

GRATER – Associação de Desenvolvimento Regional

OLHAR O MUNDO RURAL

Nº.11 fevereiro/17



ESPAÇO ASSOCIADO
Olaria de São Bento
preserva arte
tradicional

PÁGINA 3



PROJETOS EXEMPLARES
Conhecer
a ilha
a cavalo

PÁGINA 4

PÁGINA 5 FERNANDO SOUSA, DIRETOR REGIONAL DO DESENVOLVIMENTO RURAL

ZONAS RURAIS MARCAM IDENTIDADE AÇORIANA



PRORURAL+





ANSELMO PIRES
VICE-PRESIDENTE DO CONSELHO
DE ADMINISTRAÇÃO DA GRATER

editorial

Associados confiam na GRATER

O caminho que se faz caminhando, é com natural satisfação que assistimos a uma continuada aposta dos associados nos nossos serviços, todas as medidas que estiveram, estão ou vão estar ao seu dispor em futuros calendários são o que garante que com a vossa criatividade, inspiração e dedicação as melhores opções serão tomadas, bem sabemos que estes processos por vezes são menos rápidos que o esperado, mas como diz o ditado "quem espera, sempre alcança" e com equipas competentes e determinadas estaremos preparados para resolver os entraves que se nos deparam no dia-a-dia.

O trabalho entre associação e associado cada vez mais tem de ser um trabalho de proximidade, pois compete-nos acarinhar e apoiar as boas iniciativas que depois serão capazes de enriquecer o nosso território de ação, seja em espaços atrativos à generalidade da população (como parques infantis, zonas de lazer, entre outros) ou em espaços capazes de gerar emprego que, por sua vez, irá gerar riqueza.

Nesta edição vamos conversar com o novo Diretor Regional do Desenvolvimento Rural Dr. Fernando Sousa que pretende continuar o bom trabalho que se tem desenvolvido entre todas as partes.

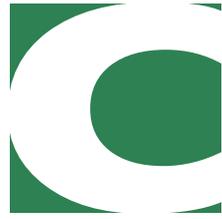
Fomos também visitar a Olaria de São Bento e destacar uma tradição que persiste e que faz da sua experiência uma mais-valia.

Apresentamos também outra ideia inovadora no âmbito da animação turística, visto que os números do turismo continuam a crescer. Nada como um bom passeio para o turista desfrutar das nossas paisagens, sem esforço e sem poluir.

Nos Biscoitos estivemos com Cecília Melo, Presidente da Junta de Freguesia e do Centro Recreativo e Cultural, que nos falou das atividades lúdicas da sua freguesia.

Continuamos a potencializar o nosso artesanato e, juntamente com entidades dos Açores, Madeira, Canárias e Cabo Verde, estamos a desenvolver um projeto de cooperação ao INTERREG MAC 20104-2020, *Craft & Art*, que pretende promover o desenvolvimento de negócios inovadores.

Por fim, uma mensagem de esperança, que o caminho faz-se caminhando sem queimar etapas e sempre ao vosso dispor.



Curiosidades... ...do mundo rural

O Carnaval também se faz à mesa

Nem só de bailinhos, danças e folias se faz o Carnaval na Terceira. O tempo do Entrudo traz consigo, também, sabores próprios, típicos da época, gastronomia que, segundo as obras de Augusto Gomes, tem resistido ao tempo e faz parte da culinária praticada desde sempre na Região.

Fala-se, pois, dos coscorões, das filhoses de forno e de sertã, das tortas enroladas com doce, dos arranhados - feitos com farinha de trigo e de milho -, dos suspiros só de claras e açúcar, e das bolachas de Entrudo, amassadas com farinha, pó de bicarbonato fervido, manteiga, gordura, sal e ovos e pinceladas com gema e açúcar.

Noutros tempos, as mesas compunham-se, ainda, com figos e licores para, assim, receberem as danças e bailinhos que percorriam as ruas a pé. Agora são os salões que acolhem esses grupos e que os presenteiam com iguarias caseiras, contributos que as direções e organizações pedem aos vizinhos e a quem quiser ajudar.

A ideia, no Carnaval, é cozinhar pouco ou, então, fazer uso dos ingredientes de casa. "A fim de disporem de uma profusão de iguarias que lhes permitissem festejar em fartura aquela época festiva, muitas pessoas procuravam matar os seus porcos ao aproximar-se o Carnaval", pode ler-se em "Danças de Entrudo nos Açores", de Augusto Gomes. É por isso que, naqueles dias, sobretudo nos meios rurais, era comum ver-se à mesa o produto das matanças.

Mas há sabores de Carnaval que estão a cair em desuso. É o caso, por exemplo, dos famosos rebuçados de Entrudo, coloridos e embrulhados em papel cristal, típicos do Ramo Grande.

É um doce que requer resistência na feitura: há que misturar os ingredientes na panela, perceber o ponto certo do açúcar, compreender a altura de puxar. O açúcar, que sai do lume a borbulhar, é posto num prato com manteiga e vai-se descolando, seguindo depois para um tabuleiro com farinha para não apegar. Aí sim, estica-se o preparado e colocam-se as cores às riscas. Os tradicionais sabem sobretudo a anis, limão e baunilha. Hoje, quem ainda os faz, empresta-lhes outros sabores, como banana, morango, mentol.



Ricardo Simas, Olaria de São Bento

O guardião da olaria tradicional

Na Olaria de São Bento, Ricardo Simas faz da olaria tradicional a sua missão. Aqui quase só entram barros regionais e as peças são todas feitas uma a uma e a seu tempo.

Ricardo Simas aprendeu a arte da olaria sem saber que a aprendia. Quando era pequeno, juntava-se ao tio, mestre da roda, e brincava. A brincar acabou por ficar a saber quase tudo o que precisava para vir a tornar-se um dos poucos oleiros dos Açores – dos únicos, aliás, a trabalhar a olaria tradicional.

Na oficina de São Bento, que já não passa despercebida, Ricardo Simas faz da olaria tradicional a sua missão. É obstinado: só utiliza barro dos Açores e as peças que lhe saem das mãos estão quase sempre ligadas a um tempo que não é de agora, a um tempo em que o barro era fundamental na vida quotidiana das ilhas. “Gosto muito dos nossos barros. Têm características diferentes dos outros, são mais difíceis de trabalhar, são mais difíceis de cozer... Só têm desvantagens, mas são nossos. É uma maneira de nos diferenciarmos daquilo que vem de fora. Se começarmos a trabalhar só com os barros que vêm de fora vamos fazer uma olaria igual à deles, o que acaba por ter pouco interesse. A minha maneira de pensar é a seguinte: se queres fazer olaria tradicional, não pode ser só na forma das peças, é em tudo, são os materiais todos”, afirma.

Ricardo Simas é oleiro há 23 anos e a princípio não acreditava que o futuro pudesse passar pela oficina de São Bento. O tio dizia-lhe que tinha jeito, mas que era malandro. E a verdade, diz-nos, é que a vida em torno do barro não é fácil e vai além, muito além, do charme da roda que por magia – parece – faz aparecer peças de todos os tamanhos e feitios. Antes disso, há que escolher barros, cavá-los e tirar-lhes excessos como



pedras e raízes, e fazer as pastas. Hoje, a maquinaria de que dispõe permite-lhe fazer em meia hora o que antes levava hora e meia com a força dos braços. Ainda assim, e ainda hoje, a massa precisa de voltar ao banco até que, com as mãos, lhe sejam retiradas todas as impurezas. Duas décadas volvidas e depois de algumas inovações tecnológicas introduzidas – como a cozedura a forno de gás ou elétrico e não a lenha, como lhe ensinou a tia, há poucos segredos que a olaria tradicional consiga esconder de Ricardo Simas. Os alguidares de alcatra, por exemplo, já lhe saem das mãos sem que tenha, sequer, de lhes recordar a sua forma.

“O que vai salvando a olaria tradicional são os alguidares da alcatra. Se recuarmos uns anos grandes, a olaria fazia falta da cozinha à casa de banho – até os esgotos eram com tubos de barro. Foi por isso que

chegámos a ter cinco ou seis olarias em Angra, onde não trabalhava apenas uma pessoa, mas cinco ou seis... A olaria fazia falta. Hoje isso já não acontece. Felizmente, o nosso barro dá um paladar diferente à alcatra e isso vai-nos ajudando e vamo-nos mantendo por aqui”, conta.

E quem procura os alguidares são sobretudo os terceirenses, claro. E principalmente nos dias que sucedem a Páscoa e antecipam o Espírito Santo. Mas também há turistas e emigrantes, embora seja difícil expedir peças em barro. Pedem-lhe salgadeiras e alguidares da massa à moda antiga, penicos e jarras, mas não necessariamente para utilizar. O barro é, hoje, motivo decorativo, porque quem manda são os clientes. E tanto assim é que o oleiro de São Bento dá por si a dar brilho a peças que antes nunca imaginaria.

“Nunca pensei em vidrar e se me perguntassem há meia dúzia de

anos dizia que não o faria. Se calhar com a crise começámos a trabalhar com o barro branco, no natural, só que depois foram aparecendo algumas dificuldades. Um jarro de vinho, por exemplo, deixava de ficar branco e começava a ficar preto porque é poroso e absorve o vinho. As pessoas começaram a pedir para vidrar e arriscámos. O cliente é que manda e cada vez mais”, sublinha.

São os clientes, também, que lhe pedem peças de autor. O oleiro de São Bento é responsável por inúmeros troféus e lembranças trabalhadas no barro ilhéu. Durante algum tempo, por exemplo, o “10 Fest”, festival de gastronomia organizado pela Escola Hoteleira de Ponta Delgada, contou com louça assinada por Ricardo Simas.

Ainda assim, há um aspeto que não muda: na Olaria de São Bento não há moldes – cada peça é única, tem a sua marca e demora o seu tempo – às vezes muito tempo, quando a humidade das ilhas impede a secagem do barro. E é assim porque a olaria é uma arte; cada oleiro é um artista e tem o seu toque de Midas. Efetivamente, nem todos nascem com o dom. Pode aprender-se, ou tentar aprender-se, é um facto, mas há uma sensibilidade que é intrínseca e um saber que não é imediato. É por isso que Ricardo Simas não consegue adivinhar o futuro da olaria tradicional ou, sequer, da Olaria de São Bento – embora, é certo, envolva a mulher e as filhas no negócio que é da família. O presente é desafiante por si só e o oleiro promete continuar a trilhar o caminho de uma arte que parece estar a reganhar o seu espaço. “Enquanto houver clientes vamos estar por aqui”, assegura.



Trilhar a ilha a cavalo

Os cavalos são animais especiais e montar é uma experiência libertadora. É nisso que acredita Mónica Vieira, médica veterinária e mentora do Basalto Horse-Experience, um projeto que, a partir da freguesia de São Bartolomeu, disponibiliza passeios a cavalo nos trilhos da ilha Terceira.

São as sensações e impressões que decorrem dos passeios com estes animais que justificam o negócio de Mónica Vieira, bem como a franca expansão do turismo equestre.

“Quando montamos a cavalo podemos eventualmente ver o mesmo que todas as pessoas veem. A diferença está na forma como nos sentimos e não naquilo que vemos. Deparamo-nos frequentemente com paisagens deslumbrantes, mas já não nos sentimos espectadores, porque a cavalo sentimo-nos parte dessa mesma natureza”, sublinha.

O projeto iniciou-se com quatro animais. Agora são oito e prevê-se que o número venha a crescer, até porque a procura é, também, cada vez maior.

Ao Basalto Horse-Experience acorrem sobretudo turistas – muitos norte-americanos e canadianos, alguns europeus. Muitos com experiência de montar, outros nem tanto.

“Temos, essencialmente, dois tipos de clientes: os que sabem montar e quando viajam procuram o prazer de um passeio a cavalo, e aqueles que, não sabendo montar, têm muita curiosidade e querem ter uma experiência diferente. Os primeiros são maioritariamente do Canadá e dos EUA e do norte e leste da Europa. Por norma são as senhoras que mais nos procu-



ram e que já montam ou tiveram, como parte da sua educação, aulas de equitação”, conta a responsável pelo empreendimento.

Seja qual for a experiência dos clientes, o certo é que os passeios são sempre acompanhados por um guia de turismo equestre certificado – que também dá a conhecer a história da ilha, a sua fauna e flora, entre outros aspetos relacionados com a sua cultura – e adaptados ao grau de dificuldade pretendido. Na verdade, avança a médica veterinária, não só é importante adequar os trilhos às preferências dos turistas, como adequar o cavalo ao tipo de cavaleiro e ao percurso que vai ser trilhado.

“O sucesso dos nossos passeios reside nesta perfeita seleção cavalo/cavaleiro que faz com que no final do dia haja uma enorme empatia entre ambos e fiquem saudades”, sublinha.

O Basalto Horse-Experience – que contou com

o apoio do PRORURAL, através da GRATER, no desenvolvimento de uma área de acolhimento ao turista e de um pátio de boxes para os animais, para a aquisição de alguns arreios e, também, de cavalos – vai agora ter um clube de campo, com um picadeiro onde será possível praticar desporto equestre e disfrutar de momentos de lazer. É um projeto que se quer inclusivo, para visitantes e para locais, e que está, agora, a dar passos decisivos.



Um Centro Recreativo para todos

É no Centro Cultural e Recreativo dos Biscoitos, inaugurado em julho de 2015, que se congregam as associações e grupos da freguesia. O espaço, garante Cecília Melo, presidente da junta, é de todos e de quem precisar.

Há muito que os agrupamentos dos Biscoitos, sobretudo aqueles que estão ligados ao desporto, pediam um lugar onde pudessem estar e praticar as suas atividades. “Assim que tomei posse na Junta de Freguesia, os grupos desportivos vieram falar comigo porque precisavam de um espaço para guardarem as suas coisas. Antes andavam sempre com a casa às costas, deixavam as coisas nas suas garagens ou onde pudessem. Agora não. Conseguimos resolver esse problema”, avançou a autarca.

A antiga escola da Caparica, onde hoje está sediado o Centro Recreativo e Cultural dos Biscoitos, foi cedida pela Câmara Municipal da Praia da Vitória. Revelou-se, desde cedo, o local ideal para o empreendimento. Só que era preciso re-

alizar obras e ajustes e foi por isso que a Junta de Freguesia decidiu candidatar-se ao PRORURAL, através da GRATER.

“Demorámos algum tempo, porque já se sabe que estes processos não são sempre fáceis. Mas agora é um sucesso. Aliás, há tantos eventos a acontecer que é preciso, às vezes, conciliar horários”, sustentou Cecília Melo.

De facto, para além do kickboxing, do andebol, do futsal e das aulas de ginástica, o espaço do

Centro Cultural e Recreativo dos Biscoitos serve, muitas vezes, de salão de festas. É ali que se comemoram batizados ou que se acolhem funções do Espírito Santo.

No fundo, acredita a responsável autárquica – que já tem em vista outros investimentos para a freguesia, nomeadamente na zona de lazer –, o Centro Cultural e Recreativo espelha a dinâmica das gentes dos Biscoitos. “São pessoas que não gostam de estar paradas”, garante.



Fernando Sousa, diretor regional do Desenvolvimento Rural

Zonas rurais assinalam a identidade dos Açores

Fernando Sousa assumiu, recentemente, a pasta da direção regional do Desenvolvimento Rural. Para o responsável, as zonas rurais não só assinalam a identidade dos Açores, como são fundamentais no crescimento económico das ilhas. Importa, diz, garantir os instrumentos adequados à sua potenciação.

Assume agora, no Governo Regional, responsabilidades na área do desenvolvimento rural. Quais são, neste setor, as prioridades para este mandato?

O desenvolvimento rural é uma matéria de transversalidade na nossa região e indissociável do seu desenvolvimento.

As prioridades para esta legislatura assentam sobre o crescimento sustentável do nosso meio rural, para o qual é fundamental continuarmos a trabalhar a prosperidade da economia agrícola, a sua sustentabilidade e a criação de valor para as pessoas que dela dependem direta e indiretamente.

Desta forma, estamos a garantir melhor qualidade de vida às populações aí instaladas, tornando-o mais atrativo para a sua fixação e crescimento. Um dos instrumentos para alcançar tal propósito passa por uma execução plena e adequada do atual FEADER, através do PRORURAL+, para o qual é muito importante a interação com os Grupos de Ação Local, como a GRATER.

E que balanço faz do trabalho desenvolvido, nos últimos anos, junto das zonas rurais do arquipélago?

O balanço é claramente positivo. O trabalho feito até agora deixa-nos satisfeitos, mas existem ainda desafios que é preciso vencer. Temos um longo caminho a percorrer para termos todas as nossas ilhas munidas das condições que queremos dar às suas populações.

No entanto, registaram-se melhorias significativas no nosso meio rural, fruto de uma estratégia do trabalho de proximidade que foi realizado, com a visão de que os Açores são um todo, mas cada ilha é única e em cada uma encerram-se diversas especificidades e realidades rurais.

O Governo Regional promoveu a fixação das pessoas no meio rural, desenvolveu medidas de rejuvenescimento da população ativa no setor agrícola, incentivou a modernização das explorações, contribuindo assim para uma maior competitividade e aumento do rendimento dos agricultores e apoiou ativamente a instalação da pequena indústria para aproximar a transformação dos produtos agrícolas nos meios rurais onde eles são produzidos.

Esta política, e outras transversais a todo o Governo Regional, permitiram que hoje exista uma rede mais abrangente de cuidados aos idosos; a existência de creches que permitiram a muitas famílias manter o seu local de habitação e trabalharem nos centros mais populosos; o investimento em estruturas de apoio às comunidades, de apoio ao desporto e à cultura; o apoio

à criação de pequenos negócios e, com isso, a disponibilidade de emprego, dotando assim o nosso meio rural com melhor qualidade de vida e permitindo a sua prosperidade.

Qual deve ser, aliás, e na sua opinião, o contributo das zonas rurais dos Açores no desenvolvimento e na criação de riqueza na Região?

Na minha opinião são as zonas rurais que assinalam a identidade dos Açores. Sem o seu desenvolvimento a criação de riqueza na nossa região seria assimétrica, mais lenta e muito mais difícil. Ou seja, considero que, sem o contributo das zonas rurais para o desenvolvimento dos Açores, perdia-se a nossa identidade.

Temos de continuar a trabalhar para a promoção contínua do bem-estar das populações, promovendo o emprego sustentável, a criação de riqueza, de forma a atrair mais valências e, por conseguinte, uma maior atratividade para aqueles que nos visitam, pois, como todos sabemos, os que nos visitam vêm à procura da nossa singularidade.

Estou convicto que o nosso meio rural é, sem sombra de dúvida, o fator que mais contribuirá para o crescimento de um turismo sustentável nos Açores.

Neste processo, que importância atribui a instrumentos como o PRORURAL +?

O PRORURAL+ é um instrumento fulcral para o sucesso da política de desenvolvimento rural dos Açores.

Este instrumento foi desenhado à luz das nossas necessidades e com os olhos postos nas nossas potencialidades.

É um instrumento que privilegia a modernização agrícola e florestal, mas também tem preocupações ambientais e no âmbito das alterações climáticas.

É um instrumento que puxa pela formação dos agricultores, pela criação de projetos de inovação através da cooperação entre a produção, a inovação e a investigação e que dá oportunidade à criação e modernização da indústria agroalimentar.

Acresce a isso o facto de permitir o desenvolvimento rural em outras valências não ligadas diretamente à agricultura e floresta, mas vocacionadas para as comunidades das zonas rurais, de forma a garantir um desenvolvimento harmonioso e equilibrado da região.

Quais são, neste âmbito, as principais metas a atingir até 2020?

Como referi no início, uma das principais metas é conseguirmos uma boa execução do PRORURAL+. E posso referir que estamos no bom caminho. Decorridos dois anos, já estamos com uma taxa de compromisso de 45%, o que revela que os agricultores e todas as pessoas que estão a criar projetos, através do PRORURAL+, têm confiança plena no futuro e no desenvolvimento do nosso meio rural.

Já em 2018 começam os trabalhos de preparação do próximo programa, pós-2020. As negociações têm-se revelado sempre muito árduas junto da Comissão Europeia, para que se consigam desenhar quadros de apoio o mais adequados possível à realidade e necessidades das nossas ilhas, mas estamos convictos de que seremos bem-sucedidos, como tem acontecido no passado.

Como avalia, a propósito, o papel dos Grupos de Ação Local na gestão de programas e fundos estruturais de desenvolvimento rural e local?

O papel dos Grupos de Ação Local é fundamental não só na gestão dos programas e fundos estruturais de desenvolvimento rural, mas também na sua concessão.

Estes grupos, pela sua natureza e propósito, estão inseridos nas comunidades, recolhendo diariamente toda a informação necessária que permite uma aplicação dos fundos de forma equilibrada e ajustada às zonas rurais da nossa Região, em particular na gestão dos apoios para os projetos e ações em áreas que não a agricultura.

Neste sentido, considero que são, sem sombra de dúvida, uma mais-valia para o sucesso da execução do PRORURAL+, assim como já aconteceu no PRORURAL.



GRATER lidera projeto Craft & Art

A GRATER, juntamente com outras entidades dos Açores (CRAA – Centro Regional de apoio ao Artesanato e ADELIAÇOR – Associação para o Desenvolvimento Local de Ilhas dos Açores), da Madeira (IVBAM – Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira), das Canárias (FEDAC – Fundação para a Etnografia e Desenvolvimento do Artesanato das Canárias) e de Cabo Verde (CNAD – Centro Nacional de Artesanato e Design), está a desenvolver o projeto Craft & Art, um projeto de cooperação transnacional e transfronteiriça que decorre ao abrigo do MAC 2014/2020. O investimento total do projeto, de um milhão de euros, será compartilhado a 85% pelo FEDER.

O projeto visa capacitar as empresas de artesanato e promover o desenvolvimento de negócios inovadores. O Craft & Art propõe, assim, uma nova abordagem formativa às atividades artesanais, baseada nas novas tecnologias e com especial enfoque nas componentes de produção, no empreendedorismo, no design, na inovação e no marketing. A meta passa, neste sentido, por criar condições para a manutenção e criação de postos de trabalho, mas também para que os artesãos e empresários possam desenvolver competências que lhes permitam fazer crescer e diversificar os seus negócios.

O projeto pretende, entre outros aspetos, criar condições para a internacionalização das empresas, nomeadamente, através do fomento da produção de matérias-primas, da capacitação dos pequenos e médios negócios com conhecimentos técnicos de gestão e marketing empresarial, e da afir-

mação do produto artesanal nos mercados locais e internacionais.

Está já prevista, por exemplo, a realização de um estudo sobre as matérias-primas com potencial económico. Assim sendo, prevê-se, numa primeira fase, a identificação dos materiais em causa e, posteriormente, a recolha de dados sobre o número de explorações agrícolas e áreas afetadas. Numa fase final deverão ser identificados e traçados possíveis mercados e circuitos de comercialização. Ao mesmo tempo, serão organizados momentos de sensibilização para os agricultores na ótica da diversificação da atividade e da criação de um rendimento complementar, ações que serão extensíveis, aliás, aos artesãos, por forma a dar-lhes a conhecer o trabalho dos produtores locais. Nestes eventos pretende-se, de resto, apresentar os sistemas de incentivos existentes para que os empresários possam modernizar os seus negócios. A criação de uma rede direta de contactos está, ainda, em cima da mesa.

Já no que diz respeito à qualificação das pequenas e médias empresas, o objetivo passa por dotá-las de conhecimentos técnicos específicos do artesanato, com o desenvolvimento das oficinas que, depois do diagnóstico relacionado com as matérias-primas, se julguem com potencial económico. Os negócios regionais deverão, ainda, ser dotados de conhecimentos mais abrangentes na área comercial e de gestão, pelo que serão organizadas e ministradas formações e workshops relacionados com inovação, design e gestão empresarial. A atividade, aliás, culminará com um conjunto de resi-



dências criativas ou intercâmbios entre os territórios da parceria, para que se possa proceder à troca de saberes e de técnicas e, assim, avançar para novos produtos ou para a refuncionalização dos existentes.

A afirmação do produto nos mercados regionais, nacionais e internacionais passa pela possibilidade de os artesãos participarem em feiras para a divulgação e criação de circuitos de comercialização. Nesta atividade prevê-se, igualmente, a concessão de apoios à colocação dos novos produtos em espaços de comercialização

da especialidade, de âmbito regional, nacional e internacional, bem como a sensibilização dos setores da restauração e hotelaria para a mais-valia da utilização destes novos artigos na decoração dos seus espaços.

O projeto Craft & Art decorre da noção de que a estrutura produtiva artesanal dos territórios é constituída por empresas de pequenas dimensões que têm dificuldade no acesso a fontes de investimento e à internacionalização.

Nos Açores serão investidos cerca de 280.000,00€ no setor do artesanato.



Aprovados onze projetos de atividades não agrícolas



A GRATER, Associação de Desenvolvimento Regional, aprovou onze projetos relacionados com atividades não agrícolas, em toda a sua área de atuação.

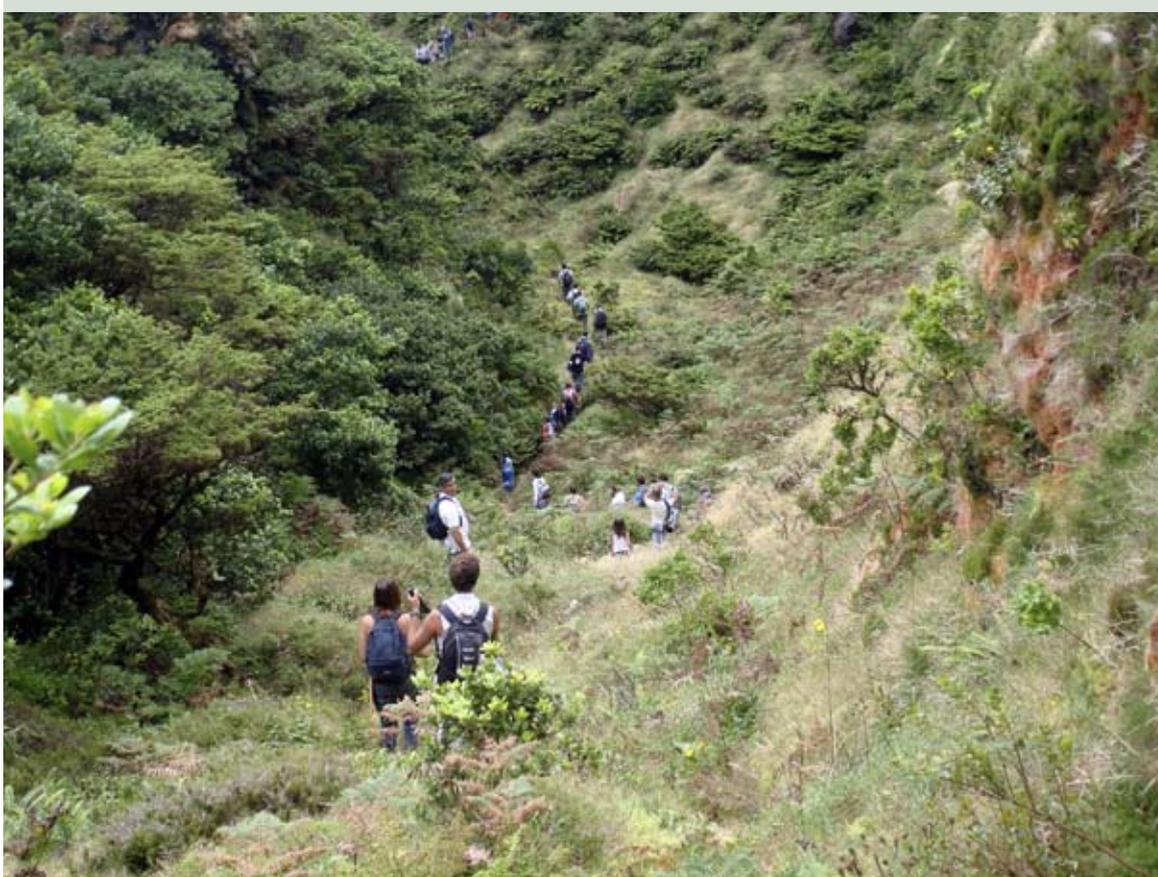
Em causa, estão dois projetos de

Santa Cruz da Graciosa, cinco projetos da Praia da Vitória e quatro de Angra do Heroísmo, que representam, aproximadamente, um milhão de euros de investimento.

Trata-se de pedidos de apoio referen-

tes à medida 19 – Apoio ao Desenvolvimento Local de Base Comunitária (DLBC) LEADER, submedida 19.2 – Apoio à realização de operações no âmbito da estratégia de desenvolvimento promovido pelas comunida-

des locais, intervenção 6.4 – Investimento na criação e no desenvolvimento de atividades não agrícolas, do Programa de Desenvolvimento Rural para a Região Autónoma dos Açores 2014 – 2020 (PRORURAL+).



Açores dão prioridade ao turismo de natureza

O Governo Regional quer reforçar o destino Açores com a assinatura “certificado pela natureza”. Segundo a secretária regional da Energia, Ambiente e Turismo, o turismo na Região tem de estar aliado ao ambiente.

Marta Guerreiro, em declarações proferidas no final do mês de dezembro, no Pico, realçou a necessidade de desenvolver um trabalho de proximidade com os agentes turísticos, para que as políticas desenvolvidas sejam concertadas entre o setor público e o setor privado.

A governante defendeu, neste sentido, que é importante oferecer qualidade a quem visita o arquipélago, assim como garantir um crescimento que respeite a oferta ambiental da Região.

Documento sobre financiamento para o setor turístico disponível em português

A Turismo de Portugal lançou a versão em português do “Guia sobre o Financiamento da União Europeia para o Turismo”, documento que agrega informação específica sobre os mais importantes apoios da comunidade europeia destinados ao setor.

Neste guia é disponibilizada informação prática sobre a elegibilidade de ações/medidas; quem se pode candidatar; tipologia e intensidade dos apoios; e apresentação de candidaturas.

A importância estratégica que o turismo detém no seio da União Europeia, a diversidade das suas necessidades, bem como a gama de programas temáticos europeus, estiveram na génese da conceção deste documento que visa divulgar, de forma sistemática, conteúdos considerados indispensáveis para o acesso a financiamento.



Comissão Europeia lança guia para pequenos e médios empresários



A Comissão Europeia lançou, no final do ano passado, um guia do utilizador que pretende ajudar os empresários na definição de pequenas e médias empresas.

O documento parte do pressuposto que as pequenas e médias empresas assumem muitas formas e dimensões, embora possam ter relações financeiras, operacionais ou de governação com outras

empresas, o que torna complexa a tarefa de definir uma fronteira precisa entre uma empresa de pequena ou média dimensão e um negócio maior. Desta feita, o guia constitui um instrumento prático para ajudar nessa definição, por forma a permitir que os empresários possam receber todo o apoio da União Europeia e dos Estados-Membros.

“Um dos principais objetivos da recomendação

relativa às PME é garantir que as medidas de apoio são canalizadas exclusivamente para as empresas que delas realmente necessitam. A definição de PME aplica-se, por conseguinte, a todos os programas, políticas e medidas que a Comissão Europeia formula e implementa a favor das PME”, pode ler-se no guia, disponível no sítio <http://www.pdr-2020.pt/>.