijo Rabaçal - as Terras de Sicó conquistam quem as atravessa ou nelas se detém.

Num mundo cada vez mais globalizado e normalizado, a nossa independência vai-se baseando cada vez mais na conservação dos valores, usos e costumes que caracterizam o mais íntimo da existência portuguesa. É neste sentido que se insere a preservação de uma região e a valorização da sua gastronomia típica, *in casu*, a promoção e valorização da rica e saborosa gastronomia da região das terras de Sicó. A variedade de ingredientes e sabores fazem das terras de Sicó uma região de gastronomia rica, em que um bom prato pode ser encontrado tanto em lugares sofisticados como nas cozinhas mais simples. A qualidade transparece quando nos debruçamos sobre a gastronomia típica das Terras de Sicó.

Todavia, esta demanda de promover o que de melhor temos e fazemos só tem sido possível graças ao Programa de Iniciativa Comunitária LEADER e à Terras de Sicó - Associação de Desenvolvimento. Acreditamos que todas as iniciativas que visam a preservação da nossa identidade devem ser apoiadas e valorizadas. O nosso capital humano e cultural é a mais-valia na qual devemos apostar. Valorizar o que de melhor temos é essencial para a nossa confiança e esperança no futuro. Preservar e potenciar as nossas características, os valores e as tradições, o património e os recursos endógenos é um dever e um direito nosso. A viabilização do mundo rural, com elevado grau de desertificação, assenta na viabilização e investimento do saber das nossas gentes, no que de melhor fazem e que, de uma forma ou outra, é único e autêntico. Pensando assim, teremos áreas rurais mais dinâmicas e isso é fundamental para o desenvolvimento ambiental, social e económico do nosso país.

Sabemos que a nossa gastronomia é uma mais-valia. Para tanto, temos desenvolvido um trabalho em prol da sua promoção, através da realização de feiras e mostras gastronómicas na Zona de

Intervenção da Terras de Sicó. Vemos com agrado que em todas essas iniciativas há um empenho geral em preservar o que é nosso e para tanto tem sido fundamental o trabalho de associações criadas com o apoio LEADER, como é o caso da COPRORABAÇAL (Cooperativa dos Produtores do Queijo Rabaçal), a VINISICÓ (Associação de Vitivinicultores da ADSICÓ), a OLIVISICÓ (Associação dos Olivicultores da Serra de Sicó), a SICÓCOLMEIA (Associação de Apicultores da Serra de Sicó) e a SICÓ-QUALIDADE (Organismo Privado de Controlo e Certificação). Tendo em conta a riqueza intrínseca da região foi criada, também com o apoio do Programa LEADER, uma loja onde se comercializa e divulga os produtos regionais situada no concelho de Ansião.

Sabemos que a cultura, as tradições são o sangue que nos corre nas veias... As tradições são o legado histórico que os nossos pais e avós nos vão deixando. Devemos essa fidelidade ao nosso povo, aos nossos antepassados, nas palavras do poeta: "fidelidade ao homem e à sua lúcida esperança de sê-lo inteiramente: fidelidade à terra onde mergulha as raízes mais profundas: fidelidade à palavra que no homem é capaz da verdade última do sangue, que é também verdade na alma." Eis a nossa riqueza, eis o nosso passado, trabalhamos para um mundo rural mais desenvolvido, sabemos que tal desiderato só será atingido valorizando e promovendo o que de melhor temos.

Aqui, onde a paz começa e o stress acaba, convidamos aqueles que nos visitam a deglutir um "frugal" repasto composto de Mel Serra da Lousã DOP (Denominação de Origem Protegida), Queijo Rabaçal DOP, Azeite, Mel Serra de Sicó, Frutos Secos, chicharos e Cabrito e Borrego de Sicó, tudo devidamente "regado" com o vinho Terras de Sicó. Somos fiéis aos nossos sabores, nas terras de Sicó, perdemos-nos entre um cabrito assado no forno e um magnífico borrego. Saboreamos o chicharo. Nada nos perturba enquanto absorvemos a tradição numa deliciosa fatia de Queijo Rabaçal. Enquanto nos deliciamos com as cores e sabores de Sicó, percebemos que até a tragédia da nossa própria mortalidade se torna irrelevante.

Sabemos que ao celebrar a vida em irmandade com a Natureza fazemo-lo sempre com um copo de vinho Terras de Sicó e uma generosa e deliciosa fatia de Queijo Rabaçal.

No fim do repasto estamos preparados para concluir que embora os livros de geografia nos ensinam que a Serra da Estrela é o ponto mais alto de Portugal continental (e com todo o respeito a essa boa gente beirã) não enveredamos pela retórica geográfica. A serra de Sicó é, afinal, a única onde se consegue tocar o céu...

Terras de Sicó







# Terra Quente Transmontana

Serra, planalto e vales. Terreno agreste entrecortado por solos férteis, "queimado por um sol de fogo" que compensa a bonança invernal, a Terra Quente sofre a desertificação da interioridade, mas agarra-se a uma riqueza patrimonial ímpar.

Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Vila Flor, Alfândega da Fé e Carrazeda de Ansiães. Cinco concelhos, repartidos por 133 freguesias, que se estendem ao longo de 2 226 km<sup>2</sup>. Cenário da Terra Quente Transmontana, zona de intervenção da Desteque - Associação para o Desenvolvimento da Terra Quente. Território do nordeste transmontano, confronta a norte com a Terra Fria, a sul com o Rio Douro, e a oeste com o distrito de Vila Real. Atravessado pelos rios Sabor e Tua, o relevo patente nas serras de Bornes e Orelhão é intercalado com planaltos e grandes extensões de baixa altitude como o vale de Vilarica. As temperaturas raramente descem abaixo dos 0°C, mesmo nos meses mais frios. Pelo contrário, no Verão, as máximas ultrapassam com frequência os 40°C, o que origina amplitudes térmicas muito elevadas.

Em termos administrativos, os cinco concelhos pertencem ao distrito de Bragança, ficando divididos ao nível da Nomenclatura das Unidades Territoriais para fins Estatísticos (NUTS) entre Alto Trás-os-Montes e Douro. Uma situação que não prejudica a unidade territorial e que, de acordo com a coordenadora do Grupo de Acção Local (GAL) da Desteque, Aurora Ribeiro, não gera "contingências".

Incerteza e preocupação advêm do baixo índice populacional e da evolução demográfica negativa do território. A Terra Quente conta com um efectivo populacional de 65 160 habitantes, que corresponde a um índice populacional de 29,5 habitantes por km<sup>2</sup>.

O panorama de quebra demográfica verifica-se por toda a região. A NUT III "Douro" teve um decréscimo populacional de -7,1 por cento no período entre os dois últimos Censos, enquanto a NUT III "Alto Trás-os-Montes" desceu -5,1 por cento. Esta tendência acentua-se na Terra Quente Transmon-

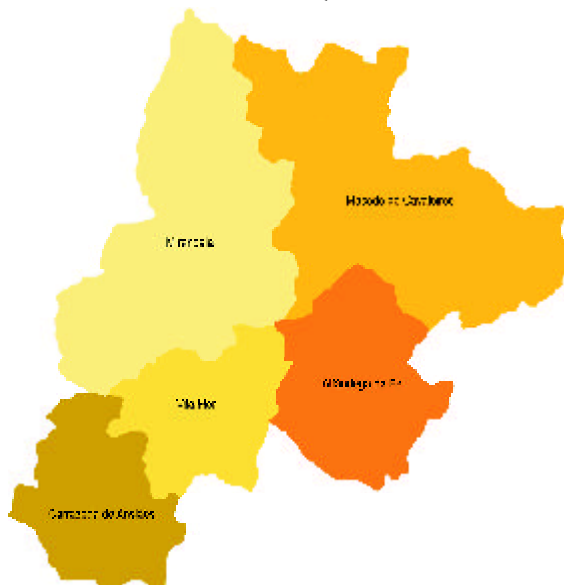
tana, onde a média dos cinco concelhos da zona de intervenção apresenta um decréscimo populacional de -8,9 por cento. Com excepção de Mirandela, que apresenta uma ligeira subida na ordem dos 2,4 pontos percentuais, os outros quatro concelhos registam descidas. Carrazeda de Ansiães é o mais afectado, com uma quebra de -17,2 por cento, seguindo-se Alfândega da Fé (-11,4%) e Vila Flor (-10,4%).

A tendência de decréscimo da população acentua-se na classe de idades dos "0-14 anos". Macedo de Cavaleiros (-37,3%), Alfândega da Fé (-37,2%) e Mirandela (-25,3%) apresentam os números mais preocupantes. Valores que se devem à baixa taxa de natalidade, e que, segundo a coordenadora do GAL da Desteque, podem colocar "em risco o desenvolvimento do território".

Neste cenário, apenas a classe de idades com "mais de 65 anos" segue lógica inversa. Neste escalão, a população de Mirandela sobe 31,3 por cento, seguida a pouca distância por Macedo de Cavaleiros (29,1%) e Vila Flor (24%). O "decrécimo da população é sempre na classe produtiva", reclama Aurora Ribeiro, para acrescentar que a resposta a este problema deve passar por "criar capacidade atractiva e trazer gente de fora". A criação de emprego e melhoria da qualidade de vida são imperativos. Aliás, a estratégia de intercâmbio com o exterior é defendida pela Desteque. "Tentamos incentivar promotores a irem buscar lá fora aquilo de que precisam", assinala Aurora Ribeiro, para quem o potencial endógeno da Terra Quente "não está esgotado". Apenas existe a possibilidade de "fortalecer conhecimento fora do nosso território".

Ao nível da economia, o sector primário continua a ter um papel essencial, empregando a maior parte da população activa da região. Trata-se de uma agricultura com uma estrutura fundiária caracterizada pelo minifúndio, com explorações de reduzida dimensão, que visam o autoconsumo e abastecimento de mercados locais, com fraco recurso a mão-de-obra assalariada. As culturas predominantes são o olival, vinha, frutos secos e frescos, como a cereja, amêndoa, maçã, uva ou castanha, além do sobreiro. Destas culturas derivam produtos como os vinhos, nomeadamente da Região Demarcada do Douro, o azeite, os doces de frutas caseiras e silvestres. Na pecuária predominam os ovinos e caprinos, que dão origem a carnes e queijos com denominação protegida, além do tradicional fumeiro. O sector secundário é o que apresenta menor volume de mão-de-obra, mas

Zona de Intervenção LEADER+



detêm a maior dinâmica de crescimento. A tendência sustenta-se na construção e obras públicas. Também a implementação de parques industriais nas sedes de concelho se constitui como elemento revitalizador deste sector.

Por fim, o sector terciário também tem vindo a ter uma importância crescente. No entanto, verificam-se deficiências estruturais, dada a concentração nas sedes de concelho e centros urbanos. Dai que a população empregada neste sector também se localize nestes centros. O subsector do comércio é quase dominado em exclusivo por pequenas empresas, quase sempre familiares, enquanto o comércio por grosso está vocacionado para produtos agrícolas e para agricultura, géneros alimentícios, bebidas e materiais de construção.

O actual panorama económico da região não preocupa a coordenadora do GAL da Desteque. "Não acho mal que esteja centrado no sector primário". O maior "problema é a fragilidade do sector agrícola", porque a "Terra Quente deve apostar na qualidade", acrescenta Aurora Ribeiro.

**Mais-valias da Terra Quente**

Na área de educação, o panorama é positivo. Trás-os-Montes dispõe de algumas ofertas de ensino superior como a Escola Superior de Turismo de Mirandela, Instituto Politécnico de Bragança ou Instituto Piaget (Macedo de Cavaleiros), que oferecem respostas educativas válidas e beneficiam toda a região. Ainda assim, Aurora Ribeiro não hesita a tecer algumas críticas ao actual sistema de ensino, que está "dissociado do território". Esta consciência abre perspectivas de intervenção por parte da Desteque. Nos planos da associação está um projecto de colaboração com as escolas da região, que pretende estimular a aprendizagem a partir de elementos do território

Onde a associação já leva um trabalho consolidado é na preservação da arquitectura e dos materiais tradicionais. Uma intervenção que visa manter a traça original da arquitectura local, e que abre perspectivas de dinamização turística.

Neste capítulo, o território dispõe ainda de um abundante património arquitectónico de carácter religioso, onde se incluem igrejas como a Paroquial de Vilarinho de Agrochão, Matriz de Sambade, Paroquial de Santa Eufémia da Lavandeira, ou Igreja de Guide, além de inúmeras capelas. Vestígios dos castelos de Mirandela, Vila Flor e Carrazeda de Ansiães, ou ainda de épocas mais remotas, como a fonte romana de Vila Flor, os castros de São Juzenda ou de São Brás, que se reportam às idades do Bronze e Ferro, e ainda a Anta de Vilarinho da Castanheira, ou os abrigos rupestres do Regato das Bouças (Neolítico), são outros exemplos do vasto património

existente. A zona de Paisagem Protegida da Albufeira do Azibo é um dos principais pontos de preservação do ambiente, que é outra das mais-valias do território. Vegetação variada como o sobreiro, carvalho, pinheiro, castanheiro, esteva, giesta, urze, rosmaninho, zimbro, carqueja, oliveira, vinha, amendoeira, cerejeira e laranjeira, compõem o cenário rico e diversificado da Terra Quente, e são, em alguns casos, cartão de visita para turistas. Ao nível da fauna, espécies como perdiz, codorniz, tordo, rola, coelho, lebre e javali, abrem perspectivas no capítulo cinegético, enquanto nos rios é possível encontrar boga, escalco, barbo, truta e enguia. Mas, a principal riqueza faunística da região reside em espécies como a águia real, cegonha negra e grifo, que se contam entre as aves que cruzam os céus transmontanos, além do corço, veado, javali, raposa e lobo, que também abundam nestes territórios.

A par deste património ambiental, o território apresenta outros segmentos de potencialidade turística patentes nas manifestações etnográficas. Os famosos Caretos de Podence, cuja actuação renasce todos os anos por altura do Entrudo, aliados aos galeiros e grupos de gaitas de foles, ou aos pauliteiros de Salselas, são alguns exemplos da diversidade e riqueza etnográfica. Uma dimensão cultural reforçada pelo artesanato local, que tem na fiação de linho, burel ou seda, além da cestaria, olaria, tanoaria e latoaria as principais actividades. Incontornável em qualquer visita, a gastronomia transmontana merece lu-





# DESTEQUE

Associação para o Desenvolvimento da Terra Quente



A Destaque foi constituída em Dezembro de 1991. A ideia de criar uma entidade, de direito privado sem fins lucrativos, para se candidatar a programas e fundos já vinha, porém, de trás, como refere a coordenadora do GAL da Destaque, Aurora Ribeiro, entusiasta do projecto desde a primeira hora. "Já havia um trabalho anterior, várias discussões prévias sobre o tipo de entidade a criar, quem seriam os parceiros."

O LEADER surge, entretanto, no (bom) caminho. Apaixonada confessa por este Programa, Aurora Ribeiro sublinha o quão decisivo foi o LEADER I para os territórios e respectivas entidades gestoras. "Essa maravilhosa experiência, onde se aprendeu tudo...". Uma forma de estar no terreno e de actuar "determinante no tipo de trabalho que só as associações de desenvolvimento local podem fazer", por isso "distinguem-se das outras entidades". Aurora Ribeiro chama-lhe "alma leader". Dificuldades? "Quem disser que não as tem é porque não trabalha no meio rural".

O LEADER cresce, o modelo de intervenção cresce, a associação cresce... O processo da Destaque não é muito diferente do das suas congéneres, onde este Programa foi "o grande motor" de desenvolvimento. Segundo a coordenadora do GAL da Destaque foi o LEADER que levou as entidades a procurar fundos noutros lados (a metodologia LEADER assim o ditava), obrigando-as a crescer.

Por isso, a Destaque vai buscar os Centros Rurais (de Macedo-Mirandela e da Vila Rica), o ON - Operação Norte, o INTERREG, o AGRIS, O LEADER funcionou como modelo de intervenção. O caminho trilhado ao longo destes anos foi sempre no sentido da

qualificação: das pessoas e dos territórios. A aposta recaiu muito na renovação e desenvolvimento das aldeias e na valorização, promoção e comercialização dos produtos (locais) de qualidade. Sobre a intervenção nas aldeias, Aurora Ribeiro diz, sem modéstia, que o papel da Destaque com os programas LEADER, Centros Rurais e AGRIS, em parceria com outras entidades, designadamente, câmaras municipais e juntas de freguesia, "foi fora de série". No capítulo dos produtos locais, referência obrigatória para a "Tradição e Qualidade", o organismo privado de controlo e certificação para os produtos agro-alimentares de Trás-os-Montes criado no âmbito do LEADER II.

Mas a Destaque apostou também numa equipa: em pessoas com formações diversas e sobretudo muita motivação. Como Aurora Ribeiro diz, "gente que já teve outras oportunidades de trabalho e está aqui, porque estão imbuídas desta filosofia, desta atitude de se ligarem às pessoas e defenderem as suas coisas". Mas reconhece que "[teve] alguma sorte com os técnicos", embora lhes tenha ensinado uma "regra de ouro": "eles não sabem mais do que a pessoa que está à frente deles". Por outro lado, "se eu não pensasse assim também não estava aqui... Mas tenho muito gozo nisto... Gosto de ensinar, acho que um coordenador deve gostar de ensinar". Depois, acrescenta, "aquí as pessoas têm extrema liberdade e participam, fazem uma aprendizagem e transmitem aos outros o que aprendem". Ou seja, concluindo, "criamos competência técnica. Quem se esqueceu disto, esqueceu-se do LEADER, porque o LEADER é isto, é criar competência técnica. E é isto que estamos a fazer...". É esta a nossa capacidade... Não somos gestores de grandes verbas mas gente capaz de apoiar e promover o desenvolvimento...".

**DESTEQUE**  
R. Dr. Jorge Pires, n.º 5 - 1.º  
5370-430 Mirandela  
Telefone: 278 201470  
Fax: 278 262389

## Órgãos sociais

**Assembleia-geral:** Presidente Presidente da Associação Comercial e Industrial de Mirandela e Recreativa de Vila Flor (Carlos Sampaio) | Secretário Presidente do Grupo Cultural e Recreativo Casa do Povo de Macedo de Cavaleiros (Adelino Vinhas) | **Direção:** Presidente Presidente da Câmara Municipal de Alfândega da Fé (João Carlos Figueiredo Sarmento) | Vice-Presidente Presidente da Câmara Municipal de Macedo de Cavaleiros (Beraldo José Vilarinho Pinto) | Vogal Presidente da Câmara Municipal de Vila Flor (Artur Guilherme G. Vaz Pimentel) | Vogal Presidente da Câmara Municipal de Carrizada de Ansiães (Eugenio Rodrigo de Castro) | Vogal Presidente da Câmara Municipal de Mirandela (José Maria Lopes Silvano) | **Conselho Fiscal:** Presidente Presidente da Associação Comercial e Industrial de Macedo de Cavaleiros (António Cunha) | Vogal Presidente da Associação Comercial e Industrial de Alfândega da Fé (António Afonso) | Vogal Presidente do Centro Social e Paroquial S. Bartolomeu de Vila Flor (Delfim Gomes)

## Associados / Parceria LEADER+ (GAL)

Câmara Municipal de Alfândega da Fé, Câmara Municipal de Carrizada de Ansiães, Câmara Municipal de Macedo de Cavaleiros, Câmara Municipal de Mirandela, Câmara Municipal de Vila Flor, Associação Recreativa Alfandeguesa, Associação Comercial e Industrial de Macedo de Cavaleiros, Associação Comercial e Industrial de Mirandela, Associação Comercial e Industrial de Alfândega da Fé, Associação Por Carrizada, Associação Cultural e Recreativa de Vila Flor, Associação Fragas, Cooperativa Agrícola de Carrizada de Ansiães, Grupo Cultural e Recreativo da Casa do Povo de Macedo de Cavaleiros, Centro Social e Paroquial de S. Bartolomeu de Vila Flor.

## Fórum LEADER+

Câmara Municipal de Alfândega da Fé, Câmara Municipal de Macedo de Cavaleiros, Câmara Municipal de Carrizada de Ansiães, Associação Comercial e Industrial de Mirandela, Associação Comercial e Industrial de Alfândega da Fé, Associação Cultural e Recreativa de Vila Flor e Associação Fragas.

## PDL LEADER+

# Melhorar a qualidade de vida nas zonas rurais

Orientado em torno da Qualificação global das pessoas, da Promoção do ambiente e espaços naturais e das Actividades económicas e socioculturais, o Plano de Desenvolvimento Local (PDL), no âmbito do Programa LEADER+, da Destaque aposta na "Melhoria da qualidade de vida nas zonas rurais". Um tema federador "completamente abrangente", define Aurora Ribeiro, onde cabe tudo o que a associação faz.

A estratégia não é nova. Património natural e construído, diversificação das actividades económicas e valorização dos produtos de qualidade são áreas de trabalho de eleição da Destaque desde a primeira hora.

Apostando no aproveitamento das potencialidades da Terra Quente, o esforço da Destaque foi sempre no sentido da sua utilização qualificada. Por isso, o PDL LEADER+ assenta numa estratégia de desenvolvimento que privilegia a "promoção e dinamização do desenvolvimento local numa perspectiva de valorização dos recursos endógenos e das produções de qualidade, no sentido de diversificação das actividades económicas, assegurando uma utilização auto-sustentada do espaço, a protecção do ambiente e a fixação das populações".

Sublinhando que este PDL foi "um processo construído de baixo para cima", a coordenadora do GAL da Destaque garante

que "está lá tudo". Senão vejamos: ao nível dos Investimentos/Infra-estruturas, surgem as componentes "Entre Xistos e Granitos" e "Estevas", porque, explica Aurora Ribeiro, "a Terra Quente situa-se entre xistos e granitos e a esteva é o símbolo do Parque Natureza do Azibo: na mesma medida, mas no capítulo das Actividades Produtivas, sobressaem as "Terras Douradas", os "Produtos da Terra" e as "Técnicas e Ferramentas", em que as primeiras dizem respeito sobretudo ao rio Douro e ao azeite, os produtos da terra têm a ver com o agro-alimentar e as últimas constituem os meios para fazer: outras acções materiais, "Escaleras" (escadas para subir de patamar em patamar ao nível da qualificação). Acções Imateriais (Medida 2), aparecem os "Saberes, Tarefas e Gerações" (Formação Profissional) e os "Trajectos e Redes" (Outras Acções Imateriais).

Ao fim de mais de uma dúzia de anos no terreno, as "ilhas" (intervensões) criadas nos LEADER I e II encontram-se organizadas em "redes". Um trabalho impensável no início mas que hoje a Destaque se orgulha ter conseguido fazer.

Com um PDL LEADER+ de 4 846.412,00 euros, a Destaque aprovou até 9 de Março último, 56 projectos no Vector 1 (Desenvolvimento rural): 33 na Medida 1 (1 313.565,34 euros); 19 na 2 (406.027,04 euros) e os restantes na 4. No Vector 2 (Cooperação), a despesa total até àquela data é de 100.382,58 euros, num total de oito projectos.

Textos de **Paula Matos dos Santos**

## Equipa Técnica do GAL



**Aurora Ribeiro**  
Coordenadora

Depois da licenciatura em Filosofia (Universidade do Porto), um curso de Gestão de Recursos Humanos (Associação Industrial Portuguesa) e outro de Agentes de Desenvolvimento (Associação de Municípios da Terra Quente Transmontana e CCRNorte), e subsequentes estágios, Aurora Ribeiro é convidada para trabalhar naquela associação de municípios. Do coração do Douro (Resende - Caidas de Aregos), onde nasceu, há 46 anos, Aurora parte para Mirandela "feliz da vida". Durante muito tempo foi a única mulher em muitas reuniões, mas isso nunca a assustou. Da constituição da Destaque ao actual LEADER+, passando pelos LEADER I e II, Centros Rurais e AGRIS, o desafio foi permanente. "É para isso que cá estamos, é essa a nossa capacidade", sublinha.



**Alexandra Mendes**  
Técnica Administrativa

Nascida em Luanda (Angola), Alexandra Mendes vive em Mirandela desde os quatro anos de idade. Concluiu o 9.º ano de escolaridade, Alexandra opta pela via técnico-profissional e aposta na Informática. O estágio do curso, tirado em Bragança, leva-a à Destaque. Tinha 22 anos. Hoje, com 32, Alexandra continua a dar apoio na área administrativa, ao funcionamento global da Destaque, especialmente do LEADER+.



**Ana Duque Dias**  
Técnica

Ana Duque Dias nasceu em Coimbra, em 1972, mas afirma-se natural de Alfândega da Fé, onde sempre viveu até ir para a Universidade... do Porto. Após a licenciatura, em Estudos Europeus, Ana exerceu funções no Eurogabinete da Associação Industrial Portuguesa, mas quando surgiu a oportunidade de regressar à Terra Quente, não hesitou em "entrar" na câmara (de Alfândega da Fé) para coordenar a formação profissional. O convite para integrar a equipa da Destaque chega dois anos depois, em 1999. Acompanhando os programas Centros Rurais, AGRIS, LEADER I e LEADER+, Ana reconhece gostar especialmente do contacto com as pessoas, de saber o que elas pensam, o que, para ela "é fundamental neste trabalho".



**Augusta Machado**  
Técnica

Augusta Machado entra na Destaque sensivelmente um ano após a sua constituição. Era formadora do IPI (Instituto Português da Juventude), em Mirandela, quando "já um boçado cansado da formação", a oportunidade de "mudar de vida" surge. Com o 12.º ano e habilitações/experiência profissional nas áreas da Contabilidade e Secretariado, Augusta entra no "mundo dos papéis", acompanhando os projectos do princípio ao fim. Ocupando-se sobretudo da componente financeira dos projectos, Augusta é uma utilizadora assídua do Winleader que considera "uma boa ferramenta", não obstante carga "de algumas alterações", na sua opinião.



**Cristiana Aleixo**  
Técnica

Natural de Chaves, há 34 anos, com um Bacharelato em Produção Agrícola, do Instituto Politécnico de Bragança, e um estágio na Casa do Douro, Cristiana Aleixo chega a Mirandela em 1998. Objectivo: apoiar a Destaque na organização do seminário LEADER "Comercializar os produtos locais através de circuitos curtos", ali realizado em Fevereiro desse ano. Convidada a ficar, Cristiana adora "a primeira", o trabalho nas aldeias (Romeu e Corticos), do Centro Rural de Macedo/Mirandela. Depois veio o AGRIS e o LEADER+, mas, ainda hoje, confessa "um carinho muito especial" pelas gentes daquelas aldeias.



**Manuel Castanheira**  
Técnico

Desenhador da construção civil, com curso da Escola Profissional do Porto, Manuel Castanheira trabalhava em Macedo de Cavaleiros, de onde é natural, quando surgiu a oportunidade de ir para a Destaque. Após 10 anos num gabinete de construção civil, Manuel Castanheira "agarrou" o desafio "com toda a força". Fazendo o acompanhamento de obras dos projectos da associação, Manuel Castanheira é também o responsável pela imagem da Destaque e o administrador da rede informática da associação. Os anos foram-se passando e hoje, com 40 anos, Manuel está "satisfeleitíssimo".



**Rui Calvo**  
Técnico

Nasceu em Moçambique, há 30 anos, mas passou praticamente toda a infância em Vila Flor. Aos 14 anos, Rui Calvo sai de Vila Flor, para ir estudar na Escola Agrícola de Santo Tirso. Concluiu o 12.º ano, vai para Bragança tirar o curso de Engenharia Florestal (Instituto Politécnico). Chega à Destaque em 1997, após um estágio na Federação de Caçadores da 1.ª Região Cingelética, em Macedo de Cavaleiros. Técnico dos Centros Rurais e do LEADER, Rui acompanha sobretudo os projectos do sector agro-alimentar, área na qual se "especializou".

## Um fim-de-semana na Terra Quente Transmontana

# Do Azibo ao Douro

Poucos territórios aliam um conjunto tão significativo de elementos de atracção. A natureza e a paisagem, marcante e diversificada. O património arquitectónico dos centros urbanos. A qualidade dos produtos agrícolas – o azeite, o vinho, o fumeiro, a carne, o queijo. A excelência da gastronomia. A animação cultural e desportiva. Motivos suficientes para a descoberta de muitos fins-de-semana. Prepare os olhos, a mente, a alma, mas não esqueça de prevenir os eventuais excessos do estômago. Justificados perante tantas tentações de sabores.

Mirandela é um bom ponto de partida. Com a sua centralidade e a diversidade da oferta turística, cultural e desportiva. Virada para o enorme espelho de água construído no Tua, hoje referência de actividades motonáuticas, a cidade oferece um invulgar centro histórico que merece ser percorrido em detalhe. E convém não esquecer que ali se pode visitar uma boa colecção de arte moderna, recolhida no Museu Municipal Teixeira Lopes e constituída em torno do espólio de Armindo Teixeira Lopes e de seus filhos Gil e Hilário Teixeira Lopes, artistas de nomeada, naturais de Mirandela. Um percurso inesquecível será sempre o da linha ferroviária do Tua, que liga Mirandela à linha do Douro, percorrendo o vale do rio até à foz. Inesquecível pela beleza que envolve na sua hora e meia de viagem, hoje com o conforto de modernas composições que oferecem ar condicionado e música ambiente.

Uma tentação será sempre rumar a Jerusalém do Romeu. O centro do mundo de Clemente Menéres, uma referência de intervenção agrícola e social em Trás-os-Montes. E o Romeu merece ser visitado, quanto mais não seja para apreciar a cozinha do restaurante Maria Rita, que já no século XIX acolhia os transeuntes. E para apreciar o Museu de Curiosidades construído com o espólio recolhido por Clemente Menéres. Ali perto, Cortiços merece uma passagem. Envolvida numa intervenção de qualificação de fachadas e de arranjos urbanísticos, a aldeia oferece um conjunto de edifícios senhoriais de grande imponência e uma estrutura urbana muito bem conservada.

Chegar à albufeira do Azibo é um deslumbramento. A diversidade biológica envolvente e a marca paisagística da floresta natural, da ocupação humana e do espelho de água, transformam o local numa referência. Paisagem protegida, com quase 5 000 hectares de albufeira, inclui um Parque de Natureza, com disponibilização de um Centro Interpretativo em Santa Combinha e de percursos pedestres que permitem apreciar a riqueza da flora local. E como zona de lazer enquadrada e cuidada, a albufeira do Azibo oferece parque de merendas, cais para barcos, praia fluvial devidamente equipada e, dentro em breve, apoio de restauração. Um espaço privilegiado de lazer.

Rumando a sul, vale a pena subir à Serra de Bornes e percorrer a sua crista. Os seus 1 300 metros de altitude permi-

tem panorâmicas deslumbrantes, a perder de vista, referenciando os diversos aglomerados urbanos e contemplando as inúmeras ermidas que encimam os cumes mais longínquos. Uma visão bem conhecida pelos praticantes de asa delta que a transformaram num dos seus santuários nacionais.

Não deixe de passar pela Estalagem da Senhora das Neves, donde se começa a vislumbrar o extenso vale da Vilarça, um local privilegiado para dormir ou para confrontar os sabores locais.

O Vale da Vilarça, o segundo vale mais extenso do país, logo a seguir ao de Santarém é de uma enorme riqueza agrícola, consubstanciada principalmente em olival e em vinha, a perder de vista. Uma paisagem que representa a essência da terra quente transmontana. Mais ao sul, começam a vislumbrar-se as encostas do Douro, pelo que vale a pena iniciarmos a descida por entre os socacos, até perdermos os olhos no lençol espelhado das suas águas e descansarmos contemplando o rio na Senhora da Ribeira, que após a instalação de um pequeno cais acostável apoiado pelo programa LEADER se transformou num pólo de dinamização turística, oferecendo já café, restaurante e alojamento.

Depois podemos retomar o caminho para demandarmos Carrzedá de Ansiães e fazermos uma visita detalhada ao velho Castelo de Ansiães, testemunho do primitivo povoamento. Ao lado, não podemos perder a magnífica capela românica de S. Salvador, com o seu pórtico profusamente decorado. Motivos suficientes para uma visita detalhada.

Dai à Vila Flor é um pulo. Vale a pena perdermo-nos pelas ruas e visitar o Museu Municipal, que ocupa o edifício dos antigos Paços do Concelho, fundado em 1957, e que apresenta um significativo conjunto de curiosidades locais. E levar da Cooperativa de Olivicultores um dos melhores azeites do mundo. Ou adquirir na Adega Cooperativa o excelente vinho de mesa. O melhor acompanhamento para degustar o Queijo Terrincho, feito com o leite das ovelhas churras dos rebanhos que fomos encontrando um pouco por todo o lado.

Seja qual for a opção que tomarmos, descobrir a Terra Quente transmontana é um passo para o encantamento. Não chega um fim-de-semana. É preciso transformá-lo em devoção – ao menos uma vez por ano...



**para dormir**

- Casa dos Araújos** (Turismo Rural)  
Frescos - Mirandela  
Tel.: 278 945 177
- Estalagem do Caçador**  
Largo Manuel Pinto de Azevedo  
Macedo de Cavaleiros  
Tel.: 278 426 356
- Estalagem Sra. das Neves**  
E.N. 315 - Alto de Bornes  
Tel.: 279 200 260
- Flor do Monte** (Hotel Rural)  
Pombal de Ansiães - Carrzedá de Ansiães  
Tel.: 279 660 012  
E-mail: hotel@flordomonte.com
- Quinta do Barracão da Vilarça** (Agro-Turismo)  
Vilarelhos - Alfândega da Fé  
Tel.: 278 536 200  
E-mail: terra\_sa@hotmail.com
- Quinta da Veiguiña** (Agro-Turismo)  
Vilas Boas - Vila Flor  
Tel.: 278 511 089
- Solar de Chacim** (Agro-Turismo)  
Chacim - Macedo de Cavaleiros  
Tel.: 278 400 010  
E-mail: solar.chacim@dlix.pt

**para comer**

- Estalagem Sra. das Neves**  
E.N. 315 - Alto de Bornes - Alfândega da Fé  
Tel.: 279 200 260
- Restaurante Churrascaria Veiga**  
Rua Bombeiros Voluntários  
Carrzedá de Ansiães  
Tel.: 278 617 365
- Restaurante Típico O Montanhês**  
Av. Camilo Castelo Branco  
Macedo de Cavaleiros  
Tel.: 278 422 481
- Restaurante Flor de Sal**  
Parque Dr. José Gama - Mirandela  
Tel.: 912 583 982
- Restaurante Maria Rita**  
Romeu - Mirandela  
Tel.: 278 939 134
- Restaurante Dom Dinis**  
Rua Irmãos M. A Vaz - Vila Flor  
Tel.: 278 516 696

**para visitar**

- Vale da Vilarça
- Serra de Bornes
- Parque Natureza da Albufeira do Azibo (Área Protegida de Interesse Regional)
- Rio Douro e Vinhedos
- Museu do Careto (Podence), Sarmento Pimentel (Mirandela), Etnográfico de Suções
- Linha de caminho de ferro do Tua (Mirandela/Tua)

**para levar**

- Alheiras de Mirandela
- Queijo de Cabra Transmontano, Queijo Terrincho, Mel da Terra Quente, Azeite de Trás-os-Montes, Maça de Carrzedá de Ansiães, Tecelagem em lã e linho (Mirandela), Vinhos de mesa Porto e Aguardentes

# Aromas e sabores da Península de Setúbal

Na Península de Setúbal, onde os recursos têm sido aproveitados para desenvolver uma gastronomia variada e de elevada qualidade, usos, costumes e sabores revelam a imaginação de uma região e o pulsar das tradições segundo a sua história e identidade territorial.

Com uma orla marítima de excepcional riqueza piscícola, os concelhos de Sesimbra e Setúbal oferecem uma grande variedade de pratos de peixe e marisco, merecendo especial referência a caldeirada de peixe, a feijoadá de choco, a espetada de tamboril, o choco frito, a sopa do mar, os linguados, os salmonetes, a sardinha, o sargo, o carapau, as amêijoas, o camarão do rio, a santola e a sapateira (em Setúbal), e o peixe espada, o arroz de polvo, a açorda de marisco, o ensopado de lulas, os bifés de espadarte e os choquinhos à pé descalço (em Sesimbra).

Com tanta abundância sugerimos uma visita aos portos de pesca onde as cores das traineiras e o ambiente da faina marítima permitem a descoberta de uma das actividades económicas mais importantes para as populações ribeirinhas.

A Confraria do Peixe de Setúbal tem contribuído para a promoção turística do concelho, defendendo a preservação ambiental para o desenvolvimento do pescado, no Estuário do Sado, na Zona Marinha do Parque da Arrábida e na Costa Atlântica e promovendo circuitos gastronómicos a nível nacional e internacional.

No capítulo da doçaria, destacam-se as tortas de Azeitão, os queijinhos doces, os esses de Azeitão, as cascas de laranja cristalizadas, o doce de laranja, os Amores de Azeitão (Setúbal), e as broas de Alfarim, os "zimbros" e as "brisas do mar" (Sesimbra).

Em Palmela mudam as tradições e as características gastronómicas têm influência Alentejana. O coelho com feijão à moda de Palmela, as favas à caramela, a sopa caramela, o cozido capado, o pudim de abóbora, as péras cozidas com vinho Moscatel, as fogaças de Palmela, os bolinhos de amêndoa e os Santiagos destacam-se como as delícias genuínas deste concelho.

## Terra mãe de vinhos

A Confraria Gastronómica de Palmela tem como principal finalidade a recolha, defesa, divulgação e promoção da gastronomia da região de Palmela, projectando-a a nível nacional e internacional, realizando inúmeras actividades, como cursos de fogaças, onde a população pode aprender as receitas e técnicas dos pratos regionais. A aderência às várias actividades realizadas pela Confraria mostra a importância da identidade local e da sua alavanca de promoção turística.

Ao nível da gastronomia, Alcochete apresenta dois produtos que merecem especial destaque: as famosas fogaças de Alcochete e o arroz doce branco, que em Setembro tem honras de Festival.

Montijo é terra de enchidos... Paiolas, farinheiras, salpicão, chouriço de carne, chouriço de sangue e chouriço mouro, fazem as delícias dos amantes deste tipo de gastronomia. Quanto aos doces... merecem referência os aldeanos e o doce de vinagre do Montijo.

Na Moita, o convite é para entrar num dos vários barcos de pesca e provar a famosa caldeirada à fragateiro. Uma receita desenvolvida e confeccionada pelos pescadores do concelho.

Em Terra Mãe de Vinhos não podemos deixar de visitar as adegas da região que oferecem uma selecção de vinhos divinos para todos os



gostos. Actualmente, a Casa Mãe da Rota de Vinhos da Península de Setúbal/Costa Azul divulga o vinho da região através da exposição, prova e venda de vinhos produzidos pelas adegas aderentes, funcionando, simultaneamente, como um centro de documentação, informação e organização das respectivas visitas às adegas.

O Queijo de Azeitão aparece como outro produto de excelência da Península de Setúbal. Reza a história que no final do século XIX, Gaspar Henriques de Paiva, beirão, natural de Monsanto, vem para Azeitão, dedicando-se à agricultura. Para matar saudades da terra natal, Gaspar Paiva convidava anualmente um queijeiro albacastrense para que lhe produzisse queijos tipo Serra da Estrela. O convidado acabou por ensinar a um pastor os segredos do fabrico do queijo, processo que se foi transmitindo a sucessivas gerações de queijeiros.

As características do Queijo de Azeitão estão intimamente ligadas à flora das pastagens da Serra da Arrábida e à utilização de uma variedade de flor de cardo, espontânea no sul do país (*Cynara cardunculus*) para a coagulação do leite.

O Queijo de Azeitão é produzido a partir de leite de ovelha cru, ao qual apenas se junta cardo e sal. Por ser um queijo com Denominação de Origem Protegida são várias as exigências higiénico-sanitárias de maneio e ordenha das explorações produtoras de leite e da verificação do estatuto sanitário dos rebanhos.

A ARCOLSA - Associação Regional dos Criadores de Ovinos da Serra da Arrábida tem promovido a produção deste tipo de queijo e tem divulgado a Região Demarcada do Queijo de Azeitão que abrange os concelhos de Palmela, Setúbal e Sesimbra.

O mel da Península de Setúbal apresenta características multiflorais devido à ausência de amplas áreas florais com dimensão suficiente para permitir a denominação de um mel monofloral. A APISET - Associação de Apicultores da Península de Setúbal congrega os produtores da região e desenvolve o trabalho de divulgação do mel e seus derivados.

Com tanta variedade resta fazer uma visita à Península de Setúbal onde um conjunto de aromas e sabores o esperam.

Claudia Bandeiras  
ADREPE

Com a colaboração das Câmaras Municipais de Montijo, Palmela e Setúbal e do Gabinete de Apoio ao Empresário de Sesimbra

# Faial, Pico, São Jorge, Corvo e Flores

"Embrulhado numa manta tecida  
Por minha mãe com lã da nossa ilha  
Esperava em conforto a nossa ceia  
Quase cozida, em tachos na lareira.

Era o caldo de couves e batata  
E bolo ainda morno, cheirando  
A milho recentemente colhido  
Da nossa nisca ao pé do Pico Grande.

E leite quente da nossa cabra amiga  
Que foi menina um dia, que brincava  
Comendo bocas cheias de tremoço  
Olhos dourados a fitar os meus".

in "Poesias", de Alfred Lewis

gente: "Barriga vazia, não dá alegria", "Comer e coçar, ponto é começar" e "Não há fome que não dê em fartura".

A dispersão geográfica das ilhas é talvez a principal causa da grande diversidade de pratos típicos que constituem a cozinha tradicional açoriana, caracterizada por uma ementa variada de apetitosas e suculentas receitas, capazes de saciarem os paladares mais exigentes.

Para tal contribui também a grande riqueza piscícola. O peixe fresco de qualidade é abundante: atum, espadarte, cherne, goraz, pargo. Na

"Existe um enlace entre a comida e o espírito", são palavras de Platão, no seu banquete, sabendo-se que esta necessidade fisiológica é capaz de influenciar o temperamento de um ser humano. Assim, ao procurarmos produzir um trabalho que fosse a caracterização de um povo por aquilo que come, mais interessante será saber o que ele diz daquilo que come, vai comer ou já comeu.

E é com base neste princípio que reunimos alguns adágios usados pela nossa

área dos mariscos, não faltam os caranguejos, as cracas e as lapas, bem como cavacos, lagosta e as amêijoas da Caldeira de Santo Cristo. Aliados à produção de boa carne, leite e derivados, bem como à de outros produtos hortícolas de qualidade, permitem a utilização de uma grande variedade de ingredientes na confecção daqueles pratos.

Percorrendo o território em busca dos seus pratos tradicionais, embora muitos deles sejam comuns, diferindo quando muito um pouco no paladar, devido à utilização deste ou daquele tempero, pratos há que são tipicamente locais, como, arriscamos, as populares sopas do Espírito Santo, as caldeiradas de peixe, a massa sovada, o polvo guisado em vinho de cheiro, os saborosos caldos de peixe, os torresmos de carne de vinha d'alhos, a molha de carne, inhame com linguça, peixe com molho ferrado e o famoso bolo do forno ou do tijolo.

O famoso vinho Verdelho do Pico ("Lajido" e "Czar" - VLQPRD), bem como os vinhos regionais (Curral Atlantis, Frei Gigante e Terras de Lava), são boas sugestões para acompanhar alguns destes pratos.

Na área da doçaria, existe uma variedade de doces típicos: arroz doce, rosquilhas, "vésperas", filhós e coscorões, sonhos e fofas (típicos do Carnaval), e suspiros e as frutinhas de côco, com presença confirmada nas bodas das ilhas, para além dos bolos de feijão, as espécies, as rosquilhas brancas, os torresmos doces e as rosquilhas de aguardente. Aos apreciadores de queijo, o difícil será escolher de entre o Queijo do Pico, o Queijo de São Jorge (DOP), o Queijo das Flores, o Queijo do Corvo e o Queijo do Faial.

ADELIADOR

# Festival de Sopas da Serra da Estrela

Consideradas uma referência no roteiro turístico e gastronómico da Serra da Estrela, as "Sopas" dinamizam e promovem a região. Organizado pela ADRUSE, o Festival de Sopas da Serra da Estrela, é uma outra forma de dinamizar e valorizar a identidade do território.

Já lá vão quase cinco anos, desde que foi servida a primeira concha de sopa no Festival de Sopas da Serra da Estrela. Cinco edições, milhares de visitantes e outros tantos de sopa confeccionada e saboreada.

O que começou por ser uma iniciativa para valorizar, preservar e recuperar algumas tradições e, assim, diversificar a oferta turística através de uma das vertentes da gastronomia serrana, é hoje um verdadeiro caso de sucesso.

Por altura de São Martinho, quando as castanhas estalam nos assadores e se prova o "vinho novo", o tempo é também das "Sopas". O Festival de Sopas da Serra da Estrela, organizado pela ADRUSE – Associação de Desenvolvimento Rural da Serra da Estrela, na freguesia de S. Paulo, concelho de Gouveia, é uma das referências nas terras serranas da Estrela. Mais do que isso, fazem parte da identidade da Serra da Estrela. Longe vão os tempos em que a "sopa era a tranca da barriga". Habitualmente consumida pela manhã, logo ao "mata bicho", a sopa era o alimento natural que fortalecia os trabalhadores nos longos e árduos dias de trabalho no campo. Um bom prato de sopa sempre ajudou a "consolar" as mãos calejadas da enxada e do cajado.

Nos dias de hoje, apesar da diversidade alimentar e das variadíssimas "ofertas gastronómicas", a sopa continua a ser obrigatória numa boa mesa. A sopa volta a estar na moda e, sem pretendermos ser pretensiosos, a ADRUSE - através do Festival de Sopas da Serra da Estrela - tem dado o seu contributo na divulgação, promoção e consumo das Sopas à moda da Serra.

Todos os anos, vão a concurso sopas oriundas dos cinco concelhos da Zona de Intervenção da ADRUSE - Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Manteigas e Seia. Confeccionadas no local, com produtos genuínos, tradicionais da lavoura das nossas terras (a batata, o fei-

jão, a feijoca, o grão, os nabos e as couves), as sopas também primam pela originalidade e inovação. Outros produtos diferentes, e talvez menos conhecidos, mas tão ou mais genuínos do que os tradicionais, como os cogumelos que abundam nos pinhais da Serra, fazem e divulgam a identidade dos territórios da Estrela.

Outra das características que identificam a região e que caracterizam as "Sopas da Serra da Estrela" são os utensílios utilizados. Tradicionais nas cozinhas antigas, as panelas de ferro já foram usadas muitas vezes, até porque, como diz o ditado, "panela velha faz boa sopa".

A juntar aos ingredientes, os utensílios tradicionais da gastronomia da Serra da Estrela são outra forma de preservar e divulgar a identidade do nosso Terra.

Numa concha de sopa servem-se saberes, sabores e paladares, tradições, "estórias" de antigamente que são tema de conversa no momento de provar as Sopas.

O Festival de sopas também serve para isso: (re)encontros, lembranças, memórias. Várias gerações avós, filhos e netos marcam presença no Festival de Sopas da Serra da Estrela.

"A cada boca, uma sopa", nós por cá, a par das muitas Sopas temos sempre e, cada vez mais, muitas bocas que servem para provar, saborear e (re)lembrar os dias de antigamente.

ADRUSE



## Lugar de encontro com o rural

"Olha que giro! É novo!" As exclamações escutam-se repetidas vezes à porta da Galeria do Mundo Rural. Surpreendidos pela novidade da loja, acabada de abrir no passado dia 1 de Março, os transeuntes mais afoitos atrevem-se a entrar.

Dentro do número 77 da Rua Infanteria 15, na zona histórica de Tomar, os doces, compotas, geleias, mel multiflora, pasta de azeitona, pera "borrachona", ginginha do Sanguinhal, vinho do Porto, Favaio, chá Gorreana dos Açores, vinagre de vinho ou de arroz, azeite com orégãos, ervas do Caldeirão, banho de sal de Castro Marim, cestaria ribatejana, bonecos de Câmara de Lobos ou Estremoz, entre muitos outros produtos, arrumam-se nas prateleiras e emprestam colorido ao espaço.

O objectivo da ADIRN - Associação para o Desenvolvimento Integrado do Ribatejo Norte, é criar "um espaço de interesse colectivo onde o Mundo Rural encontra a cidade". Linha de orientação e cartão de visita, a premissa assenta que nem uma luva aos objectivos da associação, e surge como "complemento da estratégia de promoção dos produtos locais", revela Jorge Rodrigues, coordenador do Grupo de Acção Local (GAL) da ADIRN.

O projecto é financiado pelo programa LEADER+, promovido pela ADIRN, e "como projecto da associação, não tem fins lucrativos". Para operar o negócio de compra e venda de produtos "utilizamos a empresa Loja do Ribatejo Norte", que é um braço comercial da ADIRN.

A sustentabilidade é difícil de assegurar. Estes espaços, "como mantêm uma ética de só comercializar produtos oriundos de zona rural, e de ter uma componente dedicada aos pequenos produtores, por vezes, têm complicações do ponto de vista comercial." A expectativa da ADIRN é que dentro de um horizonte de quatro ou cinco anos, "seja auto-suficiente".

A ideia não é nova. Conforme explica Jorge Rodrigues, "já tivemos um espaço idêntico na parte nova da cidade". A mudança para a zona histórica prende-se com questões estratégicas, mas "acaba por ser uma continuidade do que já existia".

Além disso, o projecto enquadra-se nas parcerias que a associação mantém ao nível da Pro-Regiões e Portugal Rural. "Este espaço pretende ser mais um da rede de lojas que as diversas associações LEADER querem implementar um pouco por todo o país", salienta Jorge Rodrigues.

Desta forma, podemos encontrar produtos oriundos de diversas latitudes do mundo rural português, "até porque produtos só desta zona seria um pouco limitativo", revela o coordenador da



ADIRN, para quem este é mais um exemplo das vantagens da parceria do Portugal Rural: "Damos dimensão, quantidade e qualidade para criar espaços deste género".

A Galeria do Mundo Rural não se limita à venda de produtos regionais. De acordo com Jorge Rodrigues, "queremos trazer aqui muitos artesãos e produtores, explicar um pouco da cultura e trazer um pouco da memória das coisas do mundo rural." Um espaço onde artesãos e produtores podem mostrar a arte de fabrico dos seus produtos, e partilhar "ensinamentos". Para isso, está traçado um calendário permanente (ver caixa), que é divulgado às entidades do território, nomeadamente escolas, para que possam organizar visitas.

Em termos estratégicos, o presidente da Direcção da ADIRN e da Câmara Municipal de Torres Novas, Pedro Ferreira, acredita que esta iniciativa está em sintonia com a dinâmica "que vem sendo promovida pelos municípios que integram a ADIRN".

Segundo o autarca, "estamos a tentar conquistar o nosso espaço face aos objectivos que temos de promoção do meio rural". Um objectivo que "não tem sido fácil", mas que encontra no programa LEADER um bom mecanismo de execução, revela Pedro Ferreira.

Se o caminho a trilhar é difícil, a expectativa é alta, em virtude do grau de aceitação. "Sentimos que os consumidores têm um desejo natural de chegar aos produtos genuínos, e sentimos que isto vai em crescendo", acrescenta Pedro Ferreira.

João Limão

Galeria do Mundo Rural  
Rua Infanteria 15, n.º 77  
Tomar

### Programa de Animação

**Março:** Cestaria

**Abril:** Olaria

**Maio:** Trapologia

**Junho:** Pintura

**Julho:** Fazer tabuleiros

**Agosto:** Marroquinaria

**Setembro:** Aprender a provar vinhos

**Outubro:** Fazer pão

**Novembro:** Briquedos de madeira

**Dezembro:** Venda de Natal

## Feira Nacional do Fumeiro, Queijo e Pão

Articulando na estratégia de promoção, animação e dinamização da comercialização dos produtos locais de qualidade do território no âmbito do Programa de Iniciativa Comunitária LEADER+, a TAGUS - Associação para o Desenvolvimento Integrado do Ribatejo Interior tem vindo a promover um conjunto de eventos dispersos no seu território com objectivo de dar a conhecer os produtos do Ribatejo Interior em complemento com os similares de proveniência nacional e de qualidade reconhecida.

Nesta linha de acção surgem as organizações dos Festivais dos 3 Sabores, a participação activa na Loja do Mundo Rural ou as Feiras Nacionais do Azeite e de Doçaria Tradicional e, mais recentemente, os cursos de iniciação à prova de produtos locais para os estabelecimentos da restauração, estimulando sempre a prova para permitir a aferição da sua qualidade por parte dos consumidores.

É neste enquadramento que surge a Feira Nacional do Fumeiro, Quei-

jo e Pão no Sardoal. Um conchelo outrora com expressão na agro-indústria do enchido mas que tem vindo a perder essa relevância tradicional, pelo que importa trabalhar, por um lado, essa cultura e os temas turísticos que daí podem advir e, por outro, a oportunidade de expansão económica que com este evento se pode potenciar.

Organizada pela TAGUS, no âmbito do programa LEADER+, em parceria com a Câmara Municipal de Sardoal, a segunda edição da Feira Nacional do Fumeiro, Queijo e Pão teve lugar entre 4 e 6 de Fevereiro último. À semelhança da anterior edição (Fevereiro de 2004), o certame registou a presença de milhares de visitantes de todo o país. Uma verdadeira "montra" de delícias e bons sabores que começa a criar raízes no Sardoal. Uma nova missão para a TAGUS, mas acima de tudo um desafio ao conchelo de Sardoal.

Pedro Saraiva  
TAGUS

# Desafios para 2007-2013

Os Fundos Estruturais europeus para o período 2007-2013 estiveram em foco no II Encontro da Rede Portuguesa LEADER+, que decorreu no dia 3 de Março, em Lisboa. Programadas para a parte da tarde, as duas intervenções sobre o tema "prenderam" os cerca de 90 participantes, entre técnicos do IDRHa (Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica), dos GAL (Grupos de Acção Local), das Direcções Regionais de Agricultura e de entidades parceiras da Rede, até ao último minuto. Intervenções para as quais o presidente do IDRHa, Carlos Mattamouros Resende, chamou a atenção assim que deu início aos trabalhos, numa brevíssima abertura "oficial".

Para o habitual ponto de situação do Programa, o chefe de Projecto LEADER+, Rui Batista referiu-se especialmente às questões de âmbito financeiro, designadamente, à "reserva de eficiência" (um montante suplementar atribuído pela Comissão Europeia). Recordando os critérios definidos para a sua aplicação, Rui Batista sublinhou a necessidade de encontrar uma situação de equilíbrio no conjunto dos 52 GAL. É que depois da reorientação do Vector 1 (Desenvolvimento Rural), prevista para Junho ou Julho, só lá para o fim do ano ou início de 2006, quando tiver lugar a próxima Comissão Nacional de Acompanhamento do LEADER+, se poderá voltar a equacionar a possibilidade de "mexer" nos PDL (Planos de Desenvolvimento Local) LEADER+ dos GAL. Ainda no plano financeiro, Rui Batista lembrou que está aí a actualização da Avaliação Intercalar, pretendendo-se "uma reflexão mais aprofundada" ao nível da execução financeira. Mais rigor foi também a ideia que o chefe de Projecto LEADER+ deixou acerca das auditorias da IGF (Inspeção-Geral de Finanças). "Temos de ser, inevitavelmente, mais profissionais", disse. De rigor (ou falta dele) se falou igualmente a propósito dos Pedidos de Pagamento. Lamentando o facto do WINLEADER (software específico de gestão do Programa) ainda não ser utilizado por todos os GAL, e o quanto isso complexifica o trabalho da Unidade de Gestão, aquele responsável demorou-se particularmente nesta questão, nomeando alguns dos problemas identificados.

No Vector 2 (Cooperação), o chefe de Projecto LEADER+ também lamenta a diminuta informação enviada para a Unidade de Gestão pelos GAL. Relembrando as "novas" normas deste Vector, nomeadamente no que concerne aos critérios de elegibilidade das despesas e decisão dos projectos de cooperação interterritorial, Rui Batista voltou a usar com firmeza a palavra "rigor". Rigor ao qual o presidente do IDRHa juntou profissionalismo, produtividade e responsabilidade, dando por encerrado este ponto de situação do LEADER+, após um não programado mas "inevitável" momento de debate.

Ultrapassado este momento, e após uma muito bem-vinda xícara de café, Maria do Rosário Serafim, da Rede Portuguesa LEADER+, começou por salientar o saldo final "bastante positivo" do Relatório de Actividades de 2004, não obstante algumas "insuficiências nalgumas acções", apresentou o Programa de Actividades da Rede Portuguesa LEADER+ para este ano. Continuando a desenvolver-se em torno de três eixos estruturantes (Informação/Reflexão e Comunicação; Assistência Técnica e Cooperação; Promoção e Divulgação), o programa privilegia um significativo conjunto de actividades para 2005. (ver caixa)

A segunda parte deste Encontro foi, como prevista, essencialmente informativa. Durante uma hora, Paulo Areosa, do Observatório do III QCA, apresentou a Reforma da Política Estrutural Comunitária para 2007-2013.

Começando por nomear os documentos de referência nesta matéria, designadamente, as propostas legislativas da Comissão Europeia, que incluem um regulamento geral que estabelece disposições comuns para as três fontes de financiamento das acções estruturais 2007-2013 (Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), Fundo Social Europeu (FSE) e Fundo de Coesão); um regulamento para cada uma destas fontes, e uma proposta nova de regulamento que permite a criação de uma estrutura de cooperação transfronteiriça,



Paula Matos/S&P

Paulo Areosa não tem dúvidas de que 2005 e 2006 serão anos de intenso trabalho.

Centrando-se na Comunicação da Comissão ao Conselho e ao Parlamento Europeu, de 10 de Fevereiro de 2004, documento que, do seu ponto de vista, "atribui uma prioridade quase absoluta aos objectivos crescimento económico e emprego", Paulo Areosa recordou as cinco grandes prioridades em torno das quais as propostas da Comissão aparecem organizadas: crescimento sustentável (competitividade para o crescimento e o emprego e coesão para o crescimento e emprego); gestão sustentável e protecção dos recursos naturais (entre os quais, a agricultura); cidadania, liberdade, segurança e justiça; a União Europeia enquanto parceiro mundial; administração.

Para este assessor do Observatório do III QCA, esta proposta vai de encontro aos objectivos da Agenda de Lisboa, lançada em 2000 e completada no Conselho Europeu de Gotemburgo, em 2001, e "traduz uma evolução previsível face ao ciclo anterior".

Explorando particularmente a questão das "dotações de autorização", previstas para cada uma das prioridades, Paulo Areosa desenhou o novo quadro financeiro para 2007-2013, ressaltando algumas questões que, a seu ver, vão estar concertadas na mesa das negociações, como o financiamento do orçamento comunitário, a intervenção dos novos Estados-membros e a especificidade das regiões ultraperiféricas. Os desafios da União alargada são muitos, não haja dúvida. Crescimento e emprego e a concentração temática são o paradigma para o período 2007-2013. Como compatibilizar "isto" com o quadro das necessidades do desenvolvimento económico e social de alguns países, como Portugal, onde persistem problemas estruturais em domínios-chave, é a questão que se coloca desde já para Paulo Areosa. A abordagem será, seguramente, diferente.

## FEADER

Numa intervenção dedicada exclusivamente ao Fundo Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER), o novo fundo único para o desenvolvimento rural, Manuel Rosa, assessor da Direcção do IDRHa - sublinhando, no entanto, o enquadramento pessoal da mesma - não tem dúvidas de que as verbas para o desenvolvimento rural são menores para 2007-2013.

Ainda que note, com agrado, algum equilíbrio na transição dos quadros comunitários, Manuel Rosa acredita que a variável de ajustamento na União alargada vai ser o desenvolvimento rural. E não obstante a possibilidade de vir a haver compensações, este técnico é de opinião que a questão da distribuição de verbas de acordo com os três objectivos do FEADER (aumento da competitividade da agricultura e silvicultura; melhoria do ambiente e do espaço rural;



promoção da qualidade de vida nas zonas rurais e da diversificação das actividades económicas) vai colocar na mesa um grande desafio ao nível da estratégia nacional. Chamando a atenção dos GAL, para uma eventual situação de "concorrência desleal", Manuel Rosa considera "conveniente começar já a pensar - ainda no âmbito do Plano de actividades da Rede Portuguesa LEADER+, em algumas questões de forma a evitar a tomada de medidas avulso mais tarde".

Embora não acredite que isso vá acontecer, Manuel Rosa recorda que está definido que as orientações comunitárias para o desenvolvimento rural (prioridades estratégicas) devem sair três meses após a adopção do regulamento, e que o Plano estratégico para o desenvolvimento rural deverá ser elaborado após as orientações comunitárias e em estreita colaboração com os parcelos. Ao nível do conteúdo, avaliação e potencial, estratégia, prioridades, objectivos e indicadores, lista dos programas de desenvolvimento rural, coordenação com os outros instrumentos e dispositivos de execução, são aspectos

para considerar. Plano este que pode ser enviado à Comissão antes ou em simultâneo com os Programas de Desenvolvimento Rural.

Quer se trate de um Programa Nacional de Desenvolvimento Rural quer de um conjunto de Programas Regionais, a Comissão propõe um certo equilíbrio na distribuição da contribuição comunitária entre os quatro eixos do FEADER: aumento da competitividade dos sectores agrícola e florestal (15%); ordenamento do território (25%); diversificação da economia rural e qualidade de vida nas zonas rurais (15%); LEADER (7%).

Passando em revista as medidas que integram cada um daqueles eixos, Manuel Rosa enumerou os organismos que vão gerir, controlar e acompanhar o programa ou programas (Autoridade de gestão, Organismo pagador, Organismo de certificação, Comité de acompanhamento e Grupo de Acção Local), terminando com a apresentação de exemplos de estrutura de programas possíveis.

Matéria sobre a qual importa começar já a reflectir, assinalou o presidente do IDRHa, não podendo deixar de abrir um breve período de perguntas/respostas antes de proceder ao encerramento dos trabalhos, cuja temática - registou com satisfação - agradou particularmente.

Paula Matos dos Santos

## Actividades para 2005

A elaboração do programa de actividades da Rede Portuguesa LEADER+ para o ano de 2005 contou com a participação e envolvimento dos GAL (Grupos de Acção Local), das entidades parceiras e das Direcções Regionais de Agricultura que, para o efeito, participaram previamente em Encontros Inter-calares que através da partilha e reflexão permitiram a identificação de uma estratégia comum, consubstanciada na hierarquização de prioridades de acção.

Se no ano de 2004, os objectivos de trabalho se prenderam com a estruturação,

desenvolvimento e consolidação da Rede Portuguesa LEADER+, considerou-se pertinente que o ano de 2005 se oriente para uma maior especificidade das temáticas a aprofundar e para uma maior visibilidade do trabalho a realizar no âmbito do Programa LEADER+, configurando sobretudo maior destaque ao trabalho realizado pelos GAL, no âmbito do desenvolvimento rural. Por outro lado, importa frisar que se considerou fundamental alargar as actividades da Rede a outras entidades externas, na convicção que se torna imperioso ampliar os contactos da rede a outros intervenientes nos processos de desenvolvimento rural. Para o efeito estas entidades poderão vir a fazer parte de um Conselho Consultivo, a criar no âmbito da Rede Portuguesa LEADER+, que ajude a ponderar e reflectir o trabalho a realizar no âmbito da Rede Portuguesa LEADER+. Tendo como referência que os objectivos gerais da Rede Portuguesa LEADER+ são a promoção do trabalho em rede e em cooperação e a difusão de informação específica do LEADER+, acordou-se que o programa de trabalho para 2005 continua a desenvolver-se em torno de três eixos estruturantes, que consubstanciam uma estratégia alicerçada nas seguintes prioridades:

- a qualificação e assistência técnica (Eixo 2), direccionadas para a aquisição de competências especializadas das equipas dos GAL, garantes de uma boa execução do Programa e possibilitando uma intervenção mais qualificada nos territórios e no desenvolvimento de parcerias e projectos de cooperação nacional e transnacional, constituem a primeira prioridade do programa de actividades da Rede para 2005;
- a promoção e divulgação (Eixo 3) dos territórios, produtos e práticas de todos quantos trabalham no âmbito do LEADER+, em especial junto das populações urbanas, da administração pública e dos poderes públicos, dando uma maior visibilidade ao programa e aos seus efectivos contributos para o desenvolvimento dos territórios rurais, constituem a segunda prioridade do programa de trabalho;
- a informação e reflexão actualizada e sistematizada (Eixo 1) sobre o desenvolvimento rural e as grandes temáticas, hoje determinantes para o futuro dos territórios LEADER+, embora hierarquizada em último lugar, é uma prioridade constante nas actividades a desenvolver.

O site LEADER+ ([www.leader.pt](http://www.leader.pt)) e o jornal Pessoas e Lugares continuam a ser instrumentos privilegiados de informação e divulgação do Programa LEADER+ e da Rede Portuguesa LEADER+, e, por isso, as suas actividades devem ser transversais a todas as acções desenvolvidas no âmbito do programa, constituindo-se como referências privilegiadas para consulta, comunicação e divulgação LEADER+.

Maria do Rosário Serafim  
Rede Portuguesa LEADER+ / IDRHa

<p><b>Eixo 1 - Objectivos</b> Organizar, sistematizar e disponibilizar informação relevante e pertinente para os GAL e outros actores dinamizadores do Desenvolvimento rural; Consolidar laços e proporcionar trocas de informação e experiências</p>	<p><b>LEADER+ Informação/Reflexão e Comunicação</b> Divulgar Projectos LEADER+, através da organização de uma Mostra de Projectos de sucesso e exemplificativos de boas práticas; Actualizar e inovar o Site LEADER+, criando maior interactividade com os GAL e entidades parceiras; Editar regularmente o Pessoas e Lugares; publicação de um número especial e promocional do Pessoas e Lugares; Realizar Sessões de Divulgação do Pessoas e Lugares nos territórios LEADER+ e em zonas urbanas; Editar material informativo diverso e manter um Sistema de informação regular; Participação da Rede Portuguesa LEADER+ em Observatórios, Laboratórios Locais, Grupos de Trabalho ou outros Projectos que tenham uma intervenção em temáticas específicas consideradas pertinentes para o desenvolvimento dos territórios LEADER+.</p>
<p><b>Eixo 2 - Objectivos</b> Aumentar as competências dos GAL e qualificar a sua intervenção</p>	<p><b>LEADER+ Assistência Técnica e Cooperação</b> Editar Dossiers de Cooperação, de Qualificação e outros adequados às necessidades dos GAL; Organizar Visitas de Intercâmbio, proporcionando a troca de resultados e repositórios de saber-fazer; Organizar acções de Qualificação/Formação à medida /oficinas temáticas e Seminários/Sessões Temáticas.</p>
<p><b>Eixo 3 - Objectivos</b> Dar maior visibilidade ao Programa LEADER+ Promover uma imagem positiva do mundo rural e das suas iniciativas junto das populações rurais e urbanas.</p>	<p><b>LEADER+ Promoção e Divulgação</b> Participação regular em feiras e eventos; Publicação de material diverso de promoção e divulgação dos territórios rurais; Produção de material informativo audiovisual; Participação nas actividades desenvolvidas no âmbito do Observatório Europeu e do Ponto de Contacto e nos eventos realizados pelos GAL da Europa.</p>

# Animar o Triângulo

Dando continuidade ao projecto iniciado em 2003 na ilha do Faial, realizou-se em Fevereiro e Março nas ilhas de São Jorge e Pico, o encontro "Animar o Triângulo". Organizado pela ADELIAÇOR - Associação para o Desenvolvimento Local de Ilhas dos Açores, este encontro, co-financiado pelo Programa de Iniciativa Comunitária LEADER+ e apoiado pelos municípios de Velas e Calheta, teve por principal objectivo dar a conhecer às forças-vivas das freguesias rurais novas formas de animar as localidades e a população.

Numa primeira fase, a ADELIAÇOR procedeu ao reconhecimento das necessidades em cada uma das ilhas, junto das entidades representativas existentes em cada localidade, através da realização de reuniões nas freguesias.

A informação recolhida orientou a estruturação do conteúdo dos módulos "Animação Sociocultural", com Helena Recto, técnica da ALIENDE - Associação para o Desenvolvimento Local (Alentejo); "Secretariado e Informática", com Dalila Madeira; "Planeamento de Projectos", com Jorge Coelho, coordenador técnico da ALIENDE. O encontro em São Jorge contou com 30 participantes das 11 freguesias da ilha, ligados a entidades associativas e com idades compreendidas entre os 18 e os 50 anos de idade.

No Pico, considerando a coincidência dos temas identificados nas reuniões de reconhecimento de necessidades, o encontro foi dinamizado pelos formadores afectos ao encontro de São Jorge, divergindo apenas no módulo "Marketing e Publicidade", numa vertente de divulgação de eventos.

A semelhança do que aconteceu em São Jorge, e de forma a descentralizar a acção, o encontro na ilha do Pico decorreu em dois locais em simultâneo, tendo os grupos de trabalho contado com a presença de 19 participantes, com idades compreendidas entre os 25 e os 60 anos, ligados a grupos de música, grupos de jovens, comissões de festas e outras entidades associativas. Os três módulos do encontro visaram sobretudo dar noções básicas para estruturação e divulgação de eventos culturais variados. Através de métodos participativos foi proporcionado aos participantes o conhecimento de formas de planeamento de projectos, desde a definição dos objectivos até à planificação e divulgação de eventos (colóquios, seminários, workshops).

Tendo-se revelado muito participativos, com momentos de debate e discussão dos problemas e mais-valias das duas ilhas, os encontros culminaram num jantar de encerramento e de entrega de diplomas de participação, onde estiveram presentes os participantes, os formadores, os representantes das autarquias locais e a equipa da ADELIAÇOR.

Neste momento, a ADELIAÇOR encontra-se a preparar o encontro destinado às forças dinâmicas das ilhas das Flores e Corvo "Animar o Ocidente".

ADELIAÇOR

# Estratégia das Furnazinhas contra a Desertificação

Organizada pela ODIANA - Associação para o Desenvolvimento do Baixo Guadiana, em parceria com a Subcomissão Regional da Comissão Nacional de Coordenação de Combate à Desertificação (CNC PANCD), decorreu no passado dia 1 de Março, nas Furnazinhas, uma reunião pública para discussão e aprovação da "Estratégia das Furnazinhas contra a Desertificação".

Um documento de trabalho que aponta linhas de trabalho prioritárias e acções integradas de combate à desertificação nesta aldeia da freguesia de Odeleite (concelho de Castro Marim) incluída na Área-piloto de Combate à Desertificação da Serra do Baixo Guadiana (Alcoutim e Castro Marim), uma das cinco áreas-piloto definidas no país, no âmbito do Programa de Acção Nacional de Combate à Desertificação.

Para além do problema da desertificação, nomeadamente em termos de despovoamento, em que a população residente é idosa e com fraca capacidade de iniciativa, os concelhos de Alcoutim e Castro Marim foram profundamente atingidos pelos incêndios de 2004. Os cerca de 20 000 hectares arditos, quase exclusivamente em propriedade privada, afectaram gravemente a economia e a própria base social das populações residentes.

Com as hortas queimadas, a auto-estima profundamente abalada, a população compareceu em força numa jornada de trabalho promovida pela CNC PANCD no dia 21 de Outubro de 2004, nas Furnazinhas, para reflectir sobre as causas e as consequências dos incêndios e as medidas a adoptar no futuro.

Desta jornada, que contou com a participação da maior parte dos responsáveis das entidades locais, designadamente, câmaras municipais, juntas de freguesia, Universidade do Algarve, Comandos concelhos da GNR, Bombeiros, Escolas Básicas Integradas, Federação dos Caçadores do Algarve, Liga de Protecção da Natureza, associações locais, saiu um compromisso de elaboração de um quadro de acções a implementar de acordo com as questões debatidas.

A reunião de 1 de Março foi agendada para dar conta do trabalho entretanto realizado. "Provar às pessoas que as suas preocupações não caíram no esquecimento e que o plano aqui apresentado reflecte, de forma melhorada, o que elas disseram, foi o motivo que nos trouxe novamente as Furnazinhas", explica Vitor Louro, presidente da comissão que coordena o Programa de Acção Nacional de Combate à Desertificação.

Sublinhando o trabalho conjunto entre as entidades locais que se está a fazer na área-piloto de Alcoutim/Castro Marim - o que já é uma novidade

- na sua opinião, Vitor Louro garante que a "Estratégia das Furnazinhas" não vai ficar no papel. Pegando nas suas palavras, o que saiu da reunião de 1 de Março foi, no fundo, "um manifesto que há-de receber o compromisso das entidades aqui presentes de que vão fazer tudo o que estiver ao seu alcance para concretizar" as acções identificadas.

Ainda segundo este responsável pelo PANCD, o próximo passo da comissão para levar este trabalho à prática é actuar junto das entidades decisórias/financiadoras e entidades parceiras porque "concerteza vão surgir dificuldades". Para Vitor Louro, os programas que existem, como o PIDRAA (Plano Integrado de Desenvolvimento Rural Algarve/Alentejo), não respondem a tudo o que é necessário para alterar a situação.

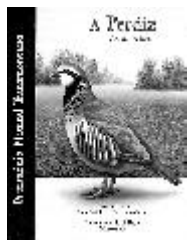
A participação das populações é um aspecto essencial para Vitor Louro, que admite a realização de mais jornadas de trabalho no futuro. "As pessoas têm de participar para se sentirem envolvidas; é fundamental; e se começarem a ver resultados acreditam que vale a pena".

Paula Matos dos Santos

Estratégia das Furnazinhas contra a Desertificação  
Linhas de Trabalho

<b>Tecido económico</b>	Turismo no espaço rural; Turismo cinegético; Aproveitamento do rio Guadiana; Produtos regionais; Infra-estruturas
<b>Agricultura</b>	Boas práticas agrícolas; Agricultura biológica, Produção Integrada e Protecção Integrada; Recuperar práticas tradicionais eficazes; Aproveitamento hidro-agrícola das Furnazinhas; RAN
<b>Floresta</b>	Densidade das plantações; Gado nas novas arborizações; Declínio da azinheira e sobreiro; Pinheiro manso; Discussão dos tipos de floresta desejáveis; Gestão Florestal sustentável; Sensibilização e Formação
<b>Incêndios florestais</b>	Planeamento e Gestão Florestal; Sensibilização da população local; Adopção dos princípios da Comissão Regional de Rearborização das Áreas Arditas; Silvopastorícia; Comissões Municipais de Defesa da Floresta contra Incêndios - DFCL; Prevenção de incêndios; Infra-estruturas de defesa, de apoio ao combate e silvicultura preventiva; Áreas queimadas; Combate aos incêndios; Organização do apoio popular ao combate/rescaldo; Erosão; Sapadores florestais
<b>Educação/Escolas Social</b>	Curricula: Educação permanente; Formação de professores; Sensibilização
<b>Associativismo</b>	Sociedade de Informação; Cultura e lazer; Apoio à criação de microempresas; Desburocratização das exigências para a criação de empresas e desenvolvimento de actividades; REN; Urbanismo
	Consolidação do associativismo local empresarial e cívico

Mais informação disponível no site do PANCD: <http://panda.igeo.pt/pancd>



**A Perdiz, Património Natural Transmontano**  
Beça, Agostinho (texto), Farinha, Nuno e Correia, Fernando (ilustração), João Azevedo Editor, 2005

*Com o apoio da Câmara Municipal de Macedo de Cavaleiros e Federação das Associações de Caçadores da 1ª Região Cinegética, co-financiado pelo LEADER+ /Desteque*

A Perdiz é tema e, simultaneamente, pretexto. A perdiz, reconhecido actor da trama cinegética, é parte integrante de uma estratégia de conservação da Natureza e defesa do Meio Ambiente e não só, pois "pode constituir um elemento dinamizador das potencialidades endógenas e da biodiversidade e, nessa perspectiva, uma actividade tanto benéfica quanto positiva no processo de desenvolvimento de regiões periféricas e com dificuldade para competir noutras áreas da economia." A perdiz é, assim, potencial natural transmontano. O autor dissecou o tema da perdiz de A a Z, proporcionando diversos níveis e entradas de leitura, acompanhados sempre por ilustrações à altura do olhar curioso de um profissional ou de um dileitante.



**Gastronomia do Alto Tâmega, Cadernos Temáticos**  
ADRAT - Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega, 2003

*Apoio CAEAT, co-financiado pelo Programa Operacional da Região do Norte*

A cozinha tradicional faz parte do património cultural e como tal tem direito a pedestal. Depois do facto assumido, há que zelar para preservar as artes culinárias locais. Assim, em Boticas, Chaves, Montalegre, Ribeira de Pena, Valpaços e Vila Pouca de Aguiar recolheram-se excertos dos usos e costumes gastronómicos do Alto Tâmega. Em resumo, sopas, muita carne, pouco peixe e doces não convencionais. O responsável de tamanho trabalho de memória ressalva, modestamente, que as presentes receitas aparecem como um valor bruto ao qual faltará, por ventura, o entorno pessoal e intransmissível.



**Tabernas, Percursos na memória do Concelho de Grândola**  
Fotografias de José Manuel Rodrigues, Textos de Paulina Mota Tavares e Alfredo Saramago, Câmara Municipal de Grândola, 1998

*Apoio da Associação para o Desenvolvimento da Região de Grândola*

"O tempo parou nas tabernas!", assim fala o olhar fotográfico de José Manuel Rodrigues que registou preto no branco sucessivas imagens, testemunhas de remotos modos de vida. Sabemos que tudo isto é história, história que não poderá sobreviver aos temp(ões) modernos da globalização. Daí a necessidade de parar para percorrer caminhos, histórias e caras tão familiares e tão distantes. Nas palavras do Presidente da Câmara Municipal de Grândola, "esta publicação é também uma homenagem a todos os homens e mulheres que animavam e animam, as tabernas de Grândola".



**Crónicas Comestíveis, contando histórias de comer**  
Monteiro, António Manuel, José Azevedo Editor, 2002

Grão-Mestre da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes, António Manuel Monteiro, epicurica e gastronomicamente (in)correcto, convida o leitor e a leitora a sentar-se à mesa de hóspedes e se deleitar com iguarias e cozinhados à altura dos maiores clássicos. Tal como o título anuncia a ementa é composta por crónicas comestíveis. Sugerem-se pequenos prazeres privados ou a dois para quem não tem medo de seguir à letra e a colher receitas seculares e pagãs (o prazer da gula sendo um dos sete pecados capitais).

**Mãos, Revista de Artes e Ofícios, Nº25**  
CRAT - Centro Regional de Artes Tradicionais, Abril/Junho 2004

*Co-financiado pelo Ministério da Cultura/Delegações Regionais*

O n.º 25 da revista "Mãos" içou a bandeira dos Sabores. Fala-se aqui em produções alimentares, de referências da gastronomia tradicional, mas também de oportunidades de negócio, valorização de recursos, emprego, dinamização económica e social. Logo de início foca-se o tema da produção, qualificação e comercialização dos produtos. Provam-se feitos da doçaria conventual e regional e visitam-se produtores e guardiães. Isolam-se espaços de aprendizagem, formação e qualificação. Segue-se passo a passo o modo de fazer das doces espécies, da ilha de São Jorge. E-se convidado para um itinerário de negócio, desde a produção à comercialização. Por fim, antes de abordar questões legais, breves, bibliografia e agenda, desenvolve-se um artigo sobre o fabrico artesanal de produtos agro-alimentares, analisado através do prisma do caso de Trás-os-Montes.



[www.melhor-restauracao.com](http://www.melhor-restauracao.com)



O Clube Melhor Restauração "visa desenvolver uma metodologia de formação contínua que estimule os empresários da região (Algarve) a aderirem e ficarem vinculados a um sistema de formação contínua." O site, oferece informação bastante pormenorizada (localização, fotos, preços, contactos, ementa, opiniões, etc.) sobre *restaurantes* algarvios, *receitas* mais e menos tradicionais, *pequenas e grandes novidades*, *agenda* dos eventos mais ou menos próximos da gastronomia, *hoteldaria*, *turismo*, etc.

O consumidor amante de gastronomia, ao tornar-se membro do Clube, terá as seguintes vantagens: descontos em restaurantes aderentes do Clube, informação personalizada por via de uma newsletter digital, conteúdos de interesse *members only*, condições especiais para participar em certos eventos (*formação*, *workshops*, *jantares* temáticos, etc.) e a qualidade de membro de uma comunidade que declara ter por missão, o desenvolvimento de acções que visam apoiar causas sociais e humanitárias.

O Clube Melhor Restauração é co-financiado pela iniciativa EQUAL e é dinamizado pela Parceria de Desenvolvimento composta pela Qualigênese, Região de Turismo do Algarve, Associação de Industriais Hoteleiros e Similares do Algarve, Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve, Globalgarve, Municípios de Olhão, Loulé e Tavira.

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



O *gastronomias.com* site do Roteiro Gastronómico de Portugal é, sem dúvida, o grande site nacional ao serviço da causa gastronómica. De um ponto de vista prático, tem todo o tipo de receitas, regionais, lusófonas e internacionais. Doces, vinhos (com informação sobre regiões demarcadas, glossário, cuidados a ter com vinhos, vinho e gastronomia, *be-á-bá* das provas), queijos e enchidos também figuram no quadro de honra. As Confrarias também têm um espaço próprio, devidamente identificadas no espaço e na espécie. Não contente com tamanho volume de pistas aliciantes para as mais exigentes papilas gustativas, o *gastronomias.com* convida o internauta a navegar ao sabor das ervas aromáticas, das especiarias e companhia. Os mais sedentes de informação factual e curiosa, poderão consultar as rubricas dos *Restaurantes*, *Glossário*, *Conselhos* e *Truques*, *Livros*, *Crónicas*, *Música*, *Crónicas*, *Tarot* e *Gastronomia*, *Anedotas*, etc. Finalmente, os mais consumistas poderão também encher o carrinho de compras não com comezainas, mas sim com objectos de cozinha e outros.

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



Dirigido a todos os que apreciam a boa comida, o Netmenu pretende criar uma comunidade virtual em torno da gastronomia, que junte o público, os restaurantes, as associações relacionadas com o tema, os fornecedores para restauração e bebidas.

A nível dos conteúdos, os *links* Guia de Restaurantes e Tasquinhas e Petiscos disponibilizam, mediante uma pesquisa por distritos, uma lista de restaurantes e Tasquinhas (desse distrito) ordenados por localidade.

No *link* Roteiro Gastronómico incluem-se mais de 800 restaurantes (pequenas tascas, casas de pasto, restaurantes médios ou de luxo) que confeccionam comida tradicional portuguesa. As sugestões para visitar as regiões e apreciar a gastronomia surgem no *link* Passeios Gastronómicos e a *Agenda Gastronómica* dá conta de eventos na área dentro e fora de Portugal.

Este portal apresenta ainda um *Guia de Vinhos*, *Receitas* e *Dicas*, um *Fórum* de discussão, além dos imprescindíveis *links* para entrar no mundo da restauração e gastronomia de outros países.

# Casa Agrícola das Múrias

## Azeite Terra Quente

“Um maravilhoso aroma a azeitonas frescas, tomate e casca de maçã, um pouco de pimenta e um elegantemente persistente e macio fim de boca”. Esta é a nota de prova do azeite Terra Quente, um Azeite Virgem Extra produzido nas terras xistosas da Terra Quente Transmontana.



Terra Quente. Obtido exclusivamente das variedades *Cobrançosa*, *Madural* e *Verdeal Transmontana*. Variedades tradicionais de Trás-os-Montes que, aliadas aos solos xistosos de PH neutro da Terra Quente Transmontana situados a altitudes entre os 200 e os 400 metros, temperaturas muito quentes e tempo seco, conferem a este azeite um cheiro e sabor a fruto fresco, com uma sensação de doce, verde e picante.

Produzido e comercializado exclusivamente pela Casa Agrícola das Múrias, situada na freguesia com o mesmo nome do concelho de Mirandela, o azeite Terra Quente, como outros azeites genuínos de Trás-os-Montes produzidos de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, beneficia do uso da Denominação de Origem Protegida (DOP). Utilizadas no seu fabrico apenas as azeitonas colhidas nas árvores sãs e sempre antes do ponto máximo de maturação, e sendo obtido por pressão a frio realizada imediatamente após a colheita, este azeite apresenta uma muito baixa acidez (entre 0,1 % e 0,2 %) merecendo, assim, a classificação Azeite Virgem Extra, nos termos da regulamentação comunitária. Dada a isenção de incorporação de qualquer adubação química nas oliveiras, é também um Azeite Biológico.

Na Casa Agrícola das Múrias, uma das primeiras entidades agrícolas a possuir certificação biológica na produção de azeite (1996), todos os processos agrícolas e produtivos e de armazenamento têm o maior respeito pelo meio ambiente e pelo produto final. Além da prática de uma agricultura biológica, a aposta recaiu num lagar ecológico, em que as chamadas águas ruças saem do lagar incorporadas nos bagaços que, juntamente com outro material orgânico, seguem para a compostagem. Ao

nível do armazenamento, reina o aço inoxidável.

Conforme sublinha o responsável pela exploração, Augusto Lacerda, engenheiro técnico agrícola, reformado da Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes e Alto Douro, enquanto explica as funções de cada uma das máquinas do seu lagar, por mais moderno que seja - como é o caso - a azeitona deve ser “trabalhada” à temperatura ambiente, na ordem dos 15 °C. No entanto, em Invernos muito rigorosos a azeitona pode ficar em descanso dois dias, sendo ainda possível dar-lhe um pouco de calor indirecto através de uma serpentina de água quente no percurso até à batadeira. Foi o que aconteceu na última campanha, uma das mais frias dos últimos tempos, afluência.

### Apostar no marketing

Com cerca de 85 hectares de olival tradicional, e uma produção média anual de 20 mil litros de azeite, Augusto Lacerda mostra-se bastante satisfeito com a última produção, em que não só se verificou um maior rendimento da azeitona como uma melhor qualidade do azeite.

Ainda que não se considere olivicultor há muito tempo, pois, apesar da exploração agrícola pertencer à família desde há muito, a produção de azeite é uma actividade iniciada por ele - levado pela ideia de completar o ciclo da azeitona (que sempre abundou naquelas terras), Augusto Lacerda admite aumentar a área de olival dentro dos 170 hectares que limitam a propriedade. Neste momento, tem já um olival moderno, com 10 anos, cujos baixos índices de produção ainda não justificam a colheita, porque como explica, a oliveira é uma árvore de crescimento lento, produzindo

vantajosamente só ao fim de 15 anos, e espera poder plantar mais árvores nos próximos anos. O principal problema é a mão-de-obra porque, justifica, a grande inclinação que caracteriza o olival transmontano não permite a colheita mecanizada (através de vibrador). Além disso, acrescenta, não nos podemos esquecer que esta é uma região onde se regista uma quebra demográfica a cada censo.

Na certeza de que o azeite Terra Quente é “dos melhores do mundo”, a Casa Agrícola das Múrias aposta como nunca na marca registada há 10 anos. Para além de todo o trabalho associado à produção do azeite, foi definido um plano de *marketing* que privilegia a concepção de rótulos, contra-rótulos, uma brochura e outro material informativo de suporte à participação em feiras nacionais e internacionais, a criação e divulgação de um site na Internet e uma nova embalagem, na linha da tradicional almotolia em metal, com *design* contemporâneo e de qualidade para utilização doméstica e em restaurantes. Um investimento total de 62 943,00 euros, que beneficiou do apoio do Programa LEADER+ (16 971,50 euros), através da Desteque - Associação para o Desenvolvimento da Terra Quente.

Enquanto não chega a “nova” almotolia em aço inoxidável, de 500 ml e de litro, o azeite Terra Quente apresenta-se no mercado nacional e, sobretudo, internacional (França e Alemanha) em originais garrafas triangulares (500 ml), quadradas (500 ml) e redondas (250 ml). O conteúdo, tal como a embalagem, é inconfundível.

Paula Matos dos Santos

Azeite Terra Quente  
Casa Agrícola das Múrias  
5385-053 Múrias (Mirandela)  
Tel./fax: 278 312085  
www.agromurias.com

### Ficha Técnica

#### Pessoas e Lugares

Jornal de Animação da Rede Portuguesa LEADER+

II Série | N.º 26 | Janeiro/Fevereiro 2005

#### Propriedade

INDE - Intercoperação e Desenvolvimento, CRL

#### Redacção

INDE  
Av. Frei Miguel Contreiras, 54 - 3.º  
1700-213 Lisboa  
Tel.: 21 843 58 70  
Fax: 21 843 58 71  
E-mail: pl@inde.pt

Mensário

#### Directora

Cristina Cavaco

#### Conselho Editorial

Carlos Mattamouros Resende/IDRHa,  
Cristina Cavaco/INDE, Francisco Botelho/INDE, Luis Chaves/Minha Terra,  
Maria do Rosário Serafim/IDRHa, Paula Matos dos Santos/INDE, Rui Verissimo Batista/IDRHa

#### Redacção

Paula Matos dos Santos (Chefe de Redacção), Francisco Botelho, João Limão, Maria do Rosário Aranha

#### Colaboraram neste número

Adeliçor, Adrat, António Manuel Monteiro, Adruse, Cláudia Bandelras (Adrepes), Desteque, Isto E, Maria do Rosário Serafim (IDRHa), Pedro Saraiva (Tagus), Sérgio Fonseca (C.M. Alfândega da Fé), Terras de Sico

#### Paginação

Diogo Lencastre (INDE), Marta Gafanha (INDE)

#### Capa

Serra de Bornes (Alfândega da Fé); Sérgio Fonseca (C.M. Alfândega da Fé)

#### Impressão

Diário do Minho  
Rua de Santa Margarida, n.º 4  
4710-306 Braga

#### Tiragem

6 000 exemplares

#### Depósito Legal

n.º 142 507/99

#### Registo ICS

n.º 123607

