

PESSOAS e LUGARES

Jornal de Animação da Rede Portuguesa Leader +

Directora: Cristina Cavaco

www.leader.pt

II Série | Nº 46 - 2007

Em Destaque

O nosso pão



Pão da Velgueira / Maria do Rosário Araújo



Terras Dentro

Alentejo

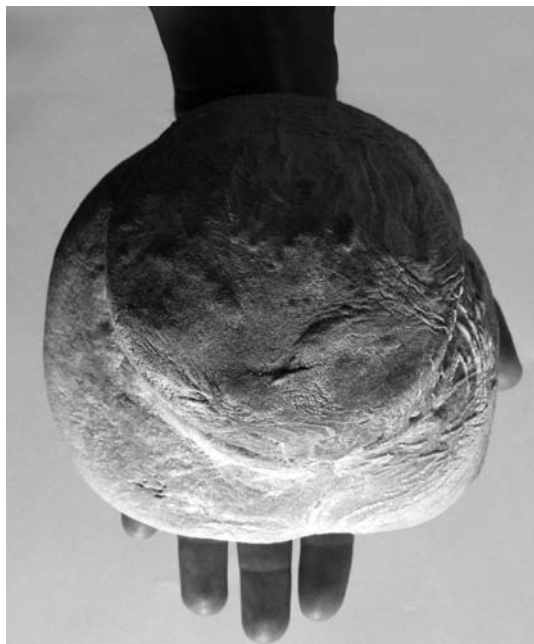
P 12 Um fim-de-semana no Alentejo

P 5 Terras de pão

P 6 e 7 Futuro do LEADER em Portugal

P 16 e 17 Portugal Rural no Parlamento Europeu

A propósito de pão



Pão da Vidigueira / Maria do Rosário Ananha

Tive a oportunidade de me deslocar à Feira do Montado em Portel, onde o Grupo de Acção Local (GAL) Terras Dentro tem uma posição de destaque na organização, e onde pude testemunhar com boa surpresa a dimensão daquele evento. Não se trata de um evento associado ao pão, mas porque a Terras Dentro teve a amabilidade de me convidar para visitar o seu stand, aliás interessantíssimo, rapidamente tive a percepção de facilmente ser possível associar o pão com o trabalho que este GAL tem desenvolvido na sua zona de intervenção. Não apenas porque o pão tem merecido

um papel de destaque na acção da Terras Dentro, mas porque o papel do pão na alimentação tem contornos semelhantes ao papel da Terras Dentro no desenvolvimento da sua zona de intervenção.

O pão cumpre um papel importantíssimo e destacado no nosso património cultural em geral e gastronómico em particular. É um elemento sempre presente, mas muitas vezes por detrás doutros sabores que se destacam numa boa refeição. Não nos lembramos dele porque está lá, mas a sua falta destrói um bom repasto. É como o oxigénio da gastronomia regional portuguesa, a sua presença à mesa é mecânica, inquestionável e indispensável.

E terá sido durante a minha passagem pelo espaço da Terra Dentro na Feira do Montado que me lembrei desta faceta do pão. A Terras Dentro pretendeu dar a conhecer ao público em geral o seu trabalho no Programa Leader+. E fê-lo de uma forma original. Fotografou todos os projectos e apresentou-os em painéis, associando-os por temas e com uma pequena descrição de cada um, bem como os montantes financeiros envolvidos. E foi muito interessante ver o volume de trabalho desenvolvido por este GAL, e as áreas onde interveio, aliás em íntima relação com os objectivos que traçou para o seu território. Mas o que mais me agradou foi o facto de a Terras Dentro ter conseguido dar rosto a todos os seus projectos, mostrando-os de forma personalizada. De facto as coisas simples fazem toda a diferença.

A Terras Dentro está de parabéns. O seu trabalho está lá, onde deve estar, no território. Todos pudemos testemunhar a presença e importância na sua zona de intervenção. É uma organização incontornável quando falamos de identidade e de desenvolvimento no Alentejo e, em particular, na sua zona de intervenção. E é por isto que me lembrei de associar a Terras Dentro ao pão, até porque se algum dia faltasse no seu território, todos ralhariam... e com muita razão!

Rui Batista

Chefe de Projecto LEADER+



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: DGADR, Rede Portuguesa LEADER+, Tapada da Ajuda - Edifício I - 1349-018 Lisboa

O **Pessoas e Lugares** - Jornal de Animação da Rede Portuguesa LEADER+ tem por objectivos divulgar e promover o LEADER+, assim como 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:

DGADR - Direcção-Geral de
Agricultura e Desenvolvimento Rural
Rede Portuguesa LEADER+
Tapada da Ajuda - Edifício I
1349-018 Lisboa

Telf.: 21 361 32 57
Fax: 21 361 32 77

Ou aceda ao site da Rede Portuguesa LEADER+ 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 à DGADR com a devida antecedência. Obrigado.

O pão

O pão é um alimento essencial na alimentação humana. O seu uso é antiquíssimo. Pensa-se que o pão tenha começado a ser utilizado pelo homem há cerca de 10 mil anos, nas aldeias palafitas da Suíça, onde já era considerado um alimento básico.

Contudo, foram os gregos, pelos seus contactos comerciais com o Egipto, que introduziram o pão na Europa, de modo significativo, passando a ter uma reconhecida importância na alimentação.

Refere-se que é atribuída aos egípcios a descoberta da adição do fermento à massa do pão para a tornar leve e macia tal como é conhecida actualmente.

Importa tratar este alimento numa componente essencialmente técnico-legislativa de forma a permitir saber-se qual a definição de pão, bem assim como os seus respectivos tipos.

Entende-se por pão o produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura, em condições adequadas, das farinhas de trigo, centeio, tritcale ou milho, estremes ou em mistura, de acordo com os tipos legalmente estabelecidos, água potável e fermento ou levedura, sendo ainda possível a utilização de sal e de outros ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos, nas condições legalmente fixadas.

Os tipos de pão que podem ser legalmente fabricados e comercializados são:

- **Pão de trigo** - fabricado com farinha de trigo dos tipos 45, 55, 65, 80 ou 110, água potável, sal, fermento ou levedura, podendo também adicionar-se farinha de glúten, extracto de malte, açúcares e aditivos legalmente fixados;
- **Pão integral de trigo** - fabricado com farinha de trigo do tipo 150;
- **Pão de centeio** - fabricado com farinha de centeio dos tipos 70, 85 ou 130, ou em mistura com farinha de trigo dos tipos 65, 80, 110 ou 150, desde que a farinha de centeio seja utilizada numa incorporação superior a 50%, água potável, sal, fermento ou levedura, podendo também adicionar-se extracto de malte, farinha de malte, açúcares e aditivos legalmente fixados;

Legislação aplicável ao pão

Licenciamento industrial

- Decreto-Lei n.º 69/2003, de 10 de Abril, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 183/2007, de 9 de Maio;
- Decreto Regulamentar n.º 8/2003, de 11 de Abril, alterado e republicado pelo Decreto regulamentar n.º 61/2007, de 9 de Maio;
- Portaria 464/2003, de 6 de Junho;
- Portaria 470/2003, de 11 de Junho;
- Portaria 474/2003, de 11 de Junho;
- Portaria n.º 584/2007, de 9 de Maio.

Licenciamento comercial

- Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho;
- Portaria n.º 573/2007, de 17 de Julho;
- Decreto-lei n.º 259/2007, de 17 de Julho;
- Portaria n.º 789/2007, de 23 de Julho;
- Portaria 790/2007, de 23 de Julho;

Farinha

- Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de Abril;
- Portaria n.º 254/2003, de 19 de Março;

Pão

- Decreto-Lei n.º 33/87, de 17 de Janeiro;
- Portaria 425/98, de 25 de Julho;

Higiene alimentar

- Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.

Rotulagem

- Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro.

- **Pão integral de centeio** - fabricado com farinha de centeio do tipo 170;
- **Pão de tritcale** - fabricado com farinha tritcale, ou em mistura com farinha de trigo dos tipos 65, 80, 110 ou 150, desde que a farinha de tritcale seja utilizada numa incorporação superior a 50%, água potável, sal, fermento ou levedura, podendo também adicionar-se extracto de malte, farinha de malte, açúcares e aditivos legalmente autorizados;
- **Pão de mistura** - fabricado com mistura de farinhas de trigo dos tipos 65, 80, 110 ou 150, de centeio dos tipos 70, 85, 130 ou 170 e de milho dos tipos 70, 100 ou 175, ou apenas com farinhas de dois destes cereais, com uma incorporação mínima de 10% de farinha de cada cereal, água potável, sal, fermento ou levedura, podendo-se também incorporar farinha de glúten, extracto de malte, farinha de malte, açúcares e aditivos legalmente autorizados;
- **Pão de milho ou broa de milho** - o pão de mistura em cujo fabrico seja utilizado predominantemente qualquer dos tipos de farinha de milho;
- **Pão especial** - o pão fabricado com qualquer dos tipos de farinha definidos na Portaria n.º 254/2003 de 19 de Março, estremes ou em mistura, água potável, sal, fermento ou levedura, podendo-se também incorporar farinha de glúten, extracto de malte, farinha de malte, açúcares e aditivos e outros ingredientes legalmente estabelecidos. As denominações de venda estão fixadas de acordo com as suas características:
 - pão de trigo/centeio/milho enriquecido - inclui ainda elementos enriquecedores (vitaminas e sais minerais);
 - pão sem sal - não teve a incorporação do ingrediente sal;
 - pão glutinado - fabricado com farinha de trigo com elevado teor de glúten;
 - pão de ovos - tem incorporado ovos frescos ou desidratados;
 - pão de leite - tem como um dos ingredientes leite em pó;
 - pão tostado ou tosta de trigo/centeio/milho - pão que sofreu uma torra especial que lhe retirou água, diminuindo substancialmente o teor de humidade.

Nos locais de venda do pão deverá existir, de modo bem visível, uma tabela onde conste:

- A denominação de venda do pão;
- As expressões tradicionais, regionais ou referentes ao seu formato, quando sejam utilizadas;
- O preço por quilograma.

Chama-se à atenção que não é permitida a utilização do qualificativo “caseiro”.

Finalmente, porque o pão é um dos produtos mais importantes na alimentação humana em Portugal, torna-se imperioso que o seu fabrico, comercialização e posterior manipulação sigam com exigência, as regras de higiene estabelecidas.

Maria de Lourdes Gonçalves

Inspectora Directora da Direcção Regional de Lisboa e Vale do Tejo da ASAE

Alfredo Saramago

“Ter ou não ter pão foi razão para guerra e paz”

Historiador e mestre de Antropologia, pela Universidade de Friburgo, foi em Paris que Alfredo Saramago descobriu a pós-graduação em História da Alimentação, área em que se tornou num dos maiores especialistas da Europa. Investigador, conferencista e escritor, é também colaborador em rádios, jornais e revistas, além de fundador e director da revista “Epicur”.

Disse que “porque gosto de tauromaquia, de caça, de charutos, de bons vinhos, de boa comida e ainda por cima sou gordo, o que já não se usa, lançaram-me para um território onde são colocados os socialmente incorrectos”. A nossa sociedade penaliza o prazer?

Penaliza alguns prazeres, especialmente os prazeres que não são considerados socialmente correctos. Penaliza por desconhecimento, mediocridade, ignorância e falsos puritanismos.

O prazer gastronómico é pecado?

O prazer gastronómico não é pecado. O que foi pecado bem marcado pela Igreja foi a gula. No entanto, os homens do Senhor nunca souberam muito bem onde a deveriam arrumar. Começou por ser o primeiro pecado capital, e a gula considerada mãe de todos os outros, depois desceu para terceiro, depois para sexto, voltou outra vez para terceiro. Neste momento não se sabe que lugar ocupa. Talvez a Igreja se tenha interessado mais pelos que morrem de fome do que por aqueles que comem muito.

É um os maiores especialistas em História da Alimentação. Essa é uma disciplina com territórios por desbravar? O que existe ainda para fazer nessa área?

Aqui em Portugal quase tudo está para fazer. Só há pouco tempo a História da Alimentação tem cartas de nobreza. Somos raros em muita coisa e esta situação da Academia ter menorizado e desprezado a História da Alimentação do homem é mais uma, e bem grave. Dizia-me um professor, infelizmente desaparecido recentemente, que quem não souber História da Alimentação não pode saber História em geral.

O que distingue a alimentação da gastronomia?

A alimentação, ou melhor, a História da Alimentação trata de tudo o que todos os homens comeram em todas as épocas. A gastronomia estuda as preferências e as escolhas dentro da alimentação. A gastronomia pressupõe abundância: escolho isto em vez de escolher aquilo.

O pão inscreve-se na categoria de alimento essencial. Podemos associá-lo aos prazeres da gastronomia? De que forma?

Surpreende-me a pergunta. O pão, em muitas sociedades, principalmente do Ocidente foi, e em alguns casos ainda é, a base de alimentação dos povos. O pão está relacionado ao prazer da gastronomia. A exigência gastronómica teve como consequência a melhoria e a diversidade do pão.



João Limão

O pão tem sido menosprezado na gastronomia internacional?

Tem sido menosprezado porque o aumento de nível de vida e o aumento de poder de compra diminuí o consumo de pão e, consumindo menos, a exigência da qualidade é menor. Existem diversos alimentos que têm substituído o pão que deixou de ser alimento principal.

A importância histórica do pão é inequívoca?

Tem uma importância histórica indelével. Deveria ser ensinada nas escolas a história do pão. Através do pão pode-se fazer a história de um país e em Portugal isso é completamente verdade. Fomos sempre deficitários, tivemos toda a vida crises frumentárias, ter ou não ter pão foi muitas vezes razão para guerra e para paz.

O pão teve também um carácter de distinção social?

Toda a vida teve. Quem tinha dinheiro comia melhor pão e quem não tinha comia o pior. Sem falar nas grandes crises quando se comia pão de bolota, de castanhas e de raízes espontâneas. Era o chamado *pain de disette*. Traduzido à letra: pão de miséria.

Fala-se muitas vezes da importância da gastronomia regional como factor de desenvolvimento das regiões. Acredita neste potencial? De que forma pode e deve ser valorizado?

Acredito, porque em Portugal temos uma fortíssima diversidade de alimentos, temos diferentes dietas consoante as províncias. A nossa cozinha regional é muito rica e factor de desenvolvimento. Assiste-se hoje ao renascimento das cozinhas regionais e não raras vezes quem viaja, procura em primeiro lugar um restaurante, uma receita, e só depois o monumento. Finalmente, muita gente concluiu que a cozinha é um património cultural importante.

Temos exemplos de feiras e museus do pão. Poderão ser modelos de utilização do pão como factor de atracção de visitantes para estas regiões?

Claro que podem e devem constituir exemplos a seguir.

Existem outros modelos de valorização do potencial histórico, social e gastronómico do alimento pão?

Depende da imaginação. Os novos circuitos do pão são prova do interesse crescente sobre o pão.

A certificação do pão poderá ser uma forma de conseguir o reconhecimento do valor gastronómico do alimento?

Não é necessário existir uma certificação de todos os produtos e a certificação não é carta de garantia. O que é necessário é existir uma forte valorização do pão, com certificação ou sem ela.

De que forma é que deve acontecer essa certificação? A partir de indicações geográficas? Da matéria-prima de fabrico? Ou de método de fabrico?

O que difere um bom pão de trigo do Alentejo de um bom pão de trigo de Trás-os-Montes? Não se podem fazer denominações geográficas. O que se pode é acentuar as diferenças: pão de trigo, pão de centeio, pão de milho, pão de mistura, broa, etc.

De que modo se pode fazer com que as mais-valias do pão fiquem nas regiões de que os diferentes tipos são originários?

É evidente que as mais-valias ficam nas regiões de origem. É aí que se fabrica, que se comercializa e que se distribui.

Entrevista por e-mail de João Limão

Terras de Pão

«Conduzava-se o pão conforme as posses. Ao pobre alegrava-o a azeitona e a falca de toucinho da salgadeira, a outros sorriam a linguiça e o paio e o queijo de ovelha ou de cabra.»

Joaquim Pulga

In "Alentejanando – Estórias e Sabores"

A nossa região, marcada fortemente por tradições seculares, conta com uma presença fundamental no seu desenho agrícola, na sua mesa e nos seus rituais sociais: o pão. Começa por ser trigo passando depois pela moagem, amassadura e cozedura, em fornos de padeiro ou comunitários, para finalmente ser o pão nosso de cada dia, na mesa do mais pobre ao mais rico.

«Os romanos deixaram no Alentejo um forte testemunho de uma cultura marcadamente influenciada pelo pão. O seu cozimento começou por ser feito em cinzas, depois em brasas, campânulas e finalmente no forno.» (Alfredo Saramago in "Para uma história da alimentação no Alentejo"). De manhã à noite o pão está presente a todas as horas do dia. Acompanha com café o amanhecer, vai na mochila da escola para comer ao recreio, serve para a bucha a meio da manhã, é imprescindível na mesa do almoço, mata-o-bicho no balcão da taberna, cai bem no jantar e aconchega a ceia com umas sopinhas de leite.

O pão marca pois uma presença importante nos hábitos alimentares alentejanos, não sendo apenas um simples acompanhamento da refeição, como acontece em outras regiões, mas constituindo um ingrediente fundamental na maior parte dos pratos, nomeadamente das açordas, migas, ensopados, gaspachos, sopas de tomate e mesmo de alguns doces como o manjar, as fatias douradas e o pudim de pão. Em tempos que já lá vão, para alguns estratos sociais menos favorecidos um simples naco de pão acompanhado de azeitonas, toucinho ou linguiça era muitas vezes a própria refeição.

Quando falamos da identidade da região falamos sem dúvida também dos seus produtos e marcas de qualidade e nesse contexto não podemos esquecer o pão. A Terras Dentro desde sempre trabalhou esta temática, no sentido de promover e valorizar o que a terra e as suas gentes têm de melhor. Ao abrigo do programa LEADER e outros, tem sido possível divulgar a tradição, preservando o que ela tem de bom em prol de um desenvolvimento integrado e sustentável. Assim, o pão é um dos produtos a defender e nunca fica esquecido nas inúmeras actividades que organizamos e que toquem de alguma forma a temática dos produtos, sejam elas formações, workshops, colóquios, mostras, feiras, entre outras.

Na vertente transnacional podemos dizer que temos corrido o mundo com os nossos produtos tradicionais, entre eles o pão. As diferentes formas de o confeccionar e de o consumir são uma temática sempre actual e de interesse reconhecido além fronteiras.

Uma das muitas formas de acarinhar este símbolo da identidade regional é a Festa do Nosso Pão que a Terras Dentro organiza desde 2000 integrada na Feira Anual de Cuba. Esta homenagem tem pretendido ser por um lado fiel às tradições mas por outro o mais contextualizada possível com a realidade actual. As padarias locais são convidadas a participar, resultando numa mostra e venda de pão e seus derivados, amassado e cozido das mais variadas formas. Alguns com o preceito antigo, outros mais modernos, com fermento ou levedura, em forno de lenha ou

industrial, pão de quilo e de meio quilo, com cabeça ou sem cabeça, tudo é possível apreciar na Festa do Nosso Pão. Para os mais curiosos é também possível meter a mão na massa participando nas inúmeras actividades paralelas que decorrem nesta Festa, desde o aprender a amassar, a tender, a pôr e tirar o pão do forno, a conhecer os processos da ceifa, os rituais da cozedura em fornos comunitários e a importância do pão nos hábitos de convivialidade.

As exposições de pintura, fotografia e bibliografia, os workshops para adultos e crianças e as demonstrações ao vivo misturam-se com o cheirinho a pão acabado de cozer e fazem da Festa do Nosso Pão um cantinho único com sabor a Alentejo.

O pão é alimento, é sinónimo de terra e de trabalho, é símbolo religioso, é arte e até é ditado popular: "o pão que o diabo amassou", "como pão para a boca", "casa onde não há pão todos ralham e ninguém tem razão".

Para a Terras Dentro, o pão tem sido e continuará a ser um tema agregador de cultura, identidade, tradição e actualidade.

Elsa Branco
Terras Dentro

Festa do Nosso Pão

A internacionalização da "8ª Festa do Nosso Pão", organização da Terras Dentro – Associação para o Desenvolvimento Integrado de Micro-regiões Rurais, com o apoio da Câmara Municipal de Cuba, foi uma das grandes apostas da Feira Anual de Cuba, que decorreu entre 31 de Agosto e 2 de Setembro.

No ano em que comemora 75 anos de história, a Feira Anual de Cuba viu a "8ª Festa do Nosso Pão" internacionalizar-se com a presença da padaria francesa Minoterie Matignon. A par da habitual participação de padarias da região, que este ano contou com 12 empresas envolvidas, de Cuba,

Quintos, Vidigueira, Vila de Frades, Vera Cruz, Alcáçovas, S. Bartolomeu do Outeiro e Vila Nova de S. Bento, e que exibiram nas bancas o pão alentejano e bolos tradicionais, esteve também a baguete francesa. O francês Denis Cornu trouxe a Cuba os produtos da marca "La Banette – Tradition Française", que os visitantes da feira puderam adquirir e provar.

Em simultâneo, confirmando a lógica de expansão do evento, o cenário de mostra e venda de pão da festa contou também com a presença de uma pequena mostra de pão-de-azeitona de Mirandela que esteve disponível para provas.

Além destas actividades, o espaço do evento foi animado pela exposição de fotografia "Alentejo, o Pão e a Vida", e pela exposição de engenhos e materiais de padaria tradicionais. O espaço contou com uma área para os mais novos, denominada o "Cantinho das Crianças", com exibição de trabalhos realizados pelas crianças, nomeadamente feitos em massa de pão, além da Bibliopão, um espaço de consulta de livros sobre o pão, e também a actividade interactiva "O pão e os sentidos".

Em complemento, no horário da noite, os visitantes puderam assistir à animação "A arte e mestria de fazer o pão", que consistiu num ateliê de fabrico de pão, bem como à animação da Companhia de Teatro Hamlet, da Sociedade Capricho Bejense. Poesias subordinadas à temática do pão foram distribuídas pelos visitantes, além de receitas oferecidas pelos quatro restaurantes que se associaram ao evento, e que constituíram uma Rota de Restaurantes da "8ª Festa do Nosso Pão".

João Limão



Denis Cornu (Minoterie Matignon) / João Limão

O futuro do LEADER em Portugal (2007-2013)

Muitas interrogações têm-se levantado sobre o futuro do programa de iniciativa comunitária LEADER em Portugal, e vários artigos foram publicados com reflexões sobre o tema. A Rede Portuguesa LEADER+ organizou também seminários, alguns dedicados ao futuro do LEADER¹. As polémicas estão muito vivas quando se aborda o assunto que apai-xona todos os que trabalham neste âmbito ou que beneficiaram duma das medidas.

Ao olhar de maneira objectiva e comparando com a situação nos outros países, sobretudo para mim que tenho seguido esta iniciativa desde o princípio e que tenho conhecido a evolução nos outros Estados-membros (EM), pode-se dizer que o LEADER foi um sucesso em Portugal; desenvolveu muitas acções, contemplou muita gente em meio rural e suscitou muito entusiasmo.

Uma das vantagens da evolução do LEADER em Portugal é a estabilidade que os grupos têm conhecido. A maior parte deles mantiveram-se desde o princípio. Às vezes com novos parceiros, limites diferentes, mas sem mudanças importantes. Esta estabilidade permitiu o desenvolvimento duma geração de responsáveis e de gestores que se empenharam, a maior parte deles com muita dedicação, ao longo destes anos, no desenvolvimento a nível local. Hoje, as pessoas que estão responsáveis pelos grupos de acção local (GAL), estão prontas a continuar o trabalho, mas inquietas com as alterações propostas, que aliás coincidem com mudanças políticas e com uma reestruturação importante ao nível da administração.

Por estas razões, o futuro está a ser uma preocupação: será que o sucesso do LEADER vai ser mantido? Será que esta iniciativa continuará com as mesmas orientações, permanecendo com as características que fizeram dela um sucesso? Será que o LEADER vai ter mais importância e ver o seu orçamento alargado por decisão das autoridades dos vários EM?

Não vou voltar à análise da legislação comunitária para o período 2007-2013, que ditou o *mainstreaming* do LEADER e conduziu às modificações que a maior parte de vós já conhecem. As razões são diversas para se ter transformado uma iniciativa comunitária num dos eixos do Programa de Desenvolvimento Rural² (PDR).

Neste momento, é difícil dizer qual é o montante financeiro dedicado ao LEADER, no conjunto dos vários EM. Geralmente, encontramos um montante global para os eixos 3 e 4. Num estudo comparativo,

consagrado a vários países, a média destes dois eixos ronda os 19 por cento para os 27 EM. Mas esta percentagem é muito variável: vai de um máximo de 30 por cento para a Bulgária e Alemanha, seguidas pela Polónia, a um mínimo de 10 por cento para França, Portugal, Finlândia e Reino Unido.

Orçamento do LEADER em crescimento

Os países que consagram uma percentagem importante aos eixos 3 e 4 dos PDR procuram desenvolver uma agricultura sustentável, onde a actividade agrícola está combinada de maneira equilibrada com outras actividades e serviços no meio rural.

Nestas condições e para além dos cinco por cento do total do montante do PDR, impostos pela legislação para o eixo LEADER, é difícil dizer se o orçamento global consagrado ao LEADER tem aumentado em relação ao período anterior. Tudo depende da importância do montante utilizado pelos GAL nos outros eixos. Países como a Áustria, Finlândia, Irlanda, Espanha, Alemanha ou Polónia têm aumentado o orçamento consagrado ao LEADER.

Nos países citados (com excepção da Polónia) o LEADER poderá intervir nos diferentes eixos. Noutros, como é o caso de Portugal, a sua intervenção está limitada ao eixo 3, ou seja aos aspectos ligados à diversificação das actividades, principalmente não agrícolas, no meio rural.

O que poderá acontecer com as características do LEADER?

Manter a abordagem territorial alargando a esfera das actividades? Apesar de se manter a abordagem territorial, os GAL vão ser apanhados entre duas alternativas: limitar a actividade ao nível local, dentro do seu território ou tentar actuar num território mais vasto ou a uma escala maior para valorizar e rentabilizar a sua acção. No primeiro caso, um GAL poderá fazer aliança ou reagrupar-se com outros GAL com interesses iguais (por exemplo, no domínio do turismo ou no escoamento de produtos locais). No caso francês, temos o exemplo da acção “Cafés du pays” onde o modelo dum café típico, abastecido com produtos locais e constituindo um ponto de encontro para os habitantes, foi alargado a outras regiões que adoptaram um perfil de acção idêntico.

Integrar novas parcerias? No futuro, o alargamento das parcerias é inevitável. Tendo em conta as possibilidades de intervenção e o alargamento das temáticas, novos parceiros entrarão inevitavelmente nos GAL. Tem de se ver qual será a aceitação destes parceiros pelos já existentes e que, tradicionalmente, trabalham juntos desde há muitos anos. Não esqueçamos que isto significa que o orçamento será partilhado por todos. Se o orçamento é limitado, os problemas de integração podem agravar-se.

Nas novas parcerias, a questão principal será: qual a relação a estabelecer com as organizações de agricultores? Até agora, o facto do LEADER não dispor de possibilidades para investir directamente na produção agrícola e de se ter dado como prioridade a diversificação, inclusive em actividades não agrícolas, limitou a participação dos agricultores. A situação é diferente no novo período, onde os investimentos agrícolas



Nelly Jazra Bandarra trabalhou cerca de 18 anos na Comissão Europeia, nomeadamente no âmbito das políticas de desenvolvimento rural, de agricultura e de ambiente. Em Portugal, foi Professora de Economia do ISEG (Instituto Superior de Economia e Gestão), onde leccionou as cadeiras de Economia Geral e de Economia Agrária. Nesse quadro, integrou a equipa de investigadores do CISEP (Centro de Investigação sobre a Economia Portuguesa). Note-se que foi responsável por muitos projectos de investigação sobre a agricultura portuguesa e o desenvolvimento rural. Antes da vinda para Portugal, trabalhou na Argélia e no Líbano. Hoje em dia, está envolvida em serviços de consultadoria nos domínios do desenvolvimento rural e da agricultura.

É também uma cidadã activa através da participação na vida associativa, particularmente nas áreas da cidadania europeia e da igualdade de oportunidades entre mulheres e homens.

são possíveis. Os agricultores, pelo facto de terem subsídios mais limitados no seu sector, vão também poder procurar outros financiamentos e o LEADER será uma das possibilidades. A aliança com organizações agrícolas, desde que estas não tentem controlar os GAL (questão que pode levantar dificuldades), pode ter vantagens.

O relacionamento pode ser pacífico ao nível local, onde existem já parcerias, ou pelo menos cooperação, com as organizações agrícolas e cooperativas, desde que não haja dominância ao nível da gestão. Pode ser mais polémico a nível nacional, sobretudo quando se trata de partilhar o poder ao nível da rede ou doutras acções à escala nacional e com impacto político.

Mais cooperação com as autarquias? A cooperação com as autarquias tem sido fundamental no desenvolvimento dos GAL. Mas, como se tem sublinhado, nem sempre foi fácil. As autarquias querem fazer passar mensagens políticas, que, às vezes, não convêm aos GAL, que tentam conviver com todas as forças políticas. Este risco de instrumentalização, já presente, pode agravar-se com o alargamento das acções dos GAL. Risco que não existe apenas em Portugal, mas também nos outros EM. É um equilíbrio instável que os GAL terão de gerir e que carece de muito cuidado para não criar tensões no futuro.

Acções mais integradas e mais inovadoras? O princípio de integração do LEADER nos PDR e as possibilidades de intervenção em outros eixos deveriam facilitar uma melhor integração das acções e mais possibilidades de inovação. Aliás, a inovação ocorreria mais nos procedimentos do que no conteúdo.

Mas as regras de elegibilidade impostas em Portugal limitam as possibilidades de acção dos GAL, que não podem intervir em todos os aspectos da diversificação mas só nos domínios definidos pela administração. Não parece que, além das regras de elegibilidade comunitária, os outros EM tivessem imposto tais restrições. A razão poderá ser a necessidade duma melhor coordenação com os outros fundos, em particular com as medidas dos programas de desenvolvimento regional.

Mais problemas de gestão? Mas os problemas mais graves poderão aparecer ao nível da gestão do eixo LEADER. Os responsáveis dos GAL interrogam-se para saber se haverá ou não uma perda de autonomia ou se os grupos vão manter uma certa flexibilidade. A maior parte deles são pessimistas relativamente a este assunto. Têm a impressão de que entrando nos mecanismos da programação, vão ter que se submeter a regras mais burocráticas, com um risco de reduzir a autonomia, em particular a nível financeiro. Já os prazos de pagamento aos beneficiários são importantes, podem vir a ser mais longos e não dependem das equipas de gestão dos GAL.

Terá que se dar uma atenção especial a este assunto que se arrisca a ser a pedra sobre a qual se pode tropeçar, afastando os parceiros e beneficiários dos GAL, no caso de haver demasiadas dificuldades na realização dos seus projectos.

É cedo para avançar novos elementos sobre a próxima rede, mas terá que ser mais activa e com mais responsabilidades com a extensão do LEADER ao eixo 3.

Afinal o LEADER será o que as pessoas que o constróem querem que seja. A implicação dos responsáveis e da população é fundamental para manter o espírito e o entusiasmo, que sempre suscitou e permitiu introduzir um dinamismo e ideias novas, em regiões que estavam longe de serem privilegiadas pelo poder e que são muitas vezes zonas difíceis e afastadas.

Nelly Jazra Bandarra

¹ Leccionei, com muito prazer, algumas destas horas, onde as polémicas foram muito vivas, assim como as propostas construtivas da parte dos participantes (ver site web da rede LEADER).

² Só para relembrar os diferentes eixos: eixo 1: melhoria da competitividade do sector agrícola e florestal (mínimo 10%, imposto pela legislação comunitária), eixo 2: gestão sustentável do espaço rural (mínimo 25%), eixo 3: dinamização económica das zonas rurais (mínimo 10%), eixo 4: LEADER (mínimo 5%). São várias as razões que levaram a transformar a iniciativa comunitária em eixo de PDR, podem ver mais desenvolvimentos sobre este tema no meu artigo: "Devenir du monde rural face aux orientations de la politique européenne 2007-2013" Revue du marché commun n° 499, junho 2006.



Diogo Lencastre

Pão com Alma



Pão de Vila Facaia / Dueceira

Pão... cheiroso e crepitante, a sair fresquinho do forno e a exalar um tentador e inconfundível aroma a quente – que o pão tem destes contrastes quando ao despique com a língua materna!

Pão, a fazer recordar a infância... as correrias pelos bosques e o apetite voraz para o lanche, numa antecipação – sem margens para dúvidas – de uma fatia bem gorda ou de um bico branquinho, sempre bem fartos de manteiga, às vezes, até, com uma pitada de açúcar de permeio.

O pão, alimento fundamental da nossa dieta mediterrânica e gastronomia tradicional... seja simples, com manteiga, com queijo ou fiambre ou ambas as coisas, ou, ainda, à moda do campo, com azeite. Pão torrado ou frito, em sopas de leite, confeccionado em açorda ou em migas... O pão de outrora aproveitado até à última migalha, nem que fosse pelas galinhas ou pelos coelhos, na vida árdua dos campos.

O pão de hoje, em pastelarias que o oferecem “sempre quente” ou em boutiques *gourmet* que possibilitam tamanha variedade de farinhas, grãos e sementes, que nos confundem os sentidos e a escolha.

O pão de Vila Facaia não é, porém, sofisticado. Tem, em si, a particularidade de nos recordar, de imediato, esses tempos verdes. É um alimento pujante de vida, da natureza que envolve estas paragens, do conhecimento e experiências ancestrais, adquiridos por quem cresceu no seio da arte de o produzir. É um pão que dá vontade de saborear, ali mesmo, à saída do forno, alimentando os sentidos com a sinuosidade da sua côdea mais alourada ou morena, conforme o grau de cozedura e as farinhas utilizadas, com o seu odor, com o seu paladar inconfundível a recordar-nos aconchego e conforto.

A Dona Deonilde tem, parafraseando a sabedoria do povo, “comido o pão que o diabo amassou”. O pão tem sido a sua empresa de vida, o seu

projecto e o seu sonho. E estes têm crescido, mesmo com a saúde a pregar-lhe partidas, como se o empenho que coloca no fabrico do seu pão fosse a levedura que o faz crescer.

A Dona Deonilde faz um pão rural, genuíno, daquele que utiliza as farinhas provenientes dos grãos de milho, trigo e centeio cultivados nos campos em redor da aldeia e que foram moídos nas azenhas da ribeira ali mesmo ao lado. Um pão amassado à força dos seus braços, da sabedoria ancestral e de sentimento de quem faz o que gosta. Um pão cozido em fornos de lenha, apanhada nas florestas que circundam a povoação – e, que nestes ganha a forma de pão bem cozido, “... que o povo gosta mais assim, com a casca bem dura para rilhar os dentes e preservar o miolo tenro por mais dias”. Das suas mãos e das mais quatro mulheres que trabalham para si, saem pão de centeio, broa de milho e merendeiras, produto típico da região. Com toda a inovação introduzida na sua actividade produzem, aproximadamente, 1700 pães por semana.

Num crescendo da sua actividade, esta senhora cheia de vitalidade, adequou-se aos tempos modernos, melhorou a qualidade do processo de fabrico, aumentou o grau de segurança, higiene e limpeza da sua padaria, incrementou o volume de produção e cumpriu as normas e legislação em vigor para o seu sector de actividade. Adaptou o espaço, apetrechou-o com novos equipamentos e adquiriu ferramentas que lhe permitem o tratamento mais eficaz da lenha (“a lenha era apanhada por aí, nas matas, e rachada com este machadito...”). Lenha que alimenta os novos fornos de barro, que conferem ao pão esse sabor peculiar. Não tem medo da concorrência, a nova viatura, dotada das adequadas condições sanitárias, permitiu a sua distribuição porta-a-porta, pelas cercanias, percorrendo todos os concelhos em redor de Pedrógão Grande. “Nunca sobra!”

O grande segredo da Dona Deonilde é que, mesmo depois disto tudo, ainda vende hoje um pão com alma. Alma da terra que deu o grão, da sabedoria antiga que do grão fez farinha e da farinha pão. Alma de uma vida que se fez nas voltas de amassar o pão.

Ana Souto
Dueceira

Broa do Vale do Sousa

É do resultado da selecção das variedades de milho regional de grão branco liso, da tradição popular, da moagem aplicada nos moinhos tradicionais e no modo de fabrico, que se oferece um produto com tradição e singularidade popular de representatividade e expressão no Vale do Sousa.

O processo de produção da broa do Vale do Sousa é maioritariamente realizado pelas mulheres, competindo-lhes as tarefas de amassar e enformar. Aos homens sobeja a tarefa de aquecer os fornos a lenha.

A moagem dos cereais realiza-se em moinhos a água, ou eléctricos, pertencentes na sua maioria aos produtores. Os cereais são peneirados, depois de moídos, em peneiras de nylon ou de seda, proporcionando uma farinha mais macia e fina.

Ao fermento obtido da fornada anterior – Isco – são adicionadas as farinhas de milho, centeio e/ou trigo, sal, água. A constituição da massa mais pesada devido à junção das farinhas de milho e centeio torna o acto de amassar,

por vezes, uma tarefa árdua. Quando homogeneizada a mistura, a massa é enrolada durante 15 a 20 minutos, permanecendo depois em repouso até “levedar” reservando-se uma pequena quantidade desta massa para a fornada seguinte. Quando o forno, construído em “tijolo burro”, estiver bem quente retira-se parte das brasas e coloca-se no seu interior a massa com forma arredondada para que coza. Após a cozedura, com o auxílio de uma pá em ferro, a broa é retirada do forno e colocada em cima da gamela (masseira) a arrefecer. Quando arrefecida é armazenada em local fresco e adequado.

Ader-Sousa



Ricardo Alves

Milho

O milho miúdo e o painço já eram cultivados, por altura da Idade Média, em Portugal, essencialmente no Noroeste. No entanto, a efectiva implementação do seu cultivo surge com os Descobrimientos, que contribuíram muito para a introdução de um sem número de produtos, até então desconhecidos na Europa, entre os quais o milho maiz.

Cultivo

O milho regado veio substituir a cerealicultura tradicional de sequeiro, o milho painço, a cevada, o centeio e mesmo o trigo. Este novo sistema agrário, imposto pela cultura do milho, obrigou a uma nova demarcação dos campos arrastando consigo a implantação de outras culturas que passaram a ser conduzidas, sendo a mais importante, sem dúvida, a cultura da vinha, que com a reestruturação dos campos passou a ser localizada nas bordaduras, beneficiando das estrumagens e regas efectuadas por exigência do milho.

O milho associado quer à produção de silagem, quer à produção de grão, ocupa o primeiro lugar no sector das culturas arvenses existentes em Portugal.

A prática do regadio na região do Entre-Douro e Minho assenta substancialmente no cultivo de milho-forragem ou grão, na época de Primavera-Verão sendo o sistema forrageiro anual completado essencialmente pelo azevém na época de Outono-Inverno.

Tradição

A arte popular de bem saber-fazer a broa do Vale do Sousa é uma das manifestações culturais que constitui um dos mais importantes pilares de sustentação da vida rural e que deve ser preservada e valorizada por todos nós.

Os critérios sociológicos, matérias-primas e práticas culturais, associadas às condições naturais, conferem à broa do Vale do Sousa tipicidade e autenticidade. A forma, tonalidade e textura do miolo, aroma e *flavor*, atribuem a esta broa uma qualidade ímpar e cuja fama se prolongou de geração em geração.

Assim, faz parte dos objectivos estratégicos de desenvolvimento sustentável do Vale do Sousa, propostos pela Cooperativa Agrícola do Concelho de Paredes juntamente com a Ader-Sousa – Associação de Desenvolvimento Rural das Terras de Sousa, apoiar e colaborar na salvaguarda e qualificação protegida da broa do Vale do Sousa.



Alentejo. Dividida em quatro unidades territoriais – Alto Alentejo, Alentejo Central, Alentejo Litoral e Baixo Alentejo – é a região de maiores dimensões do país, ocupando um terço da superfície de Portugal Continental. Turisticamente identificado como região de grandes planícies, o Alentejo conjuga na perfeição a imensidão das suas paisagens, a harmonia da arquitectura e a genuinidade das artes e ofícios tradicionais e da gastronomia.

Alcácer do Sal, Viana do Alentejo, Portel, Montemor-o-Novo, Alvito, Vidigueira e Cuba. Distribuídos por três das quatro unidades territoriais que dividem o Alentejo para fins estatísticos (NUT) – Alentejo Litoral (Alcácer do Sal, distrito de Setúbal), Alentejo Central (Viana do Alentejo, Portel e Montemor-o-Novo, distrito de Évora) e Baixo Alentejo (Alvito, Vidigueira e Cuba, distrito de Beja) –, os sete concelhos integram a Zona de Intervenção (ZI) da Terras Dentro - Associação para o Desenvolvimento Integrado de Micro-Regiões Rurais, no âmbito do Programa de Iniciativa Comunitária LEADER+. Um total de 26 freguesias, excluídas oito freguesias do concelho de Montemor-o-Novo e quatro do de Vidigueira por estarem incluídas na ZI de outras entidades gestoras do Programa (Monte e Alentejo XXI, respectivamente), que abrangem uma área geográfica de 3.217,89 km².

Um território que se desenvolve desde o litoral, concelho de Alcácer do Sal, até à margem direita do rio Guadiana, concelho de Portel, numa extensa península, ligeiramente ondulada, com ligeiras elevações raramente superiores aos 400 metros, caso das serras de Portel e Monfurado (concelho de Montemor-o-Novo) que atingem as altitudes máximas de 420 m e 424 m, respectivamente.

Os rios Guadiana e Sado são os cursos de água mais importantes do território que conta ainda com duas albufeiras de enorme relevância (Odivelas e Alvito), a maior barragem do país (Alqueva) e uma das áreas naturais de

maior valor ecológico, económico e paisagístico de Portugal – a Reserva Natural do Estuário do Sado.

O clima é marcadamente mediterrânico, com elevadas temperaturas no Verão e baixas temperaturas com reduzida pluviosidade no Inverno. As grandes amplitudes térmicas, menores no litoral devido à influência do mar, agravam-se conforme se caminha para o interior.

Segundo os Censos de 2001 do Instituto Nacional de Estatística (INE), a ZI da Terras Dentro conta com uma população residente de 37.259 habitantes. No conjunto das 26 freguesias cerca de metade não ultrapassa os mil habitantes cada. Apenas nas sedes de concelho os números ganham maior expressão, com Alcácer do Sal, Viana do Alentejo, Cuba e Portel a registarem mais de dois mil e quinhentos habitantes cada. Inversamente, as freguesias de Alqueva, Amieira, Vera Cruz e Oriola, do concelho de Portel, são aquelas que contam com menos população residente, qualquer uma contabilizando menos de 500 habitantes.

De acordo com os dados do INE, a população residente na ZI decresceu 6,58 por cento (isto é, -2.625 habitantes) no período 1991/2001, com todos os concelhos a apresentarem variações negativas. Um decréscimo que se deve essencialmente à saída da população activa em busca de melhores oportunidades. A densidade demográfica é muito baixa: 11,57 habitantes por km². Cuba é o concelho mais populoso, registando uma densidade populacional de 28,40 hab./km².

Paralelamente, o território caracteriza-se por um agravamento contínuo do índice de envelhecimento da população (123,8% em 1991, tendo aumentado para 157,8% em 1998) e uma elevada taxa de mortalidade. Segundo dados do INE referentes a 2001, considerando apenas os concelhos que integram a ZI na totalidade das suas freguesias, a taxa bruta de mortalidade varia entre 13,6% em Alcácer do Sal e 27% em Alvito.

A nível económico, para além do decréscimo contínuo da população activa, a ZI da Terras Dentro regista elevados índices de desemprego (maioritariamente feminino e de longa duração), baixo nível de qualificação dos recursos humanos, falta de diversidade de actividades económicas e tecido empresarial débil.

Segundo o Plano de Desenvolvimento Local (PDL) LEADER+ da Terras Dentro, com base em dados do INE (Cadernos Sociais, Alentejo Social

1998), considerando a totalidade das freguesias dos concelhos abrangidos, a maior parte da população empregada situa-se no sector terciário (com excepção do concelho de Alcácer do Sal e Portel), seguindo-se o sector primário e, finalmente, o sector secundário.

Sendo a ZI uma zona rural e com pouca diversidade económica, o elevado número de população afecta ao sector terciário está associado ao crescente número de indivíduos a deslocar-se diariamente para trabalhar nas cidades mais próximas (Évora, Beja, Montemor-o-Novo e Setúbal), ao grande número de indivíduos em serviços de natureza social e ao facto de a maioria das actividades económicas desenvolvidas no âmbito deste sector estarem ligadas ao pequeno comércio e restauração.

A agricultura, embora estando a perder cada vez mais a sua expressão, continua a assumir-se como uma marca profunda na identidade desta região. As explorações em maior número são do tipo latifúndio, praticando-se uma agricultura extensiva, essencialmente de sequeiro, com rotações mais ou menos longas conforme a fertilidade dos solos e consequentemente o grau de intensificação possível, onde predominam os cereais para grão (trigo, aveia e cevada e arroz – onde o regadio o permite, quase exclusivamente nos perímetros de rega do Sado – e, mais recentemente, o girassol).

Artesanato e gastronomia constituem forte atractivo turístico

As culturas permanentes com maior expressão são o olival e a vinha. A Vidigueira é o concelho onde estas culturas têm maior peso, seguindo-se-lhe Alvito, Cuba e Portel. A região vitivinícola da Vidigueira abrange a totalidade dos concelhos da Vidigueira, Cuba e Alvito. Nas castas dominantes destacam-se a par da Periquita e da Trincadeira, a Tinta Grossa e o Alfrocheiro (tintos) e Antão Vaz (brancos).

Importa ainda destacar a forte presença da azinheira e do sobreiro (de grande valor económico devido à cortiça) nas matas com culturas sob coberto onde se produzem cereais para grão e forrageiras em regime extensivo, a que sucedem pousios de um ou mais anos (consoante o grau de fertilidade dos solos), aproveitados para a pecuária. Uma actividade que tem vindo a



Castelo de Portel / Paula Matos dos Santos

Zona de Intervenção LEADER+



contribuir para alguma vitalidade do sector agrícola e onde predominam as raças autóctones: Alentejana e Mertolenga (bovinos), Merino Alentejano e Campaniço (ovinos) e Porco Alentejano (suínos).

A indústria, designadamente a actividade extractiva (de minerais não metálicos nos concelhos de Alcácer do Sal, Viana do Alentejo e Cuba) tem alguma importância, contudo, o sector mais significativo em toda a ZI da Terras Dentro é a actividade comercial, dominada por pequenas unidades de retalho que comercializam produtos diversos, desde artigos de mercearia até vestuário e calçado.

De assinalar o crescente desenvolvimento da restauração onde se assiste a uma preocupação cada vez maior em manter a cozinha tradicional alentejana, com os seus pratos típicos (açordas, sopas, gaspachos e ensopados), acompanhados dos afamados queijos e enchidos, pão e vinhos da região, de reconhecida qualidade, num ambiente tipicamente alentejano, onde também marca presença o artesanato local: olaria, chocalhos, miniaturas em madeira e cestaria. Refira-se que o mesmo se verifica ao nível dos estabelecimentos hoteleiros, designadamente, turismo rural, agro-turismo e turismo de habitação, cujos promotores apostam cada vez mais num turismo valorizador do perfil cultural local e responsável em termos ambientais. É o caso das Casas do Montado, em Portel, projecto apoiado pelo programa LEADER+, onde a forte identidade alentejana foi fonte de inspiração.

Artesanato, gastronomia e características rurais que se mantêm ao longo do tempo, constituindo um forte atractivo turístico de uma região igualmente rica em património edificado, nomeadamente, vestígios deixados pelos árabes e romanos (como as ruínas de S. Cucufate na Vidigueira), um grande número de monumentos megalíticos (antas, menires e obeliscos) e uma variedade imensa de igrejas, capelas e ermidas, revestidas com pinturas murais chamadas de “frescos”, que levaram à criação da Rota do Fresco, uma rota turístico-cultural promovida pela Associação de Municípios do Alentejo Central, com o apoio do LEADER+, com o intuito de divulgar, preservar e revitalizar este património até há pouco tempo desqualificado esteticamente pelos arautos da alta cultura e marginalizado pelos historiadores.

Paula Matos dos Santos



Santuário de N.ª Sr.ª de Aires (Viana do Alentejo) / Paula Matos dos Santos

Terras Dentro

Associação para o Desenvolvimento Integrado de Micro-Regiões Rurais



Constituída a 19 de Abril de 1991, a Terras Dentro resulta da "preocupação, da Câmara Municipal de Viana do Alentejo, em estudar a situação socioeconómica da freguesia de Alcáçovas", lembra Joaquim Amado, director da associação.

Na sua génese esteve a criação de um gabinete, em 1990, que desenvolveu um diagnóstico para a localidade, "à semelhança de um projecto local mais participado", com a promoção de diversas reuniões com a população. Mais tarde, na base da associação estiveram a Junta de Freguesia de Alcáçovas, a Câmara Municipal de Viana do Alentejo, e "mais de 20 associados individuais". A criação desta estrutura local foi o ponto de partida para um projecto de formação, de que a Terras Dentro foi promotora, em Alcáçovas.

Por esta altura, "estava a ser lançado o programa LEADER". Por isso, rapidamente os técnicos da recém-formada associação, avançaram para uma pré-candidatura. A partir daí a intervenção tem vindo a alargar-se. Manteve-se, em paralelo, a formação, em colaboração com o IEFPP – Instituto de Emprego e Formação Profissional, e que teve 80 formandas de Alcáçovas. Área que permitiu reforçar índices de "conhecimento" na população, ao mesmo tempo que contribuiu para dar "maior visibilidade à Terras Dentro".

No âmbito da actuação da associação, o projecto "Aurora", promovido no quadro do NOW - Novas Oportunidades para as Mulheres, foi uma das primeiras intervenções, contemplando serviços de creche, de amas, e gabinete de apoio à família e mulheres. O projecto derivou no Centro de Recursos Educativos de Alcáçovas, com as valências de jardim de infância e ATL (actividades de tempos livres).

A concepção da Terras Dentro foi sempre a de desenvolver uma intervenção alargada territorialmente e os instrumentos utilizados foram diversos. O PIPPLEA "identificava necessidades" e "projectava formação", o POEFDS assegurou os Gabinetes de Apoio à Família na Escola e Apoio à Terceira Idade, através da CAL 3 – Cooperação de Apoio Local, o Equal permitiu desenvolver um

projecto de apoio aos imigrantes de Leste em zonas rurais, o Agris, medida 7.1 proporcionou a construção de infra-estruturas em Melides e Santa Margarida, além dos Programas de Luta Contra a Pobreza, e do Centro Novas Oportunidades.

O LEADER deixou de ser o principal projecto. No volume de trabalho e actividade da Associação Terras Dentro tem agora menor peso. Dos 35 indivíduos que formam o quadro de pessoal da associação, apenas cinco trabalham no LEADER.

A Terras Dentro sempre procurou desenvolver "projectos territorializados", integrando as respectivas actividades. Nesse sentido, a associação abriu pólos em vários concelhos, ao mesmo tempo que procurou promover os territórios. O jornal "Terras do Cante" correspondeu a um importante elo de ligação na região e divulgador de actividades: Dinâmica que se encontra patente em iniciativas como a CubaLEADER, Maio Florido, Universidade Rural Europeia, Festa do Pão ou Feira do Montado.

Ao nível dos órgãos sociais, a Terras Dentro está organizada na habitual estrutura de Assembleia Geral, Conselho Fiscal e Direcção, complementados por duas estruturas específicas da associação: Conselho de Coordenação (órgão consultivo composto por coordenadores de projecto que reúne anualmente a convite da Direcção para discutir o planeamento estratégico desta entidade) e Conselho de Reflexão (composto por um conjunto alargado de parceiros e instituições locais e regionais).

Em termos de intervenção, a associação está estruturada em dez diferentes sectores de actuação: Gestão Financeira, Coordenação e Acompanhamento de Projectos e Novas Iniciativas, Administrativo e Recursos Humanos, Património Equipamento Aproveitamento, Formação Profissional Empregabilidade e Desenvolvimento Social, Relações Públicas Promoção e Eventos, Sector Investigação Planeamento, Agricultura Desenvolvimento Local, Ambiente, e Cooperação Nacional Transnacional.

Terras Dentro

Rua Rossio do Pinheiro
7090-049 Alcáçovas
Telefone: 266 948 070 | Fax: 266 948 071
E-mail: atd@terrasdentro.pt - leader@terrasdentro.pt
Internet: www.terrasdentro.pt

Órgãos sociais

Assembleia-Geral: Presidente Câmara Municipal de Viana do Alentejo | 1º Secretário Junta de Freguesia de Alcáçovas | 2º Secretário Câmara Municipal de Alvito | **Direcção:** Presidente Joaquim Amado | Vice-presidente Francisco Fragoso | Tesoureiro José Carlos Bronze | 1º Secretário Elsa Branco | 2º Secretário Alexandra Correia | **Conselho Fiscal:** Presidente Manuela Fialho | Vice-presidente Rosa Lince | Vogal Paula Calca

Associados

Câmara Municipal de Alcácer do Sal, Câmara Municipal de Alvito, Câmara Municipal de Portel, Câmara Municipal de Viana do Alentejo, Junta de Freguesia de Alvito, Junta de Freguesia de Alcáçovas, Junta de Freguesia de Santiago, Junta de Freguesia da Comporta, Junta de Freguesia de Sta. Susana, Sta. Casa da Misericórdia de Alvito, Sta. Casa da Misericórdia de Alcáçovas, Centro de Estudos e Formação Aquiles Estação, Sport Clube Alcaçovense, Fábrica da Igreja Paroquial, Associação Grupo Estrela Escouralense, Associação de Convívio dos Reformados das Alcáçovas, Associação Grupo Coral de Alvito, ACOS - Associação de Criadores de Ovinos do Sul, AURPICAS - Associação Unitária de Reformados, Pensionistas e Idosos do Concelho de Alcácer do Sal, Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Alcáçovas, e Hortalfa; 99 associados individuais

PDL LEADER+

Valorizar os produtos locais

Valorização dos produtos locais é o tema do Plano de Desenvolvimento Local (PDL) da Terras Dentro para o território do Alentejo. Uma "área que tínhamos trabalhado e que nos sentíamos muito confortáveis", revela o coordenador da Equipa Técnica Local, Joaquim Amado.

De acordo com documentação da associação, o "LEADER+ sublinha a importância das populações locais tomarem consciência do valor dos seus territórios, da riqueza das suas identidades e da qualidade das suas paisagens". Neste sentido, "aponta para a necessidade de se criarem condições para a aquisição de competências e intervenção activa dos actores locais nos seus territórios, sob a forma de uma abordagem integrada, concebida e executada por parcerias activas à escala local".

A iniciativa visa incentivar a aplicação de estratégias inovadoras de desenvolvimento sustentável, integradas e de qualidade, em áreas como a valorização do património natural e cultural, reforço do ambiente económico, e melhoria da capacidade organizacional das comunidades.

Ao nível dos objectivos, o PDL procura contribuir para a melhoria das condições de vida na Zona de Intervenção; colaborar no aproveitamento da qualidade de vida deste meio rural, com discriminação positiva no favorecimento de oportunidades de

desenvolvimento económico sustentado e equilibrado; promover e apoiar um espírito empresarial qualificado dotado de iniciativa e criatividade; contribuir para a inovação valorizando igualmente o equilíbrio entre potenciais endógenos e exógenos sustentáveis; colaborar na criação ou reforço de estruturas organizativas de natureza social, cultural e recreativa; promover a comunicação e informação no meio rural através do recurso aos meios clássicos e pelas novas tecnologias; reforçar a cooperação entre territórios rurais de forma a incentivar um quadro alargado de existência de parcerias inter-territoriais e transnacionais; reforçar práticas de concertação e cooperação entre as ADL do sul e do Alentejo em particular; sensibilizar as populações locais para o acolhimento e solidariedade aos novos grupos migrantes; colaborar no estabelecimento de relações harmoniosas, de permuta e complementaridade, entre o meio rural e o meio urbano.

A Terras Dentro realizou um investimento total de 4.818.791,21 euros, no âmbito do vector 1 (Desenvolvimento Rural), sendo que, até ao momento, foram aprovados 47 projectos na medida 1 – Investimentos, e 55 projectos na medida 2 – Acções Imateriais. No âmbito do vector 2 (Cooperação), e até à mesma data, a Terras Dentro realizou um investimento de 359.915,13 euros, repartido por quatro projectos.

Textos de João Limão

Equipa Técnica do GAL



Joaquim Amado

Coordenador

Natural de Alcáçovas, viveu em Paris, entre os cinco e dez anos, com a família.

Regressou para continuar os estudos em Viana do Alentejo e Évora. A licenciatura em Direito leva-o para Lisboa. Curso acabado, tinha 15 meses de tropa à espera. Depois, experimentou dar aulas de francês e estagiou advocacia em Évora. Até que, no início de 1990, torna-se consultor jurídico da Câmara Municipal de Viana do Alentejo. Acompanha o nascimento da Associação Terras Dentro e é convidado a assumir a presidência da Direcção. Em 1993, alarga funções à administração e finanças, passa pelos recursos humanos e a partir do LEADER+ assume a coordenação deste programa. Pelo meio, soma uma pós-graduação em Administração Pública e Desenvolvimento Regional, e interrompe um mestrado em Desenvolvimento Sustentável e Recursos Humanos, ambas na Universidade de Évora. Certa é a opção de ficar no meio rural. Em Lisboa "faltava-me horizonte".



Manuela Fialho

Técnica superior

Natural e residente em Évora, nem a licenciatura em Engenharia Zootécnica a tirou de perto de casa. Teve uma experiência como gerente de unidade de turismo em espaço rural,

mas, um ano depois de concluir a licenciatura, foi convidada pela Terras Dentro para estudar um sistema de produção e comercialização de aves do campo em regime extensivo. Estávamos em 1993. Três anos mais tarde, depois de um "contacto muito próximo com as gentes locais", aceita o convite para integrar a equipa técnica. "Aprendi, idealizei, concebi, realizei muitas tarefas, acções e projectos", revela, enquanto técnica de acompanhamento de projectos de natureza empresarial e de cooperação transnacional. Acredita na promoção do "desenvolvimento sustentável, harmonioso, que beneficie as gentes do nosso território".



Odete João

Técnica superior

Natural de Ferreira do Alentejo, reside em Abegoaria até à universidade. Tira o bacharelato em Engenharia Técnica de

Produção Vegetal e a licenciatura para Professores do 1º Ciclo do Ensino Básico, ambas em Beja, nas escolas superiores Agrária e de Educação. Até ingressar na Terras Dentro, é controladora de qualidade, docente nas disciplinas de Ciências da Natureza e Físico-química, em Almodôvar, e técnica do projecto "Modernização da cultura do tomate para a indústria" - Praxis XXI na Escola Superior Agrária de Beja. Em Outubro de 1997, entra na Terras Dentro, como "dinamizadora do programa Leader II nos concelhos de Alvito e Cuba". Posteriormente, acumula funções em Viana do Alentejo. Acredita no trabalho da Terras Dentro, que "é de extrema importância para o desenvolvimento da região, quer a nível social, económico e cultural".



Elsa Branco

Técnica superior

Depois de passar a infância em África, entre Cabo Verde e Angola, o curso de Engenharia Agrícola (Extensão Rural)

levou-a de Almada para Évora. As origens familiares de Mértola, o gosto por "viver no campo", e as potencialidades da herdade experimental da Mitra, pesaram na decisão. Através da universidade, participa no Projecto Aldeia, fazendo trabalho de campo. Aí, percebe que "o trabalho com as comunidades era mesmo o que eu gostava". Desenvolve alguma investigação na universidade, enquanto *freelancer*. Até que, em 2000, começa a trabalhar na Terras Dentro. Entra para o Projecto Porta Aberta (PIPPLA) e fica convencida pela intervenção. Acredita que o trabalho na associação "é fundamental", pela experiência e diversidade, confessando-se rendida ao "desenvolvimento local".



Paula Calca

Técnica financeira

Nascida em Lisboa, foi com a família para Alcáçovas, e mais tarde para Viana do Alentejo. Aqui estuda até ao 9º ano,

quando desiste da escola. Só retoma a formação através do curso de Técnicos Administrativos Polivalentes, promovido pela Terras Dentro, e frequenta o estágio nesta associação, em Setembro de 1993. Há dois anos, volta a estudar, através do regime de acesso para maiores de 23 anos, frequentando Economia, na Universidade de Évora. Já antes frequentara cursos de línguas e informática. Mantém-se na associação desde o estágio, responsável pela parte financeira, e acredita que "demos o impulso para aparecerem muitas coisas".

Um fim-de-semana no **Alentejo**

Entre o branco e as cores do fresco

São inúmeros os motivos para nos perdermos no Alentejo. Nos caminhos do riquíssimo património, a generosa oferta do fresco é uma originalidade perfeitamente justificada. Cinco concelhos do Alentejo Central e Baixo Alentejo definiram-se como Terras do Fresco e disponibilizam um roteiro específico para contemplar esta arte. E mesmo que seja muitas vezes difícil encontrar igrejas e capelas abertas, não faltarão motivos para o fascínio.

Dormir no centro de uma vila alentejana é estar no centro da vida das suas gentes. Em Portel pode fazê-lo. E se trouxer uma cadeira para a porta da rua pode encontrar interlocutor para uma longa conversa de fim de dia. Uma experiência diferente de turismo rural que lhe propomos. E depois, durante o dia, será levado espontaneamente a percorrer os luminosos arruamentos, deliciando-se a cada esquina com os pormenores arquitectónicos do casario. A massa imponente do castelo não deixará de o atrair, para ali poder visitar a torre de menagem e os vestígios dos antigos Paços do Duque de Bragança e da Igreja de S. Vicente. Das muralhas, ou das ameias da torre de menagem não deixará de se deslumbrar com a vista da povoação e da terra a perder de vista.

Não deixará de visitar a Igreja Matriz e a Ermida de S. Pedro, no alto de Portel, onde poderá encontrar um belo fresco na cúpula do altar-mor, alusiva ao santo padroeiro. Anexa ao cemitério está a capela de S. Brás, com um conjunto significativo de pinturas murais.

É natural que se tente por uma visita ao Alqueva, para contemplar o enorme lago que transformou radicalmente a paisagem alentejana. De Portel rume à Vidigueira, terra afamada pelo pão e pelo vinho, os maiores baluartes da nossa gastronomia mediterrânea. Na Vidigueira vai encontrar, forte, a memória de Vasco da Gama. O grande navegador foi feito Conde da Vidigueira em 1519 e aqui construiu o seu palácio, tendo sido enterrado na capela do convento de Nossa Senhora das Relíquias, de onde foi retirado para repousar no Convento dos Jerónimos. Na Vidigueira não deixe de visitar o Museu Municipal, instalado na antiga escola primária. Tecnicamente muito cuidado, apresenta a história da escola e, simultaneamente, as actividades económicas a partir dos anos 30.

Na Ermida de Santa Clara, primeira Matriz da vila, encontrará um belo conjunto de pinturas murais.

O seu próximo destino, se aceitar as minhas sugestões, será Cuba. A Igreja Matriz de S. Vicente, do século XVI foi construída sobre uma antiga ermida do século XIII. Revestida interiormente de azulejo, tem no altar-mor um exemplar considerado único a nível do país.

Cuba é chamada de Vila das Mansões. Nos séculos XVIII e XIX, famílias de lavradores abastados ali edificaram as suas mansões, de dois pisos, muitas delas revestidas a azulejo, o que deu à vila uma configuração original. Até por isso torna-se indispensável perder-se nas suas ruas. No caminho de Alvito detenha-se em Vila Alva, uma pequena jóia da arquitectura alentejana, para visitar o Museu de Arte Sacra e de Arqueologia da Misericórdia onde encontrará um conjunto significativo de peças e pinturas murais.

Em Vila Ruiva terá de visitar a Igreja Matriz de Nossa Senhora da Encarnação, construída no século XVI e que possui um belo conjunto de pinturas a fresco que vão dos séculos XVI a XIX, sendo por isso considerada uma verdadeira catedral do fresco.

Alvito tem uma significativa marca do manuelino, patente em numerosos portais e janelas das suas ruas, pelo que será indispensável um percurso de descoberta. A Igreja Matriz, que remonta ao século XIII e reconstruída no XVI, é de visita obrigatória. No seu interior, casam-se diversos revestimentos, o azulejo, a pintura mural e a talha. No centro da vila, os Paços do Concelho remontam ao século XVI, com uma torre de relógio manuelina.

O Paço de Alvito, também conhecido por Castelo, é renascentista. Antiga residência solarenga é actualmente ocupado por uma das mais prestigiadas Pousadas Históricas do país.

Numa das entradas da vila fica a Ermida de S. Sebastião, do século XVI, consagrada para a protecção da peste. Aí encontrará um bom conjunto de pinturas a fresco nas abóbadas da nave e da capela-mor. Ao lado da Ermida pode visitar as grutas, antigas pedreiras donde se extraíam as célebres mós de Alvito e cuja exploração remonta ao século XIII.

Uma passagem por Alcáçovas justifica-se por muitos motivos mas não podemos deixar de referenciar o seu Paço Real e que terá sido morada temporária de D. Dinis. Apesar de carregado de história e classificado como Imóvel de Interesse Público, encontra-se em completa ruína, na eterna esperança de ressuscitar das cinzas. Ainda em Alcáçovas não deixe de visitar o Museu do Chocalho, homenagem à indústria artesanal mais famosa da região.

Em Viana do Alentejo não deixará de visitar o Castelo e a Igreja Matriz. Mas, nos arrabaldes, é indispensável deter-se no Santuário de Nossa Senhora d'Aires, barroco, local de peregrinação e devoção mariana. O altar da padroeira e a cúpula da Igreja são peças riquíssimas. As pinturas murais da nave e da cúpula são executadas ao estilo "trompe-l'oeil". E a colecção de ex-votos guardados no santuário merece uma visita detalhada.

Percorrer o Alentejo com o fresco como objectivo pode não ser fácil. Mas permite-lhe o fascínio dos horizontes largos, da luz ofuscante dos brancos, da cultura enraizada das gentes, da gastronomia original, dos vinhos únicos. No fundo, todos os pretextos são bons para descobrir uma terra única, autêntica.

Francisco Botelho








Igreja Matriz (Vila Ruiva, Cuba) / Francisco Botelho



Interior do Santuário de N.ª S.ª de Aires (Viana do Alentejo) / Francisco Botelho

para dormir

-  **A Cabana do Pai do Tomás** (Casa de Natureza)
Carrasqueira – Comporta- Alcácer do Sal
Tel: 265 532 979
-  **Casa Santos Murteira** (Turismo de Habitação)
Rua de S. Pedro, 68/70- Alcáçovas
Tel: 266 948 220
-  **Monte da Cabeça Gorda** (Casa de Campo)
Monte da cabeça Gorda – Alcáçovas
Tel: 917 888 097/ 969 028 352
-  **Herdade da Samarra** (Agro-turismo)
Herdade da Samarra -Viana do Alentejo
Tel: 266 953 500
-  **Casas do Montado** (Casas de Campo)
Rua de Évora, 25 – Portel
Tel: 266 087 165
-  **Herdade das Sesmarias** (Agro-turismo)
Herdade das Sesmarias – Vila de Frades
– Vidigueira
Tel: 284 441 208
-  **Horta da Lameira** (Agro-turismo)
Horta da Lameira – Vila Nova da Baronia
Tel: 284 475 286

para comer

-  **Restaurante Hortelã da Ribeira**
Loteamento St.ª. Luzia, Lote 2 – Alcácer do Sal
Tel: 265 612 235
-  **Restaurante Dona Guida**
Rua do Galeão, Lote 36 – Comporta
Tel: 265 497 326
- Restaurante Fonte Figueira**
Horta Fonte Figueira – Viana do Alentejo
Tel: 266 939 236
-  **Restaurante O Camponês**
Bairro da Cabrita – Rua do Camponês
266 677 144
- Restaurante A Marena**
Rua de Évora – Portel
Tel: 266 087 165
-  **Adega País das Uvas**
Rua General Humberto Delgado, 19 – Vila de Frades
Tel: 284 441 023
- Adega da Lua**
Travessa das Francas, 1 – Cuba
Tel: 284 412 200

para visitar

Cripta Arqueológica de Alcácer do Sal, Rota dos Frescos (concelhos de Viana do Alentejo, Alvito, Cuba, Vidigueira e Portel), Santuário de N.ª S.ª Aires (Viana do Alentejo), Igreja Matriz de Alvito, Alvito Manuelino, Castelo e Vila Velha de Portel, MiraLagos (Barragem de Alqueva - Alqueva), Passeios de barco no Grande Lago Alqueva), Museu Municipal da Vidigueira, Vila Romana de S. Cucufate (Vidigueira), Ponte Romana Vila Ruiva, Casa de Fialho de Almeida (Cuba), Igreja Matriz de S. Vicente (Cuba)

para levar

Doçaria conventual de Alcácer do Sal e Alcáçovas, chocalhos de Alcáçovas, olaria de Viana do Alentejo, queijos e enchidos alentejanos de Oriola, pão e bolos tradicionais da Vidigueira, mel de Portel, couro e peles de Portel, vinhos de Alvito, Cuba e Vidigueira.

O autêntico sabor do pão alentejano

A Associação Alentejo XXI, encontra-se implantada em pleno “coração” da planície alentejana. Mercê dessa situação geográfica, faz parte de uma região do país conhecida no passado como o celeiro de Portugal.

O pão é um símbolo do Alentejo, quer pelos aspectos gastronómicos, quer pela ligação cultural e patrimonial que exerce nas gentes desta terra. Desde sempre o pão tem servido de base à alimentação dos povos que habitam as terras alentejanas.

A projecção da região no exterior fica, em parte, a dever-se também ao pão, enquanto elemento de ligação da região ao exterior. Tanto assim é que nas zonas urbanas, muitos locais, são conhecidos pelos excelentes produtos regionais que oferecem, entre eles o pão, o qual desempenha um papel importantíssimo nos chamados “mercados afectivos”, que se encontram espalhados junto dos grandes centros urbanos. No entanto, apesar da diversidade, existe um traço marcante neste produto que o identifica e diferencia, através das suas características muito particulares, conferindo-lhe uma imagem de marca “pão alentejano”, independentemente dos diversos sabores e locais de onde são oriundos (p.ex.: pão de Vidigueira, pão de Mértola, etc.).



Manuel Carvalho (C. M. Vidigueira)

Neste sentido a Associação Alentejo XXI tem vindo ao longo dos anos a apostar e apoiar vários projectos relacionados com o pão, disso são exemplos os projectos que a seguir se apresentam, e que são bem ilustrativos da verdadeira dimensão do pão, e posição que ainda hoje ocupa na nossa região e fora dela.

“Mostra de Pão e Doçaria Tradicional”

Desde sempre que o concelho de Vidigueira é conhecido como “Terras de Pão, Gentes de Paz”, pela existência de várias padeiras que ainda mantêm os processos tradicionais, desde a amassadura manual à cozedura em forno de lenha.

A Câmara Municipal de Vidigueira é a responsável pela organização da “Mostra de Pão e Doçaria Tradicional do Concelho”. Este certame constitui-se como um factor de desenvolvimento local e excelente meio divulgador de produtos do concelho – neste caso concreto, o pão e a doçaria tradicional – contribuindo, assim, para a melhoria dos índices de produtividade e competitividade dos produtores do sector. Torna-se fundamental elaborar e desenvolver um plano estratégico de intervenção, que deve passar, essencialmente, por uma aposta na promoção da qualidade dos produtos regionais melhorando a sua imagem junto dos consumidores locais e de outros mercados.

Tendo em conta que esta riqueza do património gastronómico, ainda se mantém, a “Mostra de Pão e Doçaria Tradicional” pretende não só divulgar a prática padeira e doceira como um acto cultural e de desenvolvimento económico, mas sobretudo incentivar à criação de pequenas empresas de produção e comercialização de produtos locais.

A Mostra contou com acções dirigidas aos profissionais do sector da panificação e afins, procedeu-se ao lançamento de um Receituário de Doces Tradicionais e a uma prova de pão e azeite (Tiborna), bem como exposições temáticas sobre pintura, o ciclo do pão, etc. Realizaram-se, também, acções lúdicas e pedagógicas para as escolas do concelho, com visitas a padarias e almoço regional à base de pão.

Para além disso, este evento contou com a colaboração da Confraria do Pão que promoveu e animou vários debates sobre a importância do pão e do seu consumo nas sociedades modernas.

Alentejo XXI

Feira do mel, queijo e pão

Realizou-se em Abril deste ano a IX edição da “Feira do Mel, Queijo e Pão”, iniciativa anual da responsabilidade da Câmara Municipal de Mértola. Este evento tem vindo a assumir no contexto local e regional uma importância crescente no calendário das feiras de produtos locais.

Os produtos locais têm vindo, progressivamente, a desempenhar um papel importante em alguns territórios já que a sua especificidade, quer de matérias-primas quer de processos de produção atraem consumidores e turistas. Sobretudo em territórios onde o desenvolvimento é identificado com produtos de base territorial local e com aspectos culturais e patrimoniais, os produtos artesanais assumem-se como um dos principais vectores de valorização, promoção e mais-valia económica desses territórios, razões pelas quais mereceu, em edições anteriores, o apoio da Iniciativa Comunitária LEADER+.

Apesar desse esforço, são evidentes as dificuldades de marketing, certificação, compatibilização higiénico-sanitária com as normas da UE, escala de produção, relação qualidade-preço, entre outras. Assim, é imprescindível continuar a desenvolver esforços no sentido de consolidar o papel dos produtos tradicionais quer no desenvolvimento dos territórios, através da mais-valia que representam, quer na qualidade de vida, através do consumo de produtos genuínos.

Mértola é um dos concelhos onde os produtos locais assumem uma importância estratégica. Nos últimos anos têm-se vindo a desenvolver acções de forma a encontrar estratégias conducentes a uma efectiva valorização e rentabilização económica dos produtos locais. Sendo uma

zona de solos pobres para a agricultura, desenvolvem-se em Mértola actividades subsidiárias como as rouparias e a apicultura, aproveitando a diversidade da flora local que beneficia quer do clima quer da isenção de produtos químicos, a caça e pesca, aos quais inevitavelmente se junta o pão, tradicionalmente produzido com o cereal da região.

Estes enraizados traços culturais, transportam para a actualidade hábitos e costumes comerciais, elevando as feiras a acontecimentos de grande importância, às quais se desloca um grande número de pessoas, com o intuito de “encher as suas despensas”, trocar informações e fazer contactos.

Neste contexto, a “Feira do Mel, Queijo e Pão”, assume-se claramente como um evento de dinamização dos vários produtos regionais, mas também como impulsionador do turismo rural e de natureza, na medida em que é um factor de grande atractividade e uma forma de promover os diversos recursos turísticos do concelho.



ADPK

Terras do Baixo Guadiana

Itinerário de um alimento essencial

A cultura do milho em Portugal, especialmente no Minho, Beiras e Estremadura, parece ter começado perto de 1525. Pam de rua e pam de callo era como se chamava o pão alvo consumido pela gente rica. E, por contraste, nas portarias de algumas ordenações monacais, davam-se aos pobres, nos séculos XV a XVIII, pães pequenos, de centeio ou milho, aos quais se chamavam mondas. Como nação marítima Portugal não podia, no seu porto principal, deixar de prestar, aos que o demandavam, todos os refrescos e mantimentos. É assim que vemos D. João II querer que Lisboa se torne hospitaleira, e D. Manuel doando, em 1527, o chão da Ribeira, desde o cunhal da alfândega, ao lado da Misericórdia, até ao outro cunhal, a fim da Câmara mandar, ali, construir casas para agasalhar pão. Nicolau de Oliveira, no seu «Livro das Grandezas de Lisboa», diz que os fornos d'el-rei eram fábricas para ver e notar. No seu tempo, havia, em Lisboa, mais de trezentos e sessenta fornos de pão.

Tabela de composição nutricional por 100 g

	Milho cru (grão seco)	Milho Doce
Energia (kcal)	371	86
Proteína (g)	9,3	3,2
Lípidos (g)	4,9	-
Hidratos de carbono (g)	70,3	19
Amido (g)	70,3	-
Fibra (g)	2,9	2,7
Vitamina A (µg)	28	28
Ácido Fólico (µg)	26	26
Magnésio (mg)	113	37
Fósforo (mg)	185	89
Potássio (mg)	285	270

µg = microgramas e mg = miligramas. Porção Edível = diz respeito ao peso do alimento que é consumido depois de rejeitados todos os desperdícios. Vitamina A = como equivalentes de retinol.

Fonte: Porto A, Oliveira L. Tabela da Composição de Alimentos. Lisboa: Instituto Nacional de Saúde

Embora o pão mais usado em Portugal seja o de trigo, são, todavia, de grande consumo os de trigo com cevada, o de centeio e, especialmente, o de milho. No Minho e grande parte do norte do Douro, exceptuando os grandes centros, ainda hoje o pão é, quase exclusivamente, de milho ou milho e centeio misturados.

Broa da Isna

Broa obtida a partir da mistura de três tipos de farinha, milho “amarelinho” (*Zea Mays L.*), trigo (*triticum aestivum L.*) e centeio (*Secale cereale L.*), com a adição de sal (hidróxido de sódio) e fermento de padeiro (*Saccharomyces cerevisiae*). Sendo o principal constituinte a farinha de milho, obtida a partir do cereal semeado nos solos da Isna, seco em terraços, moído em moinhos de pedras e peneirado em peneiras manuais de malha fina.

As características singulares desta broa devem-se ao microclima da Isna e ao saber e à experiência das mulheres da Isna, que passaram de geração em geração. Água em abundância e um fotoperíodo mais reduzido levam a que o amadurecimento do cereal seja mais tardio. Quando esta evolução se opera, os valores de humidade atmosférica mais elevados e as temperaturas mais baixas provocam uma secagem pouco agressiva, o



que confere uma maior suavidade ao grão de milho e, posteriormente, à farinha, tornando-a *sui generis*.

O miolo da broa é compacto com olhos de pequena dimensão, uma cor amarelo brilhante, um paladar adocicado e uma textura suave.

A certificação da “broa de milho da Isna”

O processo de certificação da broa de milho é um processo moroso (um a dois anos), extenso (muita documentação e ensaios laboratoriais) e um pouco dispendioso. Normalmente, estes processos requerem que seja uma empresa a produzir um determinado produto, que tenha todas as condições exigidas por lei, seja licenciada para o efeito e tenha implementado um sistema de segurança alimentar e qualidade. Neste caso não existe qualquer empresa que produza a broa de milho, mas sim três particulares, dificultando, assim, todo o processo de certificação.

O processo de certificação engloba:

- Elaboração de especificações técnicas do produto;
- Controlo do processo com dispositivos de monitorização devidamente calibrados;
- Caracterização nutricional (análises físico-químicas);
- Análises microbiológicas;
- Elaboração de uma série de documentos que descrevam todo o processo e produto;
- Registos que comprovem a conformidade do produto;
- Auditorias anuais efectuadas por uma entidade externa.

Para o caso da broa de milho da Isna pensamos que o ideal seria outro tipo de certificação, nomeadamente através da Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP), ou Especificidade Tradicional Garantida (ETG). Este último consiste na definição das exigências relativas aos produtos e às denominações, definição de cadernos de especificações, pedido de registo, exame pela comissão, compasso de espera para eventuais oposições, controlos oficiais, verificação de observância do caderno de especificações e, por fim, declaração do produto às autoridades ou organismos designados. Como a broa de milho é um produto tradicional e específico daquela região, faz todo o sentido caracterizá-lo como Especificidade Tradicional Garantida.

Vitor Jorge
João Martins
MediSigma, MHST

Um produto, com cabeça, côdea e miolo

No dia 19 de Outubro, a Loja Portugal Rural em parceria com o Monte, abriram oficialmente a quinzena dedicada ao Alentejo. Esta produção composta por um tríptico de eventos variados honrou as obras e as tradições deste território, alimentando os olhos, os paladares e os corações dos que vieram matar a saudade e/ou conhecer produtos de qualidade.

A razão de ser destes 15 dias e 15 noites alentejanas é nos apresentada pela anfitriã da Loja Portugal Rural, Elsa Neves, “esta ideia surgiu porque estamos a promover um evento que se chama “Tachos e Pannels”, que passa por convidar amigos da loja, um bocadinho VIP, para virem aqui cozinhar. O Monte sugeriu que se começasse com um grande restaurante, o “Fialho”. Paralelamente, há a exposição do Tiago Cabeço e da Magda Ventura. E porque estamos a chegar ao Natal, para dar destaque aos produtos do Alentejo, temos o cabaz do Alentejo, mas que é um cabaz feito só com produtos da região do Monte. É único, foi um pedido do Monte. O Monte quis dar destaque aos produtos dele, visto que muitos são demarcados”. Nos cabazes do Monte entrarão: o Vinho Monte Pintor, o Chocolate de Évora, uma pasta de azeitona, um queijo e azeitonas.

Para aprofundar uma questão que teima em sair, fechámos o cerco das nossas perguntas em torno da equipa da Loja Portugal Rural:



Fátima Valentim

“Os clientes procuram o sabor autêntico, bastante alentejano. Há quem goste mais suave, outros com aquele travo típico a fermento.

Temos também de milho e de centeio da Serra da Estrela, de azeite de Lamego e, de vez em quando, os próprios clientes incentivam-nos a mandar vir outros.

Vende-se bem ao sábado. À quarta saem muito as formas de Montemor. As pessoas também gostam do de Alcácer, que tem uma côdea grosseira, rija.”



Vera Pereira

“O de Mértola não tem aquele travo característico, é mais fofo. O de Alcácer é mais tradicional, mais massudo. O de Montemor é a mesma massa só que é de forma, é muito mais fácil de fatiar, é melhor para as torradas, até mesmo para pessoas que tenham dificuldade em cortar a côdea.”



Francisco Leitão

“O que sai melhor é o de Montemor, às quartas e sábados, porque é mais normal.

Temos o cliente que vive sozinho, que compra um e dá-lhe para a semana toda. Depois temos o cliente que vem cá fazer compras normalmente e sempre que vem leva o seu. E temos o cliente que compra todos os dias.

Não lhe reconheço nada de metafórico, é um alimento. Ponho-o em pé de igualdade com o resto da comida.”



Olavo Tomé

“É algo de sagrado desde a história antiga da humanidade. Para os cristãos é visto como o Corpo de Deus. No mundo inteiro é a base fundamental da alimentação. Acompanha-nos em tudo, quer nas sociedades que têm alimentação em fartura, quer não...”

A organização cicerone, o Monte, representado por Malta Alter, fez questão de sublinhar o papel desta loja toda ela dedicada aos produtos de qualidade do país rural como catalizador e amplificador dos saberes e sabores rurais tão tradicionais como inovadores: “esta iniciativa, em particular, visava sobretudo atrair agentes e instituições do nosso próprio território, que ainda não conhecem nem a loja, nem o próprio projecto, não só como um projecto de comercialização, mas também como um sítio que na nossa perspectiva deveria servir para promover outras iniciativas que não só as do Monte mas também de empresários ou de instituições, aqui num espaço muito particular, dentro do maior centro urbano do País”.

Aproveitando este momento festivo, insinuámo-nos entre os presentes e ausentes para saber mais sobre um bem alimentar milenar primeiro.

“À segunda vem de Mértola, à terça de Alcácer, à quarta de Montemor, à quinta de Escoural, à sexta de Seia e ao sábado, novamente, de Montemor. Durante o ano vêm de várias regiões, mas essencialmente do Alentejo, da Serra da Estrela e também da Península de Setúbal. É um produto âncora da loja. Tenho dois tipos de clientes, o que vem no dia específico e os que vêm todos dias porque sabem que é muito bom.”

Elsa Neves, Gestora da Loja Portugal Rural

“Na pobreza simbolizava o alimento principal. É um elemento essencial na cozinha alentejana, está em todo o lado. É um produto de muita qualidade. A própria produção alterou-se ao longo dos tempos, primeiro com farinha à base de bolota, passou a ser de cereais e, hoje, há de novo uma recuperação do antigo fabrico. Pela relação que existe entre a população que nasceu no Alentejo e que o abandonou por força de querer encontrar novas perspectivas de trabalho, ficou como um elemento simbólico. E, hoje, com muita frequência, não só aqui na loja como em outros sítios, nós encontramos-lo. Pode ser um elemento quase de união.”

Marta Alter, Directora técnica do Monte-ACE

“É a base da cozinha alentejana, em conjunto com o porco. Utiliza-se nas migas, nas açordas, nas sopas. Tem que ser caseiro, com cabeça, com uma boa côdea, da sua qualidade vai também resultar a qualidade da sopa, das migas. Não se estraga. As migas resultaram exactamente disso, foi uma forma de não se desperdiçar... Qualquer alentejano gosta dele. Houve um longo período de fome no Alentejo, que obrigou a puxar pela imaginação e a diversificar um produto.”

Helena Fialho, Cozinheira do Restaurante Fialho/Évora



Loja Portugal Rural / Maria do Rosário Aranha

Maria do Rosário Aranha

Produtos dos territórios rurais portugueses à mesa da Europa

Bruxelas, 11 de Setembro. Parlamento Europeu, Edifício Spinelli, 3º piso. Um dia igual a qualquer outro para milhares de europeus “indiferenciados”, que circulam pelos corredores de um monumento dedicado à democracia e ao diálogo intercultural. Foi para aqui que 52 territórios irredutíveis do Portugal Rural, convidados a ocupar temporariamente um *open space* neutro e luminoso, enviaram, desde a ponta ocidental do velho continente até ao seu coração, os seus mais nobres embaixadores: o azeite, a doçaria, as compotas, os enchidos e fumeiro, as frutas, o mel, os queijos, o pão e não só, sem esquecer o vinho, em três palavras: produtos tradicionais de qualidade.

Para as 18h00 estava marcado o acto solene de abertura. Até lá, os empregados destacados pelo Parlamento, guiados e apoiados pelo *staff* da organização da exposição, abriram dezenas de câmaras frigoríficas e cobriram de um manto de iguarias e vinhos as mesas, que iriam, em breve, ser assaltadas por europeus, furiosamente curiosos de provar obras gastronómicas da mais pura e autêntica tradição portuguesa, oriundas do norte, do sul, do centro, dos Açores e da Madeira.

Mas antes de homenagear gustativamente o Portugal Rural, a etiqueta pedia que os convidados, curiosos e outros dessem uma volta pela exposição, que esboçava e contava, nalgumas fotografias e palavras, o mapa e pontos cardiais da intervenção LEADER em Portugal: o Turismo Rural, os Produtos de Qualidade, o Património Rural, os Recursos Naturais, os Serviços de Proximidade.

Hora H, a seguir ao último painel da exposição, concentrava-se a comitiva portuguesa, prestes a abrir as festividades. O discurso do secretário de Estado do Desenvolvimento Rural e das Florestas, Rui Nobre Gonçalves, não desmentiu o valor e a origem do que estava ali exposto, “a actividade do sector local permitiu criar novas empresas, novas iniciativas, permitiu dinamizar não apenas o mundo rural mas, de forma mais geral, a economia dos territórios. Convém realçá-lo, porque apesar da acção de outras instituições, quer de áreas públicas, quer de áreas privadas, no passado esse tipo de acções locais nunca tiveram o êxito que julgo que a acção local do LEADER conseguiu desenvolver no território nacional e também noutros países da União Europeia.” E da causa ao efeito basta um passo, “o próprio Programa de Desenvolvimento Rural (PDR) em Portugal vai continuar a apostar nas iniciativas e na boa herança do programa LEADER.

O 3º eixo do PDR em Portugal é dedicado à abordagem LEADER. Esperamos que aqueles que colaboraram nos programas anteriores possam continuar, com mais fundos e mais recursos, a aprofundar o trabalho que tão bem foi desenvolvido no passado”.

Dito isto, encheram-se os copos e rechearam-se os pratos ao som dos “Verdes Anos” de Carlos Paredes. A verdade é que no espaço de hora e meia todos

os visitantes ficaram a conhecer e reconhecer a qualidade dos produtos portugueses e viram-se, assim, obrigados a registar as últimas palavras de recomendação do secretário de Estado: “no futuro quando se discutir a política agrícola ou os territórios rurais, lembrem-se que a política agrícola não é apenas subsídios, é também a promoção do desenvolvimento”.

Para marcar a presença dos territórios portugueses a exposição ficou patente até dia 13 de Setembro, deixando um rasto de saudade entre os europeus que por ali passaram e que passarão a nutrir, secretamente, o desejo de serem conquistados por mais produtos de qualidade *Made in Portugal Rural*.

Maria do Rosário Aranha

Em plena sessão de degustação, o Jornal Pessoas e Lugares pediu uma breve “análise de saúde” do mundo rural português a...

Rui Nobre Gonçalves

Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural e das Florestas

Está a acontecer uma alteração no mundo rural português. O mundo rural que nós conhecíamos há 30 e 40 anos, hoje em dia já não existe. Há fenómenos de despovoamento com os quais temos que aprender a viver. Mas, por outro lado, há sinais muito interessantes de vitalidade de vilas e de cidades no interior, pelo abandono das aldeias. As pessoas foram para as cidades e vilas médias do interior e criaram novas actividades que não dependem unicamente da agricultura, mas que permitem manter a agricultura nos territórios rurais. Apesar de não ser uma zona isenta de preocupações, é uma zona do nosso território que tem algumas perspectivas para o futuro. Espero que com o novo PDR possamos ajudar a potenciar as boas coisas que se estão a fazer no mundo rural português. Estas iniciativas mostram que há formas de aumentar a potencialidade desses territórios e o bem-estar das pessoas.



Maria do Rosário Aranha

Manuel dos Santos

Vice-Presidente do Parlamento Europeu

A parte do mundo rural que aqui está representada está bem de saúde. Não direi o mesmo de todo o mundo rural português. Os que foram capazes de se associar e integrar projectos de desenvolvimento atingiram níveis de existência muito significativos. Há que continuar por esta linha, obter mais apoios e aplicá-los de forma tão produtiva como se está a fazer com estes projectos. Este convite serve, justamente, para demonstrar aos parlamentares europeus e ao *staff* que aqui trabalha que no desenvolvimento rural temos aproveitado de uma forma muito significativa as ajudas comunitárias, desenvolvendo projectos de índole comercial ligados à agricultura e aos produtos alimentares que têm uma enormíssima qualidade e podem nesse sentido concorrer com os melhores produtos europeus. Existe hoje em Portugal uma indústria de produtos alimentares de excelência que está ligado a um projecto político que é a cultura LEADER que o País tem.

C. São Simão de Carvalho

Director-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

O mundo rural português começa a estar bem e recomenda-se. O investimento e a organização que o mundo rural tem tido nos últimos dois quadros europeus, dá-nos garantias para continuar a investir nele. No novo quadro há que dar continuidade à sua competitividade. O mundo rural tem muita coisa para mostrar. Tivemos aqui um exemplo muito claro da ruralidade portuguesa. O LEADER é hoje reconhecido por muita coisa boa que se associa ao mundo rural.



Maria do Rosário Aranha

Governança local nos territórios rurais? Essa é a questão



Maria do Rosário Aranha

Bruxelas, 12 de Setembro. Parlamento Europeu, Edifício PHS, Sala 06b01. O tema da governança local nos territórios rurais foi o mote para o segundo encontro entre representantes do Portugal Rural e das duas principais instituições europeias, o Parlamento e a Comissão. Pretendiam-se perspectivar temas críticos do universo LEADER: a legitimidade dos Grupos de Acção Local (GAL) enquanto actores dos novos modelos de gestão pública territorial, as vulnerabilidades do processo e o valor acrescentado da experiência LEADER para o modelo de governança com incidência local.

Coube a José Manuel Sousa Uva, Director E.I - Pro-

gramas de Desenvolvimento Rural I, da Direcção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, abrir a sessão com um louvor ao método LEADER, "o instrumento da governação local no seio da política de desenvolvimento rural que permite otimizar todos os recursos endógenos dos territórios rurais numa perspectiva de desenvolvimento sustentável. O binómio estratégia/território constitui a trave mestra do sucesso da abordagem LEADER aplicada pelos GAL."

Aproveitando a sua estada no Parlamento Europeu, a organização deste evento lançou o desafio a três eurodeputados de diferentes quadrantes políticos para debaterem políticas e estratégias sobre o tema da governança local nos territórios rurais.

O deputado do Partido Socialista (PS), Capoulas Santos, foi o primeiro orador do painel político. Apoiando-se na sua experiência no ministério da Agricultura e com o programa LEADER, sugeriu que se ultrapassassem alguns erros do passado. Um convite às autarquias, outrora demasiado presentes nalguns GAL, para assumirem um papel diferente no desenvolvimento rural e no seu apoio supletivo, e uma melhor articulação dos diversos instrumentos financeiros por parte dos próprios GAL, foram soluções avançadas. O ex-ministro da Agricultura quis ainda deixar bem claro que no pós-2013 o desenvolvimento rural e a lógica LEADER iriam encontrar um quadro político progressivamente mais favorável. Duarte Freitas, do Partido Social Democrata, confirmou as palavras do deputado do PS, "prevê-se que sejam canalizadas cada vez mais verbas para o 2º pilar da PAC". Em seguida, alertou para a necessidade de englobar, serenamente, nas parcerias do futuro, as organizações agrícolas, e ainda para o perigo da governamentalização das verbas, evidente noutras ocasiões. Ao fim e ao cabo importa gerir os dinheiros atribuídos com eficácia, seguindo "este princípio da subsidiariedade até ao limite, integrando a sociedade civil nas suas experiências".

A deputada do Partido Comunista Português, Ilda Figueiredo, decidiu colocar uma luz diferente sobre a legião de esquecidos do mundo rural português, os pequenos agricultores. Capoulas já os tinha recordado, lamentando, nomeadamente, que a ser gerida pelos GAL a medida para a Pequena Agricultura Familiar do AGRIS teria tido um impacto maior. A deputada foi mais longe, reafirmando os laços profundos do desenvolvimento rural com a pequena agricultura. "Sem os agricultores e sem a

agricultura o mundo rural perde muita capacidade de desenvolvimento e de resposta a um equilíbrio em termos agrícolas, mas também ambientais, de desenvolvimento sustentável, de fixação das próprias populações jovens." Para Ilda Figueiredo os maiores problemas que assolam o mundo rural português são do âmbito da política nacional e não estão, nem devem estar ao alcance de um programa como o LEADER.

Pela voz de João Carlos Pinho, presidente da Minha Terra - Federação das Associações de Desenvolvimento Local, que congrega 49 entidades - "agentes de mudança", formulou o desejo de que "as parcerias público-privadas, conhecedoras dos espaços e das gentes dos seus territórios, se envolvam ainda mais, alarguem as suas parcerias de forma formal ou informal, mas que sejam também chamadas no futuro a dar um contributo mais exigente e responsável nos desafios do próximo Quadro Comunitário". Após o desfiar de alocações de autoridades responsáveis pela concepção de políticas europeias e nacionais de desenvolvimento rural, foi dada a palavra ao lado de lá das políticas, ou seja, aos técnicos de terreno, representantes dos territórios, qualificados, até aqui, como "frágeis".

Recuperando o lema da governança, David Marques, da Esdime, não quis deixar o hemiciclo sem denunciar um certo grau de alienação, vivido por parte das organizações gestoras do programa LEADER. "Ainda estamos um bocado distantes da realidade de governança, porque a entendemos como uma partilha de responsabilidades de governo. Ao nível da concepção das políticas, a participação dos territórios e representantes está bastante aquém do desejável. Também na própria capacidade de gestão, não existe um contrato de responsabilidade, independência e autonomia que favoreça a sustentabilidade das intervenções nos locais. Há uma relação de dependência sustentada pelo modelo de financiamento vigente que consiste na recuperação de despesas."

Pedro Saraiva, da Tagus, advogou uma certa relatividade no momento de se traduzir o peso da ruralidade em termos orçamentais, "os dez por cento do FEADER vão ter que responder a 80 por cento do território nacional", ou seja, "a uma grande massa populacional que já não vive da actividade agrícola. Se nós queremos manter pessoas em espaço rural, já não é a fazer agricultura. Temos que ter isso também como tónica na avaliação e na tomada de decisões."

Maria João Botelho, da Aproder, reivindicou o direito de acesso ao LEADER, gradualmente comprometido pelos tempos de reembolso. "Nós estamos a falar de territórios frágeis, de zonas sensíveis, da tal "desertificação", de pessoas com poucos meios para poderem aguentar tempos de reembolso de verbas muito dilatados. Só poderá investir quem tenha dinheiro para aguentar o investimento todo e depois ser reembolsado de 60 por cento."

Em suma, o cerne da questão, objecto deste colóquio, foi dito e repetido por diversas pessoas e de diversas maneiras: "Deixem-nos trabalhar!"

Maria do Rosário Aranha



Maria do Rosário Aranha

Seminário Internacional em Gouveia

Produtos Locais: Tradição e Modernidade



No âmbito do Plano de Cooperação do Programa LEADER+ Serra da Estrela, cujo Projecto se designa “Rede de Comercialização de Produtos Locais e Turismo Rural”, a ADRUSE - Associação de Desenvolvimento Rural da Serra da Estrela organizou um seminário internacional subordinado ao tema “Produtos Locais: Tradição e Modernidade”. Ao longo de dois dias – 14 e 15 de

Setembro – sete dezenas de participantes oriundos de vários países (Espanha, França, Itália, Grécia, Hungria e Portugal), analisaram e debateram diversas temáticas que abordaram os Produtos Locais.

A antecipar o seminário, que decorreu em Gouveia, realizou-se a reunião de parceria da Coordenação de Projecto de Cooperação Transnacional, na qual foram acertadas questões fundamentais do projecto tendentes à concretização das acções previstas até Junho de 2008. Foi ainda acordado o texto final do Acordo Preliminar de Parceiros para Cooperação Transnacional que envolve 18 parceiros dos seguintes países: Itália, Grécia, França, Chipre, Espanha, Hungria, Bulgária, Roménia e Portugal. Este acordo, assinado publicamente no primeiro dia do Seminário, prevê a continuação das actividades do Projecto no período 2007-2013 e ainda o alargamento da parceria e da inclusão de outras actividades que reforcem a capacitação dos territórios para implementar estratégias adequadas de promoção dos produtos locais e do turismo.

Na sessão de abertura do seminário, presidida pelo Presidente do Conselho de Administração da ADRUSE, Álvaro Amaro, estiveram ainda presentes o Director Regional Adjunto da DRAPC - Direcção Regional da Agricultura e das Pescas do Centro, Mário Faria Gaspar, o Chefe de Fila do Projecto e Presidente do Cogal Monteporo, Paolo Pileggi e o Vice-Presidente da Adraces - Associação para o Desenvolvimento da Raia Centro Sul, parceiro nacional do Projecto, António Realinho.

Após a apresentação do seminário, Álvaro Amaro reforçou a ideia da importância da tradição e modernidade dos produtos locais, sublinhando os conflitos existentes entre os dois conceitos e apontou a necessidade de conciliação futura das duas dimensões nos Produtos Locais.

Enquadrado por três temas – “A Comercialização e Marketing dos Produtos Locais: Contexto Nacional e Internacional”; “A Inovação nos Produtos Locais”; “Os Produtos Locais no Contexto do Turismo Rural” – o seminário permitiu contextualizar as temáticas e aprofundá-las no contexto dos territórios rurais. A apresentação de alguns dos muitos casos de sucesso da região e dos diferentes países deram a perspectiva de como a tradição e modernidade podem e devem estar interligadas nas oportunidades e potencialidades dos Produtos Locais.

A ADRUSE respondeu de forma bastante positiva ao desafio de organizar um evento em condições inéditas. Refira-se que estiveram presentes diversos intérpretes que, em simultâneo, traduziam para inglês, francês, italiano, espanhol e grego todas as comunicações apresentadas. Esta iniciativa serviu ainda para a promoção, valorização e dinamização do território Serra da Estrela. Com a realização deste seminário, a ADRUSE pretendeu ainda incorporar competências essenciais para a elaboração do documento estratégico que vai enquadrar a sua actividade no próximo período de programação estratégica para 2007-2013.

ADRUSE

Cooperar em Português

Delegação do Seridó do Estado do Rio Grande do Norte deslocou-se a Portugal para assinatura de Protocolo de Cooperação e Geminação, como corolário de um processo que se traduz na cooperação entre entidades e geminação dos territórios abrangidos por estas.

No âmbito do Projecto de Cooperação Transnacional “Cooperar em Português” – Vector 2 do Programa LEADER+ – esteve em Portugal, de 24 a 30 de Setembro, uma delegação do Seridó (Estado do Rio Grande do Norte, Região Nordeste do Brasil) integrada por 13 pessoas, entre as quais sete Prefeitos (Presidentes de Câmara), Directores da ADESE - Agência de Desenvolvimento Sustentável do Seridó, da AMSO - Associação dos Municípios da Micro-Região do Seridó Ocidental e da Federação das Associações de Municípios do Rio Grande do Norte.

A visita serviu para formalizar o projecto de cooperação iniciado há alguns anos, através da assinatura de um Protocolo de Cooperação e Geminação de Entidades e Territórios entre a ADESE - Agência de Desenvolvimento Sustentável do Seridó, envolvendo os municípios integrantes do Seridó, e o projecto “Cooperar em Português”, que integra 11 ADL (Associações de Desenvolvimento Local). A assinatura do Protocolo teve lugar no dia 28 de Setembro de 2007, em Sessão Solene no Município de Vila Nova Poiares e foi assinado pelo Presidente da ADESE, Francisco Galvão Freire Neto e pelo Presidente da Dueceira e do Programa LEADER+ ELOZ. Entre LOusã e Zêzere, chefe de fila do projecto “Cooperar em Português”, Jaime Carlos Marta Soares.

O turismo em espaço rural e a animação turística; turismo de natureza e aventura; administração local: organização técnica e administrativa das autarquias; comércio e indústria: sistemas de associação e organização; comércio tradicional, marketing territorial, foram temas que proporcionaram reuniões de trabalho com dirigentes, técnicos associativos e empresários portugueses, nas visitas que foram efectuadas aos territórios da Adices - Associação de Desenvolvimento (25 de Setembro), Adiber - Associação de

Desenvolvimento de Góis e da Beira Serra (26 de Setembro), Terras de Sicó - Associação de Desenvolvimento (27 de Setembro), Dueceira - Associação de Desenvolvimento do Ceira e Dueça (27 e 28 de Setembro) e Adae - Associação de Desenvolvimento da Alta Estremadura (29 de Setembro).

O projecto “Cooperar em Português” vem estabelecendo contactos com o Seridó há alguns anos, tendo uma delegação portuguesa visitado aquela região no início de Dezembro de 2006. Foi então discutido, de uma forma mais directa, o relacionamento entre o Seridó e Portugal, no âmbito do “Cooperar em Português”, enquadrado no Vector 2 – Apoio à Cooperação do Programa de Iniciativa Comunitária LEADER+.

O Seridó é uma região sertaneja do Estado do Rio Grande do Norte que, no início do século, consensualizou um programa integrado de desenvolvimento e que tem vindo, desde então, a encetar uma luta tenaz pela construção de infra-estruturas de qualidade e melhoria das condições de vida das populações. Com uma indústria incipiente, uma grande riqueza na área agropecuária e frutos secos, luta contra um clima rigoroso e uma grande falta de água, o recurso mais valioso para a região. Possuindo elementos naturais, patrimoniais e culturais significativos, definiu como motor principal de desenvolvimento, o Turismo.

Num gesto pleno de significado, foi oferecida à Delegação do Seridó uma imagem de Santa Ana, devoção profundamente arraigada nos povos do Sertão. A imagem foi benzida durante a visita realizada a Fátima no dia 30 de Setembro e selou a vontade dos povos do Seridó e de Portugal de trabalharem o desenvolvimento sustentável das suas regiões, na certeza de que a solidariedade entre os povos é um instrumento indispensável para a concretização desse objectivo.

Dueceira





O mestre que trabalha por cima do céu
Pinheiro, J. M. Monarca; Terras Dentro; 2007

Publicação que é homenagem aos mestres chocalheiros da vila de Alcáçovas, “terra de chocalhos”, e que procura traçar a história e características da profissão. Sendo escassa a documentação sobre o fabrico de chocalhos e sobre os mestres, na Idade Média em Portugal, é difícil traçar um percurso histórico. Apenas algumas referências literárias precedem a “Carta de Exzaminação do Officio de Chocalheiro de José do Carmo Morador da Villa de Alcáçovas – Ano de 1815”, sabendo-se que em 1890 existiam em Alcáçovas dez oficinas de chocalheiros. De encontro ao presente, na “Oficina e Museu do Chocalho” são partilhados os segredos no fabrico do chocalho “para as pessoas verem que não há segredo nenhum”. Assim, se ensina a riscar e talhar a folha de ferro, enrolar, pôr o céu e a asa, pôr as marcas, embarrar, soldar ou cobrear, rebolar, dar água, temperar ou afinar, e embadalar. Oportunidade também para conhecer diferentes tipos de fechos de coleiras e tipos de chocalhos: furão, polegada, polegada e meia, duas polegadas, três, quatro e seguintes, o “pequete de tostão ou de meio-tostão, a pegadeira de dois tostões, a pegadeira de dois tostões, a pegadeira de oito vinténs”, a “pegadeira de cruzado, o reboleiro, o reboleiro de oito vinténs, o reboleiro de oito tostões, o reboleiro de cruzado e depois a serrana que é o maior dos chocalhos todos ou o chocalho macho”. A publicação termina com “estórias” de “feiras, vendas, misérias”, e histórias de fabricantes e guardadores de gado, além de uma recolha literária e etnográfica.



Ciclo do Pão – Percursos de Mértola
Sousa, Manuela e Rosário Oliveira; Associação de Defesa do Património de Mértola; 2000

A “promoção do turismo sustentado na recuperação, valorização e promoção dos recursos patrimoniais presentes” surge como uma estratégia de desenvolvimento local adequada para um território como a área de intervenção da Serra do Caldeirão/Ribeira do Vascão, desenvolvido em quatro freguesias do concelho de Mértola: S. Miguel do Pinheiro, S. Sebastião dos Carros, Espírito Santo e S. João dos Caldeireiros, integradas no LEADER “Arrisca” promovido pela associação In Loco. Concebido como guia de apoio ao visitante que informa os sítios de interesse que pode visitar na zona de intervenção, a publicação apresenta o percurso temático “O Ciclo do Pão”. Um percurso que dá a conhecer “uma realidade sócio-económica de uma importância fulcral para grande parte da população do concelho de Mértola, especialmente nas comunidades a sul, que se constituíam na altura, por agricultores, moleiros ou outros misteres que, directa ou indirectamente, estiveram implicados nos diferentes processos que caracterizavam este complexo ciclo, do trigo ao pão”.

O pão
Realização: Manoel de Oliveira; Argumento: Manoel de Oliveira; Duração: 59 min. (29 min. Versão de 1964); Portugal; 1959

“O pão de cada dia obriga a um esforço constante, de que o homem sai dignificado...” É este esforço que surge documentado neste filme de Manoel de Oliveira, cuja abordagem vai desde o lançamento da semente à terra até à colheita do trigo, transformação em farinha, e posterior fabrico de pão. O realizador privilegiou duas áreas distintas: mundo artesanal e industrial, que são complemento de duas épocas que laboram em simultâneo, havendo uma complementaridade. Ao falar do seu filme, numa entrevista com João Bénard da Costa (1989), o realizador defende: “Servi-me do pão para enfrentar muitos aspectos da realidade portuguesa... Procurei sobretudo mostrar o papel do homem em cada etapa do fabrico do pão, da sementeira até à distribuição, e a comunicação que se instaura assim entre homens muito distantes no seu espaço através de um único elemento: um grão de trigo”. Acrescentando que “a ideia do filme é a ideia de que o pão é como uma corrente de um rio que passa por vários lugares, passa por diferentes mãos, por diferentes hábitos ou fardas (é melhor chamar-lhes fardas para facilitar). Interessou-me muito dar essas diferenças, que na versão curta são mais evidentes.”

El Territorio Imaginado – 15 Años Desarrollo Rural en Extremadura (1991-2006)
Red Extremeña de Desarrollo Rural (REDEX); 2007

Dizia o filósofo Ortega y Gasset que “uma geração é um período de quinze anos durante o qual uma certa forma de vida foi vigente.” O período de 15 anos entre 1991 e 2006 corresponde à medida exacta de uma geração humana. A geração do desenvolvimento rural na Extremadura. É tempo suficiente para fazer uma primeira análise da importância dos programas e do trabalho dos grupos de desenvolvimento da Extremadura. Este é o livro onde se relata a crónica deste modelo de desenvolvimento territorial na região, sendo ao mesmo tempo uma boa ocasião para homenagear todas as pessoas que estiveram envolvidas neste processo e, por último, uma oportunidade de reflexão.

São estes três objectivos que determinam a estrutura do livro. A primeira parte, “História, cenários e projectos de desenvolvimento rural na Extremadura”, responde ao seu título e integra três tipos de textos que inventariam estes quinze anos: uma crónica geral, relato geral de como foram vividos em cada Comarca, e referência a alguns projectos, seleccionados pelos próprios grupos, que exemplificam as linhas de actuação principais das estratégias de desenvolvimento. Na segunda parte: “Alguns protagonistas do desenvolvimento rural na Extremadura” são apresentados alguns dos homens e mulheres envolvidos, com histórias e opiniões dos protagonistas, além de entrevistas aos responsáveis de entidades directamente relacionadas com o desenvolvimento rural da região. Por fim, a terceira parte, “Reflexões sobre o Desenvolvimento Rural na Extremadura”, é dedicada à reflexão. Processo para o qual contribuíram professores universitários e responsáveis de instituições ligadas ao desenvolvimento. Antes de terminar, nos “Epílogos” encontramos duas entrevistas: à ministra da Agricultura, Pesca e Alimentação e à comissária europeia da Agricultura e Desenvolvimento Rural e, finalmente, os “Anexos”, tem uma relação de quadros de dados sobre o LEADER e o PRODER, acompanhada do texto da REDEX: “Proposta de futuro do desenvolvimento rural na Extremadura”.

www.museudopao.pt



A história, as tradições e a arte do pão exibem-se no site do Museu do Pão. Um complexo museológico, privado, localizado em Seia, onde o visitante poderá encontrar uma série de actividades destinadas à cultura, pedagogia e lazer. O site do museu dá conta, logo na página de abertura, das várias possibilidades: Bar/Biblioteca, Salas Expositivas, Restaurante, Antiga Merceria, Padaria/Atelier e Actividades. No Bar convida-se o visitante a uma pausa durante a visita ao museu, para saborear os sabores da Serra, na Biblioteca a estudar assuntos relacionados com a temática do pão. Nas Salas Expositivas - Ciclo do Pão, Pão Político, Arte do Pão - exibem-se o património, a história e a arte do pão português, dando uma importância muito particular à vertente pedagógica. No Restaurante recuperam-se os sabores tradicionais... E o passado renasce através da reconstituição de uma Antiga Merceria onde se podem adquirir os vários tipos de pão (milho, centeio, trigo/milha e pães aromatizados) fornecidos hora a hora pela Padaria do museu. Entre as Actividades destacam-se as Tertúlias (no último Sábado de cada mês), os Colóquios sobre a História da Alimentação em Portugal e as Actividades pedagógicas dedicadas aos mais novos. Cumprindo uma evidente e necessária vertente cultural, o Museu do Pão patrocina livros sobre a temática do Pão e da História da Alimentação em Portugal, tendo publicado em 2003 o livro “As Palavras do Pão”, uma recolha de cerca de seiscentos provérbios portugueses ligados ao pão.

www.tudoben.com/produtos_regionais/pao.asp



Portal alentejano que dispõe de uma secção de “Produtos regionais”, da qual constam produtos como a ameixa, azeitonas e azeites, enchidos, queijos, vinhos e pão. “Do pão, símbolo dos anseios do povo nas palavras de políticos e poetas: pão e circo; a paz, o pão, a saúde, a habitação... Do pão, mote das sentenças populares: pão, pão, queijo, queijo”, conta-se uma breve história a partir dos primeiros tempos “e que inaugura a época do homem transformador”, bem como a referência aos usos de pão na gastronomia alentejana, além de uma receita de pão alentejano.

www.breadinfo.com



Breadinfo.com é uma fonte muito completa de informação acerca do fabrico de pão. O site está organizado em oito itens: fabrico manual, máquinas de pão, receitas, fabrico de farinha, loja, história, e perguntas frequentes, e B-Board (que não está em funcionamento). No primeiro, é transmitida informação sobre como fazer o seu próprio pão. Ingredientes, técnicas para amassar, e tempo de cozedura. As diferentes características de máquinas são abordadas a seguir, com indicações de utilização. Um conjunto de 14 receitas, feitas manualmente ou na máquina, estão disponíveis para serem seguidas. Pistas e conselhos para o fabrico da sua própria farinha compõem este item. A aquisição de equipamentos variados pode ser feita através da Loja Online, que contempla moinhos de farinha, diversas máquinas de pão, misturadoras, caixas, recipientes e facas de pão, além de livros sobre o fabrico de pão.

Os mais curiosos podem aceder a uma história do pão desde a antiguidade, mas também consultar uma secção de Perguntas frequentes, que responde, de imediato, a cinco das perguntas mais habituais para quem esteja interessado no fabrico deste alimento.

Casas de Campo

Casas do Montado

Bolota, Sobreira e Cilarca. Três produtos do montado, três nomes de outras tantas unidades de turismo rural no Alentejo. Um projecto feito com o coração por uma portelense que apostou num serviço de qualidade, onde rusticidade rima com simplicidade.



João Limão

O montado alentejano, terra de sobreiros e azinheiras, berço de um conjunto de actividades e produtos de extrema importância para a região – cortiça, bolota, queijo, mel, azeite e enchidos –, serviu de inspiração a Maria José Caixeiro Lopes Serra, na hora de baptizar as três unidades de turismo no espaço rural de que é proprietária.

Enquadradas na modalidade “Casas do Campo”, as casas, localizadas na mesma rua da vila de Portel, têm uma pequena cozinha aberta para a sala e um quarto duplo (Bolota e Cilarca) ou dois quartos duplos (Sobreira), num ambiente rústico, onde tudo foi pensado ao mais pequeno pormenor, como conta Maria José. “Partiu tudo de mim e do meu marido; digamos que o arquitecto passou para o papel as nossas ideias”.

Embora nem sempre de fácil concretização, devido às próprias características dos imóveis ou ao avançado estado de degradação em que se encontravam, as suas ideias prevaleceram em prol de um projecto onde simplicidade e conforto são palavras-chave. “Aquilo que fizemos, fizemo-lo com o coração”, admite, confessando ter ido para o rio procurar seixos praticamente com a fita métrica em punho. “Uma estada agradável é o que procuramos proporcionar”, diz Maria José. “Se as pessoas saírem satisfeitas o nosso objectivo está cumprido”.

Procuradas sobretudo por casais sem filhos ou com um ou dois filhos pequenos que buscam a tranquilidade da vila alentejana para descansar, as Casas do Montado são um convite não só para conhecer a vila de Portel, dominada pelo seu imponente castelo do séc. XIII, como restante concelho, muito rico em património arqueológico e religioso. Para além da sua posição de centralidade, entre Évora e Beja, Portel tem

actualmente na barragem de Alqueva um dos seus principais atractivos turísticos, junto com a Serra de Portel.

Apoio do LEADER+ foi decisivo

As Casas do Montado abrem as portas em finais de 2005, a tempo da Feira do Montado, que se realiza anualmente nesta vila desde 2000. A origem do projecto remonta, porém, quase até ao tempo em que Maria José era estudante de Organização e Gestão de Empresas na Universidade Moderna, em Beja, no início da década de 90. O bichinho terá, segundo a própria, começado aí, pela mão de um professor, dado a longas aulas de retórica sobre o Alentejo e o futuro da região.

Concluído o curso, Maria José dá os primeiros passos profissionais na Misericórdia de Portel, para, pouco tempo depois, em 1996, fundar uma empresa de produtos de limpeza e higiene, onde ainda assume responsabilidades na área financeira. Por entre contactos, reuniões e viagens pelo país e estrangeiro, sem nunca esquecer as palavras do velho professor, que defendia o turismo para o futuro do Alentejo, Maria José toma, finalmente, a decisão de enveredar por este caminho.

Apesar de, como conta, ter levado muito tempo até à sua aprovação junto da Direcção Regional de Economia do Alentejo, em Évora, o projecto teve um arranque fácil, porque “nasceu logo direito”.

Tendo conhecimento da existência do Programa de Iniciativa Comunitária LEADER, Maria José apresenta o projecto “Casas do Montado” na associação Terras Dentro (entidade gestora do Programa na região), no sentido de obter algum apoio financeiro.

O que veio efectivamente a acontecer em meados de 2005, tendo o projecto beneficiado de um apoio do LEADER+ de cerca de 50 por cento do total de investimento apresentado (126.637,66 euros), para a recuperação dos imóveis e aquisição de equipamento, construção da página na Internet e primeiros folhetos promocionais.

Ainda que goste de “dar um passo de cada vez” e “sentir o pulso do mercado”, Maria José avançou já para uma quarta “casa de campo”, designada “A Caça”, com três quartos duplos, e cujo alvará aguarda a qualquer momento, e uma outra, a pensar especialmente em hóspedes com deficiência.

Paralelamente, e em complemento, a proprietária das “Casas do Montado” alugou uma propriedade com reserva de caça de modo a incluir na oferta passeios pedestres e safaris fotográficos, entre outras actividades, e abriu um restaurante. Na “Marenda”, assim se chama, situado na mesma rua de Évora, em Portel, servem-se os pequenos almoços aos hóspedes das “Casas do Montado”, almoços e jantares onde sobressaem os sabores fortes da gastronomia local, célebre pelas mil e uma maneiras de fazer sopa, a que dão o nome de açordas.

Mil e uma razões para se deixar tentar, um destes fim-de-semana, e partir à descoberta de Portel, definida como terra de encantos e tradições, onde a serra finda e a planície recomeça.

Paula Matos dos Santos

Casas do Montado
Casas de Campo
R. de Évora, 40
7220-397 Portel
Tel./Fax: 266 087 165; 917 629 261
E-mail: casasmontado@hotmail.com
www.casasmontado.supage.com

Ficha Técnica

Pessoas e Lugares

Jornal de Animação da Rede Portuguesa LEADER+

II Série | N.º 46 - 2007

Propriedade

INDE - Intercooperação e Desenvolvimento, CRL

Redacção

INDE

Av. Frei Miguel Contreiras, 54 - 3º

1700-213 Lisboa

Tel.: 21 843 58 70

Fax: 21 843 58 71

E-mail: pl@inde.pt

Mensário

Directora

Cristina Cavaco

Conselho Editorial

Cristina Cavaco/INDE, Gestor do Programa LEADER+, Francisco Botelho/INDE, Luís Chaves/Minha Terra, Maria do Rosário Serafim/DGADR, Rui Veríssimo Batista/DGADR

Redacção

Francisco Botelho, João Limão, Maria do Rosário Aranha, Paula Matos dos Santos

Colaboraram neste número

ADPM, Ader-Sousa, Aadruse, Alentejo XXI, Ana Souto (Dueceira), Diogo Lencastre, Dueceira, Elsa Branco (Terras Dentro), João Martins (MediSigma), Manuel Carvalho (C. M. Vidigueira), Maria de Lourdes Gonçalves (Asae), Nelly Jazra Bandarra, Ricardo Alves, Terras do Baixo Guadiana, Vítor Jorge (MediSigma)

Paginação

Diogo Lencastre (INDE), Marta Gafanha (INDE)

Impressão

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

Impresso em Dezembro de 2007

Distribuição

DGADR - Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural Rede Portuguesa LEADER+ Tapada da Ajuda - Edifício I 1349-018 Lisboa
Telf.: 21 361 32 57
Fax: 21 361 32 77

Tiragem

6.000 exemplares

Depósito Legal

n.º 142 507/99

Registo ICS

n.º 123 607

Os artigos assinados exprimem a opinião dos



Ministério da
Agricultura,
do Desenvolvimento
Rural e das Pescas



Comissão Europeia
Programa LEADER+