

Em Destaque

O azeite



Paula Matos dos Santos



APRODER
Ribatejo
Centro

P 12 Um fim-de-semana no Ribatejo Centro

P 8 Olivomoura - Feira Nacional de Olivicultura

P 17 Exposição "Portugal da Terra ao Mar 2004"

P 17 LEADER+: Oficinas de Qualificação e Cooperação

No fio do azeite

Em primeiro, a Oliveira. Os seus ramos representam um símbolo da paz e constituiu fonte de inspiração para pintores como Picasso, ou Van Gogh; ela recorta-se à contraluz das nossas paisagens rurais do Norte ao Sul do país, e a sua história remonta pelo menos ao Paleolítico, estendendo a sua zona de influência do denominado Crescente Fértil a toda a bacia mediterrânica e atingindo posteriormente outros pontos do globo.

Depois, o seu néctar, ouro líquido nas palavras de Homero, azeite, do árabe Az + zait que significa “sumo de azeitona”, o sumo decantado e purificado da azeitona e tornou-se um condimento indispensável na nossa cozinha. O seu aroma e sabor particulares, aliado ao alto valor nutritivo, bem como as suas propriedades antioxidantes naturais, tornaram-no num alimento aplaudido por especialistas de saúde, eméritos gastrónomos, e consumidores em geral, tendo-se registado em Portugal nos últimos anos um aumento significativo dos seus níveis de consumo. Historicamente o azeite desempenha um papel importante na economia rural e nos hábitos de consumo dos portugueses e ninguém duvida que é um elemento forte do nosso património. Com a entrada de países como a Grécia, Portugal e Espanha, a União Europeia deixa de ser um importador líquido para passar a ser um exportador líquido e assume então um papel central no comércio mundial do azeite.

A legislação adoptada em Portugal nos últimos anos visa, entre outros, assegurar uma coerência global das acções elegíveis nos programas de actividades das Organizações de Operadores aprovadas, procurando promover, em especial, uma melhoria no impacte ambiental da produção oleícola, bem como um aumento da qualidade da produção de azeite e de azeitona de mesa.

“O mercado do azeite é um mercado que está em pleno crescimento. Devemo-nos diferenciar pela especificidade das nossas variedades da azeitona, impondo um produto diferente, um produto acima de tudo com qualidade”, como refere o artigo assinado pela DGFCQA.

Nos diferentes territórios LEADER o impacto da actividade, bem como formas originais de exploração, associando processos tradicionais e/ou técnicas de exploração modernas, apostando na sua qualidade e certificação, reabilitando as infra-estruturas e elevando-as à condição de objectos históricos e de fragmentos da memória, mas conservando a sua actualidade e funcionalidades, conduzem-nos por uma viagem em tornos de antigas e novas práticas, numa traçado que percorre Portugal do Norte ao Sul. É o caso do Lagar Cooperativo de Maria Gomes, onde “a velha prensa trabalha ainda, embora rodeada de novos companheiros de labuta.”

Na zona de intervenção da Dueceira, “as oliveiras não constituindo localmente o principal interesse agrícola em termos produtivos e de comercialização, assumiram-se porém e desde sempre como parte integrante da economia de subsistência dos povos serranos. Existindo a predominância de pequenas áreas de olival, os lagares existiam na justa medida das necessidades, concentrando no local a azeitona do lugar ou freguesia posteriormente dividida e redistribuída em forma de azeite pelas famílias”, explica-nos Ana Souto.

No Ribatejo “o azeite da região tem sido sempre de elevada qualidade, como pode ser comprovado por relatos de várias obras literárias do passado e mais recentemente, por várias estudos analíticos de tipificação”. Qualquer azeite produzido na área geográfica da Denominação de Origem Protegida, para poder ser considerada a sua proposta a “Azeite do Ribatejo- DOP”, terá de ser constituído por um mínimo de 95% de azeite variedade Galega, sendo os restantes 5% constituídos por outras variedades existentes na região, tais como a Lentisca, a Blanqueta, a Cobrançosa e a Picual, entre outras. Os Azeites do Ribatejo são acompanhados e controlados pela APRODER - enquanto organismo privado de controlo e certificação - desde o momento em que começam a formar-se dentro da azeitona até quando são finalmente embalados. Uma visão integrada do trabalho a desenvolver e potencializar junto da fileira oleícola é-nos apresentada por David Machado, coordenador do GAL da Rota do Guadiana, que relata a estratégia de desenvolvimento e consolidação do sector na Margem Esquerda do Guadiana, sublinhando o papel central dos diferentes actores: produtores, associações e cooperativas, centros de investigação, escolas profissionais, entre outros.

No lindíssimo texto “A utopia do azeite”, de António Manuel Monteiro, Grão-Mestre da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro, a história dos percursos e usos deste líquido bendito é acompanhada por receitas que estimulam alegremente os sentidos: Saiba então que “muitas das nossas cozinheiras que devem ter feito tantas «ricas laranjas azeitadas», faziam-nas abundar por um azedão de folhas das vinagreiras com miolo esfarelado e bastante azeite.” Outro convite para um fim-de-semana, desta feita pelas terras do Ribatejo central, zona de intervenção da APRODER e território de destaque deste mês, onde poderá desfrutar das paisagens do bairro, do campo e da charneca, degustando um tinto da região, acompanhado por umas migas de bacalhau, uma molhata de peixe, ou umas enguias fritas.

Cristina Cavaco

Pedido de envio do Jornal Pessoas e Lugares

| | |
|--------------|------------------|
| Nome: | |
| Organização: | |
| Função: | |
| Morada: | |
| | Código postal: - |
| Telefone: | Fax: |
| E-mail: | |
| Comentários: | |
| | |
| | |

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

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

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

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

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

IDRHa
Rede Portuguesa LEADER+
Av. Defensores de Chaves, n.º 6
1049-063 Lisboa

Telf.: 21 3184419
Fax: 21 3577380

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

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

Azeite - um culto de tradição secular

Através das civilizações que se têm sucedido na história do homem, o azeite tem conservado um papel de relevo não apenas na alimentação mas também pelas suas propriedades medicinais e cosméticas.

O azeite virgem de qualidade pode ser considerado como “um sumo natural”. As suas características organolépticas estão intimamente relacionadas com as características e o estado sanitário das azeitonas às quais deverá ser dada especial atenção ao longo de todo o ciclo de maturação.

O olival deverá ser tratado de forma a evitar as doenças do fruto, que terão forte influência na qualidade do azeite.

Estes cuidados estendem-se à apanha, conservação e transformação da azeitona para que se possa obter um produto de qualidade, de grande valor nutricional, enaltecendo todo o aroma, cheiro e sabor.

A armazenagem do azeite antes de se proceder ao embalamento e distribuição para o consumidor final requer técnicas adequadas e todas as precauções de forma a evitar o aparecimento de defeitos, e evitar os processos de oxidação.

A aplicação de tecnologias adequadas implicam encargos suplementares que justificam a obtenção de um azeite virgem extra de qualidade.

As designações e definições do azeite, bem como as denominações, são um elemento essencial de estruturação do mercado, por estabelecerem padrões de qualidade e facultarem aos consumidores, uma informação adequada sobre os produtos.

O azeite com destino ao consumidor final deverá apresentar-se na forma pré-embalado e devidamente rotulado.

A informação dada nos rótulos deve ser garantida por métodos de análise actualizados. De acordo com as novas regras de comercialização a denominação de venda do azeite deverá ostentar a informação sobre o modo de obtenção e qualidade do produto a comercializar de forma a orientar o consumidor na sua escolha.

Nos rótulos de azeite para além de outras menções obrigatórias nos termos da legislação em vigor deverão constar a denominação de venda e informação sobre a categoria de azeite. A denominação de venda deve constar no rótulo de forma evidente, facilmente legível, destacada dos restantes dísticos ou imagens que o compoñham não podendo ser dissimulada ou encoberta, nem substituída por uma marca de fabrico ou comercial ou uma denominação de fantasia, pelo que em termos de rotulagem deverão figurar de forma clara e indelével além da denominação de venda, as respectivas informações:

- **Azeite virgem extra:** azeite de categoria superior obtido directamente de azeitonas por processos mecânicos
- **Azeite virgem:** azeite obtido directamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos
- **Azeite** (contém azeite refinado e azeite virgem): azeite constituído exclusivamente por azeites submetidos a um tratamento de refinação e por azeites obtidos directamente de azeitonas

No “Azeites Virgem Extra” ou “Azeite Virgem” há um conjunto de menções facultativas que estão regulamentadas e que também podem figurar nos rótulos, dando informações suplementares, quer em termos de processo de extracção quer em termos de características :

- **primeira pressão a frio**, quando obtido a menos de 27°C aquando de uma primeira prensagem mecânica da massa de azeitona, por um sistema de extracção de tipo tradicional com prensas hidráulicas;
- **extracção a frio**, quando obtido a menos de 27°C por percolação ou por centrifugação da massa da azeitona;
- **menções das características organolépticas** que podem figurar unicamente se basearem nos resultados de um método de análise previsto pelo Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão de 11 de Julho (relativo às características dos azeites e dos óleos de azeitona, bem como os métodos de análise relacionados);
- **a menção da acidez ou da acidez máxima** que só pode figurar se acompanhada da menção, em caracteres da mesma dimensão e no mesmo campo visual do índice de peróxidos, teor de ceras, absorvência no ultravioleta, determinados em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 2568/91.

O mercado do azeite é um mercado que está em pleno crescimento. Devemo-nos diferenciar pela especificidade das nossas variedades da azeitona, impondo um produto diferente, um produto acima de tudo com qualidade. A forma de comunicar, de transferir essa mesma imagem ao mercado passa pelo cuidado que se coloca na criação de uma embalagem que deve ser apelativa, dignifique o produto e um rótulo que dê ao consumidor a informação necessária, que esclareça, que seja atraente, que facilite a compra.

Maria de Lourdes Camilo
Maria José Pereira
DGFCQA

A Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA) é um organismo central do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas com competências, entre outras, para promover a qualidade dos produtos agro-alimentares, certificar a sua qualidade, genuinidade e conformidade. Tem ainda competências para fiscalizar o cumprimento das normas relativas à produção, transformação e comercialização de géneros alimentícios. Nesta perspectiva, sendo o azeite um produto que importa garantir a sua qualidade, solicitámos a colaboração desta Direcção Geral para informar os leitores acerca desta matéria.



Paula Matos dos Santos

O azeite no Alentejo

Com três Azeites DOP - Azeite de Moura, Azeites do Norte Alentejano e Azeite do Alentejo Interior, o Alentejo é uma região dotada para a produção de azeitona, matéria-prima da arte que é fazer azeite. Um dos produtos locais de excelência, que tem merecido a atenção e o apoio do Programa LEADER, através da associação Rota do Guadiana, em parceria com algumas entidades da região, como o CEPAAL e a EPDRS. Tendo Portugal recentemente alcançado uma vitória no que concerne às ajudas comunitárias para o sector do azeite, a edição deste ano da Olivomoura abriu espaço para discutir o futuro da olivicultura em Portugal.

A estratégia de intervenção do Plano de Desenvolvimento Local (PDL) para a Margem Esquerda do Guadiana (MEG*), instrumento apoiado pela IC LEADER+, assumiu como objectivo central "contribuir para o desenvolvimento integrado da zona de intervenção (ZI) através da promoção e reforço das componentes organizativas e das competências locais".

Ao nível dos seus objectivos específicos a "animação económica" da MEG foi, como sempre, um daqueles que mereceu a maior importância, sobretudo se considerados os indicadores que caracterizam como débil a situação do tecido económico daquele território.

Contudo não seria possível falar de desenvolvimento integrado em espaço rural sem referir outros objectivos específicos que se podem associar à almejada animação económica. Entre outros, são assim de destacar a "Preservação e Valorização Ambiental e Patrimonial", as "Redes de apoio ao Desenvolvimento Rural e Mobilização de actores Locais", a "Cooperação entre Territórios Rurais" e a "Qualificação de Recursos Humanos".

Dito isto perguntar-se-á o que tal terá a ver com o Azeite? E porquê o Azeite?

É que o Azeite é um dos produtos locais de excelência da MEG. Mais do que isso, o Azeite é o produto final de uma fileira produtiva - a Fileira Oleícola - que maiores potencialidades económicas apresenta. Se quisermos também, a fileira oleícola encontra-se profundamente enraizada na tradição local é detentora de *know how* e traduz-se num significativo consumo final, hoje não apenas neste espaço, mas em crescente procura em mercados como o nacional e europeu.

A intervenção do PDL na fileira oleícola, exceptuando o apoio à produção olivícola, que como se sabe não é possível no âmbito da IC LEADER deve traduzir uma abordagem integrada que considere além da perspectiva da animação económica o conjunto de objectivos já mencionados.

Nesta óptica interessou à parceria da MEG e, à Rota do Guadiana em particular, intervir em diferentes domínios (ver caixa com projectos aprovados no âmbito das IC's LEADER II e LEADER+) como sejam:

- a mobilização e capacitação dos actores locais numa lógica de rede de apoio àquela fileira, considerando os principais intervenientes (Escolas Profissionais, ADL, Cooperativas e empresas, Organismos de promoção, Investigadores, Autarquias, etc.);

O contributo da Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Serpa (EPDRS) para o Desenvolvimento da Fileira Oleícola Regional

Os desafios que se colocam a uma instituição com as características da EPDRS, nomeadamente, os contributos que pode dar, quer para o ensino Profissional, quer para o Desenvolvimento Rural, obrigam a uma atitude muito actuante junto dos sectores da economia local que mais potencialidades apresentam.

É o caso do sector da Olivicultura e do Azeite, sector âncora de importância capital no Alentejo Interior, quer para a Agricultura, quer para a Agro-Indústria, quer ainda para o Turismo associado ao Mundo Rural.

Daí que a EPDRS tenha entendido que a Fileira Oleícola seria um segmento importante da nossa actividade formativa, da nossa produção agrícola e agro-industrial e ainda da divulgação de novas tecnologias, inovação nos processos e novas formas de abordagem da qualidade e do marketing.

É pois, neste contexto, e em parceria com a Rota do Guadiana - Associação de Desenvolvimento Integrado enquanto responsável pelo Programa Margem Esquerda do Guadiana da Iniciativa Comunitária LEADER+, que estamos na fase final de implantação de um lagar de azeite do tipo descontínuo, com tecnologia moderna, respondendo aos mais altos padrões de qualidade e higiene.

Este lagar com capacidade para tratar 400 kg de azeitona por hora, permite, para além das actividades pedagógicas, a transformação de toda a produção olivícola da Escola (24 hectares) e assim contribuir para a promoção da imagem da instituição e da região através de um produto de qualidade.

O facto da EPDRS possuir uma exploração agrícola com 52 hectares, onde estão implantadas diversas culturas anuais e vivazes, um efectivo pecuário, e onde se instalou um centro tecnológico onde se produz vinho, queijo e futuramente o azeite, as questões ambientais são colocadas de uma forma permanente, quer pelo facto de ser uma instituição escolar (com responsabilidades acrescidas ao nível de Educação Ambiental), mas porque as normas legais exigem uma abordagem séria do tratamento dos resíduos orgânicos produzidos.

Assim sendo, e ainda com o apoio do LEADER+ através da Rota do Guadiana-ADI, podemos instalar uma Central de Compostagem com a finalidade de tratar todos os resíduos da actividade agrícola e agro-industrial, permitir uma melhor formação profissional na área ambiental, transferir *know-how* para a região (trata-se de uma tecnologia inovadora) e ainda produzir um composto final com elevado interesse agronómico.

Este modelo de intervenção que preconizamos e que a iniciativa LEADER+ apoiou, estamos certos que permitirá dar contributos para uma revalorização da fileira oleícola, através de uma nova abordagem, quer da produção, quer da problemática ambiental que a envolve.

Luís Barradas
EPDRS

CEPAAL

O CEPAAL - Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo, que tem a sua origem remota na DRAAL (Janeiro de 1998) foi depois objecto de um projecto piloto apresentado pela Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos (CAMB) ao MADRP cujo objectivo era a "promoção, qualificação e modernização do sector cooperativo olivícola no Alentejo". Para dar execução prática a este projecto foram desencadeadas duas grandes acções, consagradas por protocolo entre diferentes entidades públicas e privadas, de que uma delas era exactamente a "implementação e desenvolvimento do Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo (CEPAAL)".

O CEPAAL, existente desde 30 de Setembro de 1999, foi criado com a finalidade de gerar potencial demonstrador para todo o sector olivícola do Alentejo.

O CEPAAL é uma associação sem fins lucrativos que tem como fim social consagrado estatutariamente: "potenciar o estudo e promoção do azeite constituindo um instrumento fundamental de cooperação e desenvolvimento da respectiva fileira". É constituído por entidades públicas e privadas ligadas, por qualquer razão, à fileira oleícola na região.

No seu Plano de Actividades para 2003, estavam previstas várias acções de promoção dos Azeites do Alentejo, que consistiam, na participação em salões e feiras do sector, em Portugal e no estrangeiro, e noutro tipo de acções de promoção e divulgação dos azeites do Alentejo.

Sendo o CEPAAL uma associação sem fins lucrativos e sem sustentabilidade própria, para a realização dessas acções, necessitou de apoio financeiro, realizando, para tal, candidaturas a projectos comunitários, um dos quais foi o Projecto LEADER+, no âmbito do Programa da Margem Esquerda do Guadiana, cuja entidade gestora é a Rota do Guadiana.

As acções financiadas por este projecto foram a participação no salão MDD Rencontres - Paris EXPO - Porte de Versailles, em Paris, a participação no SISAB - Salão Internacional do Sector Alimentar e Bebidas, no Pavilhão Atlântico - Parque das Nações - Lisboa e a Visita de uma comitiva de Chefes Belgas, que contou com o apoio do ICEP Bruxelas.

Estas acções apoiadas pelo LEADER+ foram de extrema importância, pois funcionaram como suporte da estratégia de internacionalização definida para os azeites alentejanos.

CEPAAL

- a promoção e edição de estudos sobre aspectos particulares dos diferentes processos produtivos e a sua disseminação;
- a valorização do património local relacionado com o azeite enquanto elemento de identidade e enquanto elemento de oferta turística;
- a valorização ambiental de resíduos da produção e da transformação, bem como o incentivo à produção biológica;
- a reestruturação e modernização de unidades de transformação;
- a criação de novas imagens para marcas locais e a promoção das mesmas em mercados extralocais;
- a formação de agricultores e restantes profissionais envolvidos nomeadamente através da promoção do seu contacto com outras realidades produtivas e;
- o apoio às diferentes iniciativas normalmente realizadas em parceria como sejam feiras e certames temáticos.

Para um melhor conhecimento do leitor acerca da problemática do olival e do azeite na Margem Esquerda do Guadiana, o seu diagnóstico actual surge também no Plano Estratégico de Desenvolvimento Agro-Rural para Moura, Serpa e Barrancos, promovido pela Cooperativa de Moura e Barrancos em parceria com outras entidades locais entre as quais a Rota do Guadiana.

David Machado
Rota do Guadiana

* MEG - concelhos de Serpa, Barrancos, Mértola, Moura e Mourão

Projectos apoiados na fileira oleícola

| LEADER II | | |
|---|--|---------------|
| Projecto | Promotor | Inv.Total |
| Musealização Lagar de Varas | Câmara Municipal de Moura | 2.145.000\$00 |
| Edição de estudo sobre métodos de luta contra a mosca da azeitona | Caterine Gentil | 3.000.000\$00 |
| Comercialização / Promoção | | 4.000.000\$00 |
| Embalagens e rótulos para azeite | Tradifoods Coop. Olivicultores do Enxoé | 3.092.820\$00 |
| Oil Trail(s) in Europe | | 560.000\$00 |
| LEADER + Rota do Guadiana - ADI | | |
| Projecto | Promotor | Inv.Total |
| Tratamento de resíduos orgânicos por compostagem | E.PD.R. Serpa | 47.902,00 € |
| Melhoria da transformação e controlo de qualidade | Coop. Agric. A Fomentadora Mouranense | 34.310,00 € |
| Acções de promoção dos Azeites | CEPAAL | 7.678,36 € |
| Apoio à criação de lagar | | 111.133,51 € |
| Modernização de lagar | E.PD.R. Serpa | 22.493,00 € |
| Modernização de lagar | Coop. Agric. de Brinches Coop. Agric. Olivicultores | 101.123,03 € |

Fonte: RG - ADI, em 19/05/2004

Olival e azeite

| Méritos | Fragilidades | Oportunidades | Ameaças |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Condições edafo-climáticas e estrutura fundiária, favoráveis - Conhecimento da cultura - Qualidade do Azeite da Região - Denominação de Origem Protegida "Azeite de Moura" - Diferenciação do azeite da região, face ao azeite espanhol - Unidades de transformação dinâmicas e com dimensão, e integradas nos circuitos comerciais - Marcas regionais com prestígio | <ul style="list-style-type: none"> - Olival envelhecido, pouco produtivo e de difícil mecanização da colheita - Reduzida disponibilidade de regadio, a curto prazo - Descapitalização dos olivicultores - Estado sanitário de alguns olivais - Grande irregularidade na qualidade e nos volumes de produção, entre campanhas | <ul style="list-style-type: none"> - Prioridade política nacional - Ajudas ao investimento e à produção - Existência de tecnologias inovadoras - Acréscimo da competitividade face às outras culturas - Aumento da área de regadio, a médio prazo - Aumento do consumo - Nichos de mercado de mais elevada remuneração - Aumento da produção por reestruturação dos olivais | <ul style="list-style-type: none"> - Diminuição da produção por envelhecimento das plantações - Reforma da OCM e redução das ajudas - Redução das disponibilidades de mão de obra e encarecimento da colheita - Exigências ambientais para os efluentes dos lagares - Concorrência dos grandes operadores nacionais - Concorrência do azeite espanhol a preços baixos - Desaparecimento dos lagares de menor dimensão |

Fonte: PEDAR, AGRO - GES, Setembro 2001

VIII Olivomoura - Feira Nacional de Olivicultura

O azeite faz-se no olival

A cidade de Moura transformou-se, de 13 a 16 de Maio, na "capital do azeite", durante a oitava edição da Olivomoura - Feira Nacional de Olivicultura.

Promovida pela Câmara Municipal de Moura, a VIII Olivomoura - que decorreu ao mesmo tempo da X Feira do Bovino Mertolengo, no Parque de Feiras e Exposições local - apresentou-se rica em momentos de debate e reflexão, a par das exposições, concursos temáticos, espectáculos equestres, actuações musicais, tasquinhas e actividades de animação.

Tendo Portugal visto recentemente reconhecidas as suas reivindicações em Bruxelas no âmbito da reforma da Organização Comum de Mercado (OCM) do azeite, esta edição da Olivomoura abriu, naturalmente, espaço para discutir o futuro da olivicultura em Portugal, nomeadamente as questões da "protecção integrada" do olival e da "denominação de origem protegida". De uma e de outra trataram os seminários "Protecção Integrada no Olival - Solução?", organizado pela Associação de Jovens Agricultores de Moura (AJAM), e "Denominações de Origem em Portugal: que futuro?", que tiveram lugar na sexta-feira, dia 14, no auditório da COMOIPREL (Escola Profissional de Moura).

Informar os olivicultores sobre a "nova" OCM do azeite, fazendo referência às alterações introduzidas, designadamente, a forma de cálculo das ajudas comunitárias atribuídas ao sector no quadro do programa de novas plantações, foi o que levou o técnico do Gabinete de Planeamento e Política Agro-Alimentar (GPPAA), Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas (MADRP), Francisco Paiva Caldeira, à Olivomoura.

Convidado a abrir o seminário consagrado à "Protecção Integrada", aquele técnico do MADRP cativou, sem dificuldades, os muitos olivicultores que encheram por completo o pequeno auditório escolhido, pelas "boas-novas" que levava. Referindo-se à "extraordinária" vitória conseguida em Bruxelas pelo ministro da Agricultura, Sevinate Pinto - que inaugurou esta oitava edição da Olivomoura - o técnico do GPPAA depositou alguma confiança na assistência sublinhando como esta vitória - que se traduz, em números, num reforço de 18 milhões de euros - permite dar continuidade à reestruturação deste sector, iniciada em 1998, quando a Comissão Europeia lançou a Portugal o desafio de plantar, até ao fim de 2006, 30 mil hectares de novo olival com direito a ajuda.

Perante esta definição quanto ao futuro das novas plantações em termos de ajuda, que se espera venha a incentivar os olivicultores portugueses a produzir mais, reestruturando olivais e plantando novas áreas, talvez se consiga inverter a já verificada tendência para o abandono do "nosso" olival.

Concretamente, esta "conquista" nacional vem deitar por terra a proposta apresentada pela Comissão Europeia que defendida que as ajudas atribuídas ao sector fossem desligadas da produção efectiva de azeite e de azeitona de mesa de cada olivicultor, estabelecendo que as ajudas ao sector passa a ser calculado em função da produtividade. E porque, perante este cenário, bastante apelativo, se prevê um aumento significativo dos pedidos para novas plantações, Francisco Paiva Caldeira adiantou que desde o dia 11 de Maio e até ao próximo dia 16 de Junho a medida das plantações encontrar-se-á suspensa



Paula Matos dos Santos

para que se possa proceder a uma avaliação no terreno, com vista ao estabelecimento de "regras", de modo a não ultrapassar as quantidades nacionais garantidas (QNG).

Mesmo antes de dar uma resposta aos muitos olivicultores que, aproveitando a oportunidade, não se coibiram de expor as suas dúvidas e preocupações, o mesmo técnico ainda confirmou - depois do próprio Ministro (da Agricultura) o ter anunciado durante a inauguração - que dentro em breve o azeite nos restaurantes terá de ser servido em embalagens invioláveis, confirmando que o Ministro já assinou o despacho nesse sentido, faltando apenas o aval dos ministros da Economia e do Ambiente. Uma questão que, a avaliar pela reacção da Associação de Restauração e Similares de Portugal (ARESP) - que ameaça deixar de servir azeite à mesa dos restaurantes caso este despacho seja aprovado - ainda vai fazer correr muita tinta nos próximos tempos.

"Protecção Integrada no Olival - Solução?"

Fornecer informações em matéria de protecção integrada - que alguns defendem ser o único modelo de produção capaz de garantir a sobrevivência do sector - clarificando o conceito, foi ao que se propôs Bento Rogado, técnico da DRARO - Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste, neste seminário.

Recuando no tempo, relembrando quando se começa a falar em protecção integrada em Portugal, dos anos 60, com apreensão e até alguma hostilidade, para se assistir na década seguinte a uma certa ansiedade e expectativa, até que, nos anos 80, se verifica o apoio declarado, Bento Rogado não se cansou de sublinhar as vantagens deste modelo de produção que, defende, ser “uma estratégia de luta” (e não uma luta).

Através da apresentação de alguns casos práticos da implementação da Protecção Integrada, levados pela Associação de Olivicultores da Região de Elvas, AJAM, Cooperativa Agrícola de Brinches (região de Serpa/Moura) e Cooperativa Agrícola da Vidigueira, foi possível perceber mais deste modelo de produção que, pelas suas particularidades e forma como está a ser implementado (subsídios, acompanhamento técnico no terreno), facilmente encontra fiéis adeptos e acérrimos críticos.

“ Denominações de Origem em Portugal: que futuro?”

O seminário realizado na tarde do “Dia da Azeitona e do Azeite”, abriu com a representante do Conselho Oleícola Internacional (COI), que, fazendo uma breve apresentação desta organização intergovernamental, criada em 1959, em Madrid, encarregue de gerir o Convénio Internacional do Azeite de Oliveira, enunciou o que de mais significativo se tem vindo a fazer em prol da promoção do azeite, dos EUA, ao Japão e Austrália.

Em substituição da Chefe de Divisão de Promoção dos Produtos de Qualidade, Instituto do Desenvolvimento Rural e Hidráulica (IDRHa), Cristina Hagatong, tratou da “Legislação das Denominações de Origem Protegida (DOP), do primeiro regulamento onde aparece o conceito (Regulamento 2081/92) às últimas e importantes alterações introduzidas pelo Regulamento 692/03. Uma intervenção marcada pela questão da certificação e controlo de qualidade numa altura em que a introdução de novas variedades de azeitona, designadamente espanholas, nos olivais nacionais, já é uma realidade.

“Variedades de azeitona utilizadas: manutenção ou evolução?” foi precisamente o tema da intervenção do responsável da Associação de Agricultores do Ribatejo, João Alcaravela. Falando naturalmente dos Azeites do Ribatejo DOP, aquele responsável sublinhou, justamente porque a introdução de “novas” variedades é “quase obrigató-



Paula Matos dos Santos

VIII Concurso Nacional de Azeite Virgem

Azeite Virgem DOP

Ouro - Cooperativa Agrícola Reguengos de Monsaraz
Prata - Cooperativa Agrícola de Vidigueira
Bronze - Casa Agrícola Reboredo Madeira

Azeite Virgem Biológico

Ouro - Cooperativa dos Olivicultores do Redondo
Prata - Casa Agrícola Reboredo Madeira
Bronze - Cooperativa dos Olivicultores do Enxóe

Azeite Virgem

Ouro - Casa Agrícola Reboredo Madeira
Prata - Armando José Venâncio
Bronze - Cooperativa dos Olivicultores de Casa Branca

ria”, o quanto complexo é este sistema, na medida em que, passados quase 10 anos, a proposta de alteração ao Caderno de Especificações da DOP Azeites do Ribatejo, continua sem resposta.

Porque estas “novas” variedades podem alterar as qualidades organolépticas do “nosso” azeite, esta é, de facto, uma questão que levanta muitas interrogações, junto dos olivicultores, associações e serviços centrais. Interrogações que o engenheiro João Gomes procurou, de alguma forma, esclarecer ao longo da sua intervenção subordinada às “Tipicidades organolépticas dos azeites”. Limitando-se aos “Azeites do Alentejo” - Azeite de Moura (DOP), Azeites do Norte Alentejano (DOP) e Azeite do Alentejo Interior (DO) - João Gomes sublinhou o que interessa afinal ao consumidor, afirmando ainda que um azeite DOP não é melhor que outro que não o seja, mas diferente, sendo a diferença a mais-valia de cada um deles; por outras palavras, a diferenciação é o caminho a seguir.

“O azeite faz-se no olival, e não no lagar (como até há pouco tempo se pensava), foi a conclusão a que todos chegámos, no final deste dia dedicado ao Azeite e à Azeitona na Olivomoura. Uma feira onde, à semelhança de anteriores edições, teve lugar o mais importante concurso nacional de azeite (ver Caixa) e ainda o I Concurso Nacional de Doçaria com Azeite Virgem, no qual o “Bolo de azeite e café” do “Café Cantos João Mendes” conquistou o 1º lugar.

Outros temas da olivicultura foram ainda abordados nesta feira, como “As perspectivas do Olival em Agricultura Biológica” e o “Papel do azeite na dieta Mediterrânica e doenças cardiovasculares”, nos dias seguintes, dias aproveitados também para lançar dois livros temáticos: “Azeite, um tesouro para o coração”, de Michel Montignac., e “Comeres de Azeite”, editado pela Agência de Desenvolvimento Regional do Alentejo (ADRAL). Ver rubrica *Bibliografia*, página 19.

Paula Matos dos Santos

Azeite ganha português Prémio Internacional

Depois da medalha de ouro alcançada no ano anterior no concurso Internacional para a Qualidade de Azeites Virgens Extra na EXPOLIVA 2003, o azeite português “Casa Grande”, da Cooperativa de Vitivicultores e Olivicultores de Freixo de Numão, alcançou este ano um feito inédito ao ganhar a medalha de prata na categoria de frutado intenso no mais prestigiado concurso mundial de azeites denominado “Mário Solinas” instituído anualmente pelo Comité Oleícola Internacional.

Azeite Origem e saber reconhecidos

A oliveira é uma das árvores mais ricas em significado simbólico, valor histórico e económico. Se o seu aparecimento na Península Ibérica é anterior à ocupação Romana, não há dúvida que a forma de a tratar e aproveitar o seu fruto encontra nos Romanos peritos consumados, os quais trouxeram para as Províncias Ocidentais os métodos usados em Itália.

O Ribatejo foi uma das regiões abrangidas por esta revolução olivícola e, desde então até aos nossos dias, a cultura manteve-se como uma das principais.

O Ribatejo é tradicionalmente uma região de produção de azeite, de grande aptidão olivícola, uma vez que está situado numa zona com um clima de elevada influência mediterrânica.

Desde há séculos esta cultura tem desempenhado um papel bastante importante nos usos e costumes dos ribatejanos, destacando-se o uso do azeite na culinária, onde é ingrediente indispensável na maioria dos pratos típicos.

A preferência do povo do Ribatejo recaía sempre sobre o azeite da sua própria região, dotado de um sabor característico ao qual, ao longo dos tempos, o seu paladar se havia acostumado.

O azeite da região tem sido sempre de elevada qualidade, como pode ser comprovado por relatos de várias obras literárias do passado e mais recentemente, por vários estudos analíticos de tipificação.

A região do Ribatejo tem vindo a ter tanta importância ao longo dos tempos que em várias ocasiões mereceu a atenção de reis que na época governavam, como pode ser comprovado no livro "Apontamentos para a História do azeite em Portugal" de F.P. Langhans editado em 1949, onde se pode ver também o mapa da produção de azeite nos séculos XII e XIII, que indica Santarém como um dos centros produtores de azeite de Portugal.

No que diz respeito às variedades de oliveiras tradicionais na região, deu-se uma grande alteração no séc. XVIII, quando no Ribatejo predominava a variedade Verdeal, muito susceptível a certas doenças, por isso foi progressivamente substituída pela variedade Galega, a que existe em maior quantidade desde há dois séculos. Esta variedade continuava a ser recomendada para o Ribatejo já em 1923 aquando do Congresso Ribatejano, no qual se discutiu a olivicultura regional.

Azeites do Ribatejo - DOP

Considerando todo o seu historial tornou-se evidente a necessidade de proteger este produto de tão largas tradições com a criação da Denominação de Origem Protegida, com a qual se pode garantir a genuinidade do azeite local.

Para delimitar geograficamente a área da Denominação de Origem Protegida recorreu-se a dados como o clima e solos da região, assim como a análises de amostras de azeite da região, e ainda à quantidade de olival existente em cada freguesia considerada.

O concelho com maior área de olival é o de Santarém com 11 025,44 hectares seguido do de Abrantes com 7 994,99 hectares. No entanto, o concelho com maior percentagem de área de olival relativamente à sua área total é o de Alcanena com 23,42% (2 982,08 hectares de olival para 12 733,3 hectares). A freguesia com maior área de olival (de todos os concelhos) é a de Alcanede do concelho

de Santarém, com 1 696,14 hectares. A freguesia com maior percentagem de área de olival é a de Serra de Santo António, concelho de Alcanena, com 54,49%. A variedade dominante na região, apesar das novas plantações de olival (onde se utilizam variedades como a Blanqueta, a Cobrançosa ou a Picual, entre outras), ainda continua a ser a tradicional Galega que ocupa mais de 95% da área total. Outra variedade também tradicional, embora com menos expansão, é a Lentisca, que se encontra principalmente no concelho de Torres Novas.

A Galega é uma árvore com ramos de cor verde escura, folhas grandes, compridas e largas, de coloração mais carregada na página superior que na inferior, apresentando nervura central bastante saliente. Os frutos são pequenos, elipsoidais ou ovóides, com ápice arredondado ou pontiagudo. Apresentam cor violácea na viragem e preto azeviche na maturação.

A Lentisca é uma árvore de grande corpulência, com grandes pernas divergentes e os ramos secundários pendentes, fazendo lembrar o porte do Chorão. As folhas são muito abundantes, de cor verde muito clara, com brilho prateado na página inferior. Os frutos são pequenos, oblongos, e apinham-se em grande quantidade nas extremidades dos ramos frutíferos.

Qualquer azeite produzido na área geográfica da Denominação de Origem Protegida (DOP), para poder ser considerada a sua proposta a "Azeites do Ribatejo - DOP", terá de ser constituído por um mínimo de 95% de azeite variedade Galega, sendo os restantes 5% constituídos por outras variedades existentes na região, tais como a Lentisca, a Blanqueta, a Cobrançosa e a Picual, entre outras. Através da análise de amostras de azeite recolhidas por todo o Ribatejo, foi possível chegar aos dados químicos e organolépticos que são exigidos a determinado azeite para que possa usar a designação de Denominação de Origem Protegida. No entanto, é de referir que é possível que um determinado azeite produzido nesta região não esteja dentro destes parâmetros, pois eles referem-se apenas a azeite produzido apenas a partir da variedade Galega. É também possível que factores aleatórios interfiram na produção o que poderá dar origem a azeites algo diferentes. O azeite proveniente da variedade Galega é ligeiramente espesso, frutado, de cor amarela ouro, por vezes levemente esverdeado. A produção da última campanha oleícola na "Denominação de Origem Protegida - Azeites do Ribatejo" foi de 13 688 litros.

Controlo e Certificação

Em Fevereiro de 1994 a Denominação de Origem Protegida de Azeites do Ribatejo foi oficialmente reconhecida através do Despacho 28/94, tendo em Junho de 1996, esta mesma Denominação de Origem sido protegida pela União Europeia, foi a APRODER - Associação para a promoção do Desenvolvimento Rural do Ribatejo proposta para Organismo Privado de Controlo e Certificação. Para o efeito, a APRODER formalizou o pedido de reconhecimento e desde essa data tem efectuado as necessárias acções de controlo e certificação.

Na Campanha oleícola de 1997/1998 teve início a actividade de certificação dos "Azeites do Ribatejo - Denominação de Origem Protegida".

Os Azeites do Ribatejo são acompanhados e controlados pela APRODER desde o momento em que começam a formar-se dentro da azeitona até quando são finalmente embalados, passando naturalmente por todos os estádios intermédios como os amanhos e tratamentos do olival, a apanha e acondicionamento da azeitona, e a sua laboração no lagar. Para esse efeito são realizados os mais rigorosos testes químicos e organolépticos (ou sensoriais). Os Azeites do Ribatejo podem ser reconhecidos através de um selo de certificação. Todos os selos são numerados, correspondendo assim cada embalagem a um número diferente.

O Organismo de Controlo e Certificação faz o controlo da produção (verifica se o Caderno de especificações está a ser cumprido); faz o controlo analítico do azeite (verificando se as características do azeite correspondem às estipuladas); certifica a genuinidade dos Azeites do Ribatejo, através da atribuição de selos de certificação numerados, para serem apostos nas embalagens; pode impedir o uso destes selos.

Os Azeites do Ribatejo são produzidos segundo determinados critérios descritos no Caderno de Especificações, tendo como factores de obrigatoriedade: serem produzidos com as variedades de azeitona autorizadas; e estando os olivais e lagares dentro da área geográfica de produção (área essa que não é coincidente com toda a região do Ribatejo).

Patrícia A. C. Cipriano Bernardes
APRODER



APRODER



Ribatejo Centro

Localizado no centro do país e próximo da área metropolitana de Lisboa, o Ribatejo Centro mantém um carácter marcadamente rural. Com um sector secundário frágil, a vinha, o olival e o turismo representam as principais potencialidades de desenvolvimento.

O território da zona de intervenção da APRODER – Associação para a Promoção do Desenvolvimento Rural do Ribatejo é constituído por quatro freguesias do concelho da Azambuja, e os concelhos de Cartaxo, Rio Maior e Santarém, com exclusão das três freguesias urbanas de Santarém, num total de 1 088,3 km² repartidos por 51 freguesias.

De relevo pouco acentuado ou, muitas vezes, nulo, a região é abrigada a Oeste pelas serras de Aires, Candeeiros, Montejunto e Sintra, e a baixa cota das terras ribatejanas contribui para que a pluviosidade nesta região tenha um valor mais baixo do que teria normalmente nesta latitude e nas condições de relativa proximidade do oceano em que se encontra. A região beneficia de um grau de humidade relativa bastante elevado, em especial no Verão. Trata-se de uma região temperada húmida.

Ao nível da localização a zona de intervenção da APRODER goza de uma grande centralidade geográfica. Localizada no centro do país, entre a cordilheira central e as planícies alentejanas, é atravessada pelo rio mais importante da Península Ibérica – o Tejo, localizando-se entre Lisboa e Porto, e beneficiando da capacidade polarizadora da capital.

O território é composto por quatro dos 11 concelhos da NUT III da Lezíria Tejo que, de acordo com os Censos de 2001, apresentava uma população na ordem dos 240 832 habitantes. Nos dados oficiais da APRODER, baseados nos Censos de 1991, a população residente no território é de 88 910 habitantes, com exclusão das três freguesias urbanas do concelho de Santarém (que representam 25 019 habitantes), o que corresponde a uma densidade populacional de 81,7 hab/km², número

que se deve principalmente ao Cartaxo, que é o concelho com maior densidade (142,2 hab/km²), em contraponto com os 63,2 hab/km² da Azambuja.

De acordo com dados do Instituto Nacional de Estatística (INE), o índice de evolução da população residente revela que a relação da população estimada para 1999 e a população residente é de -2,2 por cento. Uma tendência contrária à da Região de Lisboa e Vale do Tejo, que entre 1981 e 1995 apresentou um aumento da população na ordem dos 0,6 por cento. Outra preocupação relativa à demografia do território expressa-se no elevado índice de envelhecimento, que em 1998 atingia 120,1 por cento. Valor que reflecte a contínua descida da taxa de natalidade da Lezíria Tejo, que em 1997 se cifrava nos 9,4 por cento, em contraponto com os 13,4 por cento assinalados em 1981. Pelo contrário, durante o mesmo período de tempo, a taxa de mortalidade desta NUT III registou uma subida de 11,7 por cento para 12,9 por cento, segundo dados do Anuário Estatístico da Região de Lisboa e Vale do Tejo.

Região vitivinícola

No capítulo da produtividade, verifica-se que o sector primário ocupa, ainda, 13,7 por cento da população activa total, embora o sector secundário corresponda a 35 por cento e o sector terciário a 51,3 por cento do total activo.

A região tem uma profunda tradição rural, na qual a vinha, os cereais e o olival representam algumas das produções mais importantes. A Região Vitivinícola do Ribatejo tem o seu prestígio assente numa tradição que remonta a tempos imemoriais. A fama dos vinhos ribatejanos é anterior à nacionalidade. D. Afonso Henriques refere-se a eles em 1170, no foral da cidade de Santarém, e outros monarcas como D. Pedro I, D. Afonso V e D. João II tiveram a preocupação de proteger os vinhos desta região. Na actualidade, a Denominação de Origem Controlada (DOC) do Ribatejo divide-se em seis sub-regiões, entre as quais se contam o “Cartaxo” e “Santarém”, que integram os quatro concelhos do território APRODER. Nos outros sectores de produtividade, e segundo dados da associação, “as indústrias e os serviços instalados revelam alguma fragilidade”. Uma

tendência que é fruto de alguns pontos fracos apontados na região, como a falta de cultura empresarial, baixo nível de escolaridade, carências de formação profissional, ou insuficiente organização comercial.

Neste cenário, a população activa, tendo por base os Censos de 1991, comparativamente a algumas referências de 1998, sofre um acréscimo, não chegando à evolução natural da população, nem compensando totalmente a perda de activos devido principalmente ao envelhecimento da população.

Em paralelo, regista-se o aumento do número de desempregados na região ribatejana. No Centro de Emprego de Santarém, em Dezembro de 2003 estavam inscritos 4 752 desempregados, mais 905 que em igual período do ano passado. A situação agrava-se no Centro de Emprego de Vila Franca de Xira, onde está integrado o concelho de Azambuja, e que em Dezembro do ano passado registava 8 484 inscrições, ou seja um agravamento de 1351 casos em relação ao ano anterior. A origem do problema está associada à recessão económica generalizada, mas o facto do Vale do Tejo estar a atravessar um período de forte limitação a fundos comunitários, por estar integrado na NUT II de Lisboa e Vale do Tejo, também terá contribuído para este quadro.

Face à crise no mercado de trabalho, o sector do turismo surge como área de elevado potencial. Divididos os concelhos da zona de intervenção entre a Região de Turismo do Ribatejo (Azambuja, Cartaxo e Santarém) e Região de Turismo do Oeste (Rio Maior), a zona apresenta apreciável património ambiental e cultural.

Ao nível do ambiente, o Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros é um notável exemplo de riqueza da flora, onde abunda o cheiro a alecrim e tomilhos, rodeados por orquídeas, campânulas e extensos matagais onde as aroeiras, o sobreiro ou medronheiros, os olivais, carvalhos-cerquinhos ou prados fazem a sua aparição. Ao nível da fauna, a lagartixa-do-mato, melro, gaivota-de-asas-escuras, pato, garça real, lacerva, falcão-tagarote ou gavião são algumas das espécies que podem ser encontradas.

No domínio do património cultural, Santarém é considerada a “Capital do Gótico”, fruto de inúmeros pórticos e rosáceas, arcarias e frestas, ou elementos decorativos de traça ogival. A arte e arquitectura religiosa estão patentes na Sé Catedral, Igreja de Marvila, Convento de S. Francisco, Igreja da Graça ou Igreja de Santa Clara (Santarém), Igreja Matriz da Azambuja, ou Igreja da Misericórdia, em Rio Maior. Nesta cidade é ainda possível encontrar vestígios de uma villa romana. De outros períodos sobressaem os castros pré-históricos em Vila Nova de São Pedro, Azambuja, que remontam ao Neolítico, e o Castelo de Alcanede.

Elemento patrimonial ímpar são as Marinhas do Sal, salinas naturais de Rio Maior, classificadas como Imóvel de Interesse Público. Do poço brota água, sete vezes mais salgada que a água do mar, e que abastece os 400 *talhos*, ou compartimentos, e os 70 *esgoteiros*, que ocupam 21 865 m². Na perspectiva da preservação da memória cultural colectiva, o Museu Rural e do Vinho (Cartaxo), Museu Etnográfico (São João da Ribeira), Museu Municipal de Santarém – Igreja S. João Alporão e Museu Braancamp Freire, são alguns exemplos de estruturas museológicas da região.

Zona de Intervenção LEADER+



No quadro de actividades culturais, a tourada marca forte presença no território. Azambuja, Cartaxo e Santarém contam com praças de touros, e integram a Secção de Municípios com Actividade Taurina da Associação Nacional de Municípios Portugueses (ANMP), constituindo-se como elementos de atractividade para a *afición*.

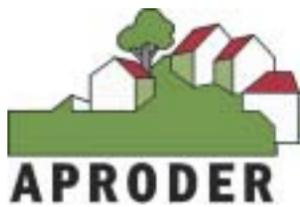
Património e actividades que justificam a visita ao Ribatejo Centro, mas que estão ainda complementados pela rica gastronomia regional. Sopa de pedra, cozido de carnes bravas, sopa de cachola, caldeirada à Fragateiro, açorda de Sável, torricado, ensopado de enguia, naco de boi em vinho tinto, molinhos de carneiro com grão, lapardana, tiborna, galo com nozes, ou magusto com bacalhau assado, são alguns exemplos do capital gastronómico, aos quais se aliam exemplares de doçaria, como os Celestes, Arrepiados de Almoester, Palha de Abrantes, Queijinhos do Céu, Tijeladas, Delícias de Batata, Broas de Pinhão e Mel, pezinhos de abóbora, suspiros, ou queijadinhos.

João Limão



APRODER

Associação para a Promoção do Desenvolvimento Rural do Ribatejo



Constituída formalmente a 20 de Dezembro de 1991, a APRODER - Associação para a Promoção do Desenvolvimento Rural do Ribatejo surge pela mão da ADER (Associação de Desenvolvimento Regional do Ribatejo e ADNR (Associação de Desenvolvimento Rural do Norte Ribatejano) com o objectivo de formalizar a candidatura ao LEADER I.

Representando cada uma destas duas associações um vasto número de entidades da região a APRODER reúne todas as condições para uma boa representatividade das instituições e dos interesses da região. Na constituição dos órgãos sociais ficam, desde logo, representados os organismos mais abrangentes da região.

Depois da responsabilidade de gerir o programa LEADER I, cuja estratégia privilegia o apoio a actividades que conduzam, com a indispensável qualidade de vida e de uma forma consequente e duradoura, à vontade de ficar no Ribatejo Centro, a APRODER aposta no LEADER II na diversificação das actividades turísticas (animação, alojamento e restauração) e no apoio à criação e melhoria de empresas.

Centrando a sua actividade no planeamento de acções em prol do mundo rural, nomeadamente através da sensibilização da população para novas actividades que possam conduzir a uma melhor qualidade de vida, a APRODER prima pela promoção da região e dos seus produtos.

Durante o LEADER I e II a APRODER participou no programa PPDR para a constituição dos Centros Rurais como uma

das entidades promotoras do Centro Rural da Golegã e ainda em outros dois programas denominados IOADE e IOADE II, ambos tendo em vista a formação das Agências de Desenvolvimento Regional, sendo sócia fundadora da Inovartejo - Agência de Desenvolvimento Regional S. A. Através da sua participação na ANTE - Associação Nacional de Turismo Equestre, a APRODER tem participado no projecto de levantamento de percursos equestres em todo o território nacional (aprovado pela Medida B do Programa LEADER II).

Perspectivando ainda um harmonioso desenvolvimento e qualidade dos produtos da região do Ribatejo a APRODER tornou-se, em 1994, na entidade privada de certificação e controlo dos Azeites do Ribatejo DOP. Enquanto tal, a APRODER faz o controlo da produção e controlo analítico dos Azeites do Ribatejo e certifica a sua genuinidade através da atribuição de selos de certificação numerados para serem apostos nas embalagens.

Continuar a dar a conhecer a região do Ribatejo, através da qualidade dos seus produtos é o principal objectivo da APRODER no âmbito do LEADER+. Sob o lema "Ribatejo Centro - bem estar, bem servir, bem receber", a aposta recai naturalmente na "Valorização dos produtos locais".

APRODER
CNEMA - Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas Torreão Poente, Apartado 513
2001-906 Santarém
Telefone: 243 333894 | Fax: 243 333869
E-mail: aproder@mail.telepac.pt

Órgãos sociais:

Mesa da Assembleia Geral: *Presidente* Jorge Alberto Guerra Justino (Instituto Politécnico de Santarém) | *Vice-Presidente* António José Madeira Lopes (Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste) | *Secretário* Walter José Pereira Monteiro (Viticultor) | **Direcção:** *Presidente* Manuel Maria de Sousa e Holstein Campilho (Associação de Agricultores do Ribatejo) | *Vice-Presidente* Adelino da Costa Bernardes (ACORO - Associação de Criadores de Caprinos, Ovinos e Bovinos do Ribatejo e Oeste) | *Secretário* João Vitor Reis Gomes Mendes (Escola Superior Agrária de Santarém) | *1º Vogal* Joaquim da Nazaré Gomes (APARRM - Associação de Produtores Agrícolas da Região de Rio Maior) | *2º Vogal* Maria João Marques Pacheco Botelho | **Conselho Fiscal:** *Presidente* José Santos Pires da Costa (Estação Zootécnica Nacional) | *Vice-Presidente* José Eduardo da Costa Romeiras (Associação de Agricultores do Ribatejo) | *Vogal* Alfredo Augusto Maia Alves Orvalho (AGROTEJO - União Agrícola do Norte do Vale do Tejo)

Associados/Parceria LEADER+ (GAL):

ACORO - Associação de Criadores de Caprinos, Ovinos e Bovinos do Ribatejo e Oeste; AGROTEJO - União Agrícola do Norte do Vale do Tejo; AAR - Associação de Agricultores do Ribatejo; AJAP - Associação de Jovens Agricultores de Portugal; APARRM - Associação de Produtores Agrícolas da Região de Rio Maior; CNEMA - Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas S.A.; DRARO - Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste; ESAS - Escola Superior Agrária de Santarém; Estação Zootécnica Nacional; Instituto Politécnico de Santarém; Maria João Marques Pacheco Botelho; PNSAC - Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros; Viticultor - Associação de Viticultores da Região do Cartaxo e Azambuja

PDL LEADER+

Valorizar os produtos locais

Dar a conhecer a região do Ribatejo através da qualidade dos seus produtos e empreendimentos é o tema fulcral do Plano de Desenvolvimento Local da APRODER, no âmbito do Programa LEADER+.

Sob o lema "Ribatejo Centro - bem estar, bem servir, bem receber", o PDL LEADER+ da APRODER pretende, em primeiro lugar, sensibilizar as populações para novas actividades que possam conduzir a uma melhor qualidade de vida, a nível de ambiente, de uma melhor inserção no mercado de trabalho, qualificação dos recursos humanos e um maior progresso económico e social.

Apostando na "Valorização dos produtos locais", o que a APRODER pretende também é um desenvolvimento de qualidade dos produtos da região, criando e apoiando entidades certificadoras de produtos e agrupamentos de produtores que, apoiados nessa certificação, façam a promoção e comercialização dos seus produtos.

No PDL LEADER+ da APRODER valoriza-se assim o apoio ao desenvolvimento de produtos agro-alimentares, agrícolas e silvícolas, principalmente na vertente da qualidade. Os apoios previstos abrangem investimentos quer em unidades de exploração agrícola/unidades de produção agro-alimentares visando, essencialmente, aumentar a capacidade pro-

ductiva e fomentar a sua modernização, quer na promoção desses produtos, reforçando a capacidade de acesso dos produtores a novos mercados. Uma das áreas de apoio refere especificamente o apoio à certificação de produtos com vista ao aumento da diversidade de produtos com características únicas e/ou uma qualidade irrefutável.

O PDL LEADER+ da APRODER estabelece assim um conjunto de acções que apontam, no que diz respeito à Medida 1, para investimentos em infra-estruturas colectivas, no apoio a actividades produtivas, designadamente, valorização e comercialização dos produtos agro-alimentares, agrícolas e silvícolas, estando programados para aqui 3 778.960,00 euros dos 5 209.070,00 previstos no PDL. No âmbito da Medida 2, prevê-se que a formação profissional absorva 242 124,00 euros, ficando os restantes 551 814,00 euros previstos nesta Medida disponíveis para "outras acções imateriais". Contas feitas, restam 636 172,00 para fazer face às despesas de funcionamento do GAL. De acordo com dados da associação, o investimento total aprovado até 30 de Abril último era já de quase 4 mil euros (3 656.638,51 euros), assim distribuídos: 2 772.018,48 euros Medida 1; 248.454,03 euros Medida 2 e o restante na Medida 4.

Textos de Paula Matos dos Santos

Equipa Técnica do GAL



João Maria Guerra Tomaz
Coordenador

Licenciado em Agronomia (Instituto Superior de Agronomia, Lisboa), João Maria Tomaz, 51 anos, encontrava-se a fazer um curso de "Formadores de técnicos suberícolas" (aproveitamento de cortiça), quando chega o convite para coordenar a APRODER. Desde daí (meados de 1993), João Maria Tomaz, natural de Coruche, a residir na Chamusca, tem-se dividido entre a gestão dos Programas LEADER e o controlo e certificação dos "Azeites do Ribatejo", efectuado pela APRODER enquanto O.P.C.C.



Ana Isabel Martinho Cordeiro
Técnica

Na APRODER desde Agosto de 2000, é no LEADER+ que Ana Cordeiro vem a estabelecer maior contacto com os promotores: uma das componentes do seu trabalho que mais gosta, confessa. Licenciada em Gestão de Recursos Humanos (ISLA, Santarém), com uma pós-graduação em Higiene e Segurança no Trabalho, Ana Cordeiro vai assegurar alguns módulos do curso sobre "Higiene e Segurança no Trabalho" aprovado no âmbito do LEADER+. Depois de 16 anos a residir em Coruche, Ana Cordeiro voltou a Santarém, cidade onde nasceu há 32 anos.



Patrícia Alexandra Calado
Cipriano Bernardes
Técnica

Escalabitana de gema, Patrícia Bernardes chega à APRODER em Junho de 1999, antes mesmo de terminar o curso de Engenharia Técnica Agrária na Escola Superior Agrária de Santarém. É na qualidade de estagiária que Patrícia Bernardes, com 21 anos de idade, tem o primeiro contacto com o programa LEADER II e com o processo de certificação dos azeites do Ribatejo; funções que hoje continua a desempenhar como técnica do GAL e da APRODER enquanto O.P.C.C. dos Azeites do Ribatejo. Provadora profissional de azeites desde os 19 anos, Patrícia Bernardes faz parte do painel de provadores de azeite que reúne todas as quartas-feiras em Santarém.



Maria Filomena Sobreira Godinho
Administrativa

Tendo integrado a equipa inicial da APRODER, Maria Filomena é a colaboradora masi antiga da casa. Assumindo funções de âmbito administrativo e atendimento ao público, designadamente dos promotores, Maria Filomena recorda, passados quase 12 anos - quase com saudades - as antigas e exíguas instalações da associação no emblemático Campo Emílio Infante da Câmara (onde teve lugar a primeira Feira Nacional da Agricultura).



Maria Luísa Goes Féria
Administrativa

Confessa que a sua maior angústia na APRODER é raramente ter a oportunidade de ver os projectos no terreno. Responsável pela organização dos "dossiers" dos projectos, processamento e relatórios - tarefas que considera muito mais "facilitadas" nos dias de hoje graças ao programa WINLEADER - Maria Luísa encontrava-se no CNEMA há três meses quando surgiu a possibilidade de entrar na APRODER. Com formação em secretariado (Bacharelato no ISLA, Santarém), Maria Luísa, com quase 40 anos de idade, admite alguma preocupação relativamente ao futuro; ao seu e ao da associação.

Um fim de semana no... Ribatejo Central

Por entre vinho, touros e cavalos

O Tejo está ali, sempre presente. Na marca da paisagem. Nas raízes, nos costumes, nas pessoas. Tão presente que quase não se mostra, vive-se apenas. Em nenhuma zona do país a agricultura é tão forte e tão significativo o seu peso económico. Em poucos locais como no Ribatejo podemos encontrar tão viva e dinâmica a marca do homem na natureza fértil. Passear por entre campos verdes e gentes enraizadas na terra que lhes dá o pão é uma experiência única e diferente.

“O vale de Santarém é um destes lugares privilegiados pela natureza, sítios amenos e deleitosos em que as plantas, o ar, a situação, tudo está numa harmonia suavíssima e perfeita [...] Imagina-se por aqui o Éden que o primeiro homem habitou com a sua inocência e com a virgindade do seu coração.” Quem isto escreveu foi Almeida Garrett nas “Viagens na Minha Terra”, leitura que se aconselha vivamente no descanso da noite, embalado pelo som do vento nas velas de um moinho a que o corpo cansado se recolhe num inspirado fim-de-semana. Nas palavras do escritor encontramos a inspiração para a descoberta da região e para transformar essa descoberta numa aventura romântica. Ali, a um passo de Lisboa, com os pés no Tejo. E se um fim-de-semana não chegar, porque não transformá-lo no seu “Vale de Lobos”, como o fez no século XIX Alexandre Herculano, que ali comprou a Quinta de Vale de Lobos para, entre leitura e escrita, se dedicar à agricultura.

O bairro, o campo, a charneca. São três e assim apelidadas as zonas do Ribatejo. O bairro, terras em que se associa a oliveira, a vinha e os cereais; o campo, zonas aluviais inundadas pelas cheias, com milho, vinha, arroz e trigo; finalmente a charneca, com vocação florestal e onde se introduzem ainda a vinha e os cereais. Três paisagens diferentes, garantia de permanente surpresa para os visitantes que percorrem este Ribatejo úbere. É preciso atrevermo-nos e forçar a descoberta das muitas quintas da região para confrontarmos a sua actividade. Visitar a Quinta Pedagógica da Ferraria, em Rio Maior, um projecto LEADER que é local de descoberta para milhares de crianças que ali aprendem, em contacto directo, os “segredos” da produção agrícola. Apreciar a criação e o tratamento de cavalos numa das muitas propriedades como a Quinta da Boavista, em Vale de Figueira, exemplar único destas unidades agrícolas, beijada pelo Tejo que corre a seus pés. Ou atrever-se a contemplar os touros bravos numa das herdades, como a Quinta do Castilho, que cuidam com desvelo do apuramento de uma raça que sustenta toda a actividade da festa brava, símbolo da região.

Ou então confrontar-se com a memória da actividade agrícola local no Museu Rural e Etnográfico de S. João da Ribeira, dinamizado pelo seu Grupo de Danças e Cantares, repositório vivo das tradições dos últimos séculos. E deixar-se levar pelo saudável consumismo dos produtos agrícolas da região na Loja do Mundo Rural instalada na Póvoa de Santarém, iniciativa da Quinta da Ribeirinha. Ou na loja dos Aromas e Sabores do Ribatejo, da Taberna do Alfiate, na Lapa.

Um património rico e diferente. É rico e diversificado o património que encontramos ao percorrermos os concelhos de Santarém, de Rio Maior, da Azambuja e do Cartaxo. Não pode-

remos perder, numa visita de fim-de-semana, a capital portuguesa do gótico, Santarém. Percorrer as suas ruas e as suas igrejas, debruçarmo-nos das muralhas, nas Portas do Sol, contemplando ao poente a extensão da planície e o Tejo remansoso. E, já agora, ter essa experiência única de visitar as Salinas de Rio Maior e assistir à produção do sal a mais de 30 km do litoral, no meio do verde da vegetação. As águas subterrâneas próprias de uma região calcária atravessam uma jazida de sal-gema e brotam num poço, sendo conduzidas para um conjunto de tanques onde, através de evaporação, se transforma em sal. A aldeia, com as ruas de pedra e casas de madeira é um atractivo suplementar. Obrigatório é comprar um “queijo de sal”, cozido no forno de lenha, que o permite conservar durante longos períodos e usá-lo, raspando-o com uma faca, directo para o tacho.

Terra de comer e beberes. Uma vez por ano, em Santarém, a Feira Nacional da Gastronomia transforma-se em romaria. Mas ao longo de todo o ano, os delicados sabores do Ribatejo podem ser apreciados nos numerosos restaurantes que, por todo o território, fazem juz à gastronomia portuguesa. Bacalhau assado no forno com manja, migas de bacalhau, fataça na telha, porco preto assado, naco de boi, massa à barrão, molhata de peixe, couve a murro, enguias fritas e tantas outras variedades serão sempre ofertas tentadoras. Difícil conciliar os tempos de visita e de refeição. O prazer da mesa exige tempo, tempo para degustar e digerir.

Para acompanhar uma refeição, nada melhor que um bom vinho. Antigamente a região foi fornecedora de vinho a granel para a capital. E responsável por muitos lotes de vinho que, sobre outras marcas e designações, chegavam à mesa dos portugueses. Hoje, um cuidadoso trabalho de vinificação e comercialização produz, por todo o Ribatejo, dos melhores vinhos do país. A Rota do Vinho e da Vinha do Ribatejo é uma óptima sugestão para uma visita, permitindo conhecer as Quintas produtoras, provar e adquirir os seus vinhos. Como a Quinta de Vale de Fornos, na Azambuja, que produz vinho desde 1873. E, no Cartaxo, o vinho tem honras de Museu, passagem obrigatória para quem quiser conhecer a história e a técnica de uma das produções mais significativas da sua agricultura.

Nas vitrinas do Museu do Vinho, infelizmente inacessível, está um livro intitulado “O vinho, análise radiosa da sereníssima bebida”. Um incentivo ao espírito de devoção que nos deve conduzir neste fim-de-semana. Entre aromas, sabores, costumes, saberes, vivências, histórias e tradição. Num mundo rural que se mantém vivo, alegre, pujante e moderno.

Francisco Botelho



João Lima



Francisco Botelho

para dormir

-  **Casas da Fonte Bela**
Vila Chã de Ourique - 2070 Cataxo
Tel.: 243 789 428 | Fax: 243 789 757
-  **Casa do Moleiro**
Parque Natural da Serra d'Aire e Candeeiros
2040-204 Rio Maior
Tel.: 243 992 610 | Fax: 243 992 611
E-mail: moinhofoal@hotmail.pt
-  **Moinho do Avó Tó**
Alto da Serra - Rio Maior
Tel.: 243 996 059 | Telemóvel: 91 938 78 12
-  **Moinho do Maia (Alto da Serra)**
Rua João Teodósio Barbosa, N.º 40
2040-233 Rio Maior
Tel.: 243 996 128 | Fax: 243 995 714
-  **Quinta do Mocho**
Quinta do Mocho - 2005-465 Santarém
Tel.: 243 359 450 | Tel.: 243 359 414 (noite)
Fax: 243 359 451
E-mail: qtamocho@irricampo.pt

para comer

-  **Restaurante Casa da Caldeira**
Rua José Jacinto Nogueira, N.º 8
Vila Chã de Ourique - 2070-627 Cartaxo
Tel.: 243 789 973 | Fax: 243 789.388
Encerra às Terças-feiras
-  **Restaurante Recantão**
Figueiredos - 2040-089 Rio Maior
Tel.: 243 908.520 | Fax: 243 908 530
Encerra às Segundas-feiras
-  **Restaurante Taberna do Alfiate**
Rua Caetano Valério, N.º 34
2070-352 Lapa - Cartaxo
Tel.: 243 790 005 | Fax: 243 799 929
Encerra ao Domingo ao Jantar e às Segundas-feiras
- Restaurante Taberna do Quinzena**
Rua Pedro de Santarém, N.º 93/95
2000-233 Santarém
Telefone: 243 322 804
Encerra ao Domingo

para visitar

- Castro ou Povoado Fortificado** - Torre Penalva, Vila Nova de São Pedro
-  **Gruta do Peno** - Parque Natural da Serra D'Aire e Candeeiros
- Monumentos de Santarém** - Capital do Gótico, Santarém
-  **Museu Rural e Etnográfico** - São João da Ribeira
- Museu Rural e do Vinho** - Cartaxo
-  **Quinta Pedagógica da Ferraria** - Ribeira de São João, Rio Maior
-  **Rota da Vinha e do Vinho do Ribatejo**
Salinas de Sal - Gema, Rio Maior
-  **Silos ou Potes Mouros** - Alcobertas

para levar

-  **Arrepiados** - Almoester
-  **Azeites do Ribatejo**
Celestes - Santarém
-  **Compotas** - Quinta da Ribeirinha, Maria Beatriz Vicente
-  **Enchidos do Ribatejo** - Henricarnes; Visival
-  **Pão-de-Ló de Rio Maior** - Rio Maior
-  **Queijos** - Adolfo Henriques, Maçussa
-  **Vinhos do Ribatejo**

Fio dourado da Serra da Lousã

Não foi assim há tanto tempo que o azeite assumiu o seu protagonismo no gosto e paladar dos portugueses, por si próprio... pelas suas textura, sabor, aroma, valor dietético e versatilidade gastronómica.

Votado desde sempre a um papel secundário de mero acompanhante do tradicional bacalhau com todos, num casamento engalhetado e nem sempre de amor com o vinagre, o azeite integrava a dieta dos socialmente menos bafejados.

Apenas em meados dos anos 80, ultrapassada a euforia da novidade em torno das margarinas e dos óleos, o azeite começa a adquirir estatuto de estrela nacional um pouco pelo incentivo das novas leis comunitárias. A partir de então, olivais e lagares iniciam uma lenta mas progressiva renovação em nome da nova Política Agrícola Comum. E foi em busca do reconhecimento, a adquirir através da certificação da qualidade, que de Norte a Sul de Portugal os lagares iniciaram processos de licenciamento, adequando meios de produção, modernizando equipamentos, adoptando normas de higiene e regras de protecção do meio-ambiente. Outros ainda avançaram para modernos métodos de investigação que permitiram a regulação da acidez e a produção de novos tipos de azeite, investindo, igualmente, na imagem e concebendo inovadoras campanhas de marketing e publicidade.

Actualmente, a selecção de azeite torna-se um momento particularmente complicado... não estranhem pois ver em qualquer grande estabelecimento comercial o comprador hesitante entre múltiplas marcas de imagem atractiva, em que o *design* da própria garrafa pode ser alvo de cobiça, quase tanta quanto pelo viscoso líquido dourado no seu interior. E, entre azeite mais ou menos suave devido ao seu grau de acidez... azeite com aroma e paladar a ervas aromáticas ou temperado com especiarias... azeite indicado para cozinhados ou simplesmente para tempero de saladas... azeite de qualidade certificada com a nomenclatura DOP... a oferta é inequivocamente vasta. Finalmente já em fim de século XX, eis que o azeite adquire o papel principal de produto agro de excelência, ponto de referência de regiões e elemento cultural de todo um país.

Nas terras de Entre Lousã e Zêzere, as oliveiras não constituindo localmente o principal interesse agrícola em termos produtivos e de comercialização, assumiram-se porém e desde sempre como parte integrante da economia de subsistência dos povos serranos. Existindo a predominância de pequenas áreas de olival, os lagares existiam na justa medida das necessidades, concentrando no local a azeitona do lugar ou freguesia posteriormente dividida e redistribuída em forma de azeite pelas famílias.

Lagar Cooperativo de Maria Gomes

Um dos lagares que sobreviveu foi exactamente o Lagar Cooperativo de Maria Gomes, localizado na freguesia de Machio, no mais extenso e humanamente deserto concelho do nosso território, a Pampilhosa da Serra. Tratando-se seguramente do único lagar deste concelho com um regime cooperativo de gestão, a sua peculiaridade reside essencialmente no facto de se tratar de um projecto com um elevado sentido solidário que, simultaneamente, dignifica e valoriza a actividade dos cerca de 170 agricultores associados bem como de toda uma aldeia - com idêntica influência nas mais próximas - que se dinamiza e interage em torno da cooperativa.

Imponente, dominando o Lagar de Maria Gomes do seu lugar cimeiro, a velha prensa trabalha ainda embora que rodeada de novos companheiros de labuta... as paredes e o chão do lagar reflectem o brilho dos revestimentos recentes mais higiénicos, alguns até com função anti-derrapante... e as antigas tarefas de barro, substituídas por modernas cubas em inox resplandecente, apenas permanecem no exterior do edifício como memória dos tempos idos persistindo e tão somente o seu valor estético. Não produzindo um azeite com pretensão a classificação de renome, a Cooperativa Agrícola dos Produtores de Azeite de Maria Gomes apostou no entanto num processo de qualidade da sua actividade, que a licenciou e ao Lagar Cooperativo, junto dos organismos que tutelam o sector, tendo igualmente obtido o Certificado do Instituto António Sérgio relati-

vamente ao Código Cooperativo e o Certificado Comprovativo de Natureza Agrícola da Cooperativa. Dotado destes elementos documentais foi possível à entidade candidatar-se ao Programa LEADER+ ELOZ, tendo sido financiada para a prossecução destes intentos num total de aproximadamente 50 000 euros, os quais permitiram efectuar obras de reparação e conservação do edifício, bem como a substituição de alguns equipamentos fundamentais à laboração. Objectivo plenamente alcançado com esta intervenção, que visou apoiar uma iniciativa agrária que valoriza e diversifica as actividades ligadas à terra, unindo comunidades e criando efectivamente melhoria da qualidade do azeite produzido e de uma forma mais lata das suas próprias vidas.

Museu do Azeite do Poço Corga

Na encosta mais soalheira da Serra da Lousã, apoiada ainda no âmbito do LEADER II, uma outra intervenção enaltece o azeite e recupera a memória da sua produção. Inicialmente um projecto com designação "Da Azeitona ao Azeite" empreendido pela União Recreativa Sapateirense com o apoio da Câmara Municipal e actualmente dinamizado pela Prazilândia, empresa municipal criada para a dinamização turística do concelho de Castanheira de Pera, o Museu do Azeite localizado na Praia Fluvial do Poço Corga é um exemplo de como preservar a ancestralidade de um povo e da sua cultura.

Demolidas as paredes exteriores de má memória que tinham como único aspecto positivo a preservação das máquinas e a sustentação do engenho - único sobrevivente da sua linhagem em todo o concelho, quiçá região - movido com a pura água da Ribeira de Pera, ali vizinha e que produz (e produz) a energia necessária para movimentar os equipamentos, foi elaborado um projecto de arquitectura que tendo como principais elementos o vidro e os materiais locais com predominância para o xisto, perspectivava a implantação de um sistema que permitia a qualquer hora e por qualquer um a visualização do interior, constituindo-se por tal um espaço sempre disponível e aberto a todos. Os moinhos e as mós, as prensas, o monocarril, as caldeiras, as tarefas... essas ficaram no seu lugar, com um ar mais jovial porém, a perpetuar o jeito e o ofício.

Inserido num local de beleza ímpar, com a Safra - monte com nome próprio no Maciço Montanhoso da Lousã - como paisagem de fundo, o Carvalhal do Corga mesmo ali ao lado (cuja dimensão dos troncos é apenas comparável com um único exemplar existente no Gerês, segundo o biólogo e ambientalista Jorge Paiva da Universidade de Coimbra), a Ribeira de Pera a descer serena e límpida encosta abaixo, o Museu do Azeite é um conceito diferente de museologia, em que o espaço se envolve e articula com o meio ambiente. Aos fins-de-semana todas as máquinas se movimentam à força da nora que volteia as vezes necessárias para a demonstração de como se chega... da azeitona ao azeite... e no fim da qual se recriam e se provam as saborosas lagaradas.

Lagar Cooperativo de Maria Gomes e Museu do Azeite do Poço Corga... Duas formas de dignificar o azeite, dois convites para visitar as terras de Entre Lousã e Zêzere e dois modos diferentes de homenagear o mundo rural !



Francisco Botelho

Ana Souto

Dueceira/Programa LEADER+ ELOZ. Entre Lousã e Zêzere

Azeite de Trás-os-Montes

A participação da Terra Quente Transmontana nesta edição faz-se de contributos de pessoas e entidades parceiras da DESTEQUE - Associação para o Desenvolvimento da Terra Quente em acções de promoção e apoio à comercialização do azeite.

Através da implementação do Programa LEADER no nosso território, foram vários os produtores de azeite e entidades com competências no sector como a AOTAD - Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro e AITAD - Associação Interprofissional de Trás-os-Montes e Alto Douro, que executaram projectos co-financiados a exemplo acções de carácter pedagógico e promocional, participação e visitas a feiras

profissionais, concepção/execução de embalagem, rótulos, sinalética, desdobráveis, edição de livros (...).

Actualmente, temos vindo a trabalhar com técnicos credenciados na vertente histórica e sócio-cultural da oliveira, azeite e azeitona no sentido da valorização do vasto leque de aplicações e uso.

O Concurso de Receitas de Azeite da Terra Quente Transmontana, com o apoio do Chefe Vítor Sobral e Maria de Lurdes Modesto, a elaboração e publicação de Cartas de Azeite de autor, Concursos nas Escolas (...) integram esta "renovada" tarefa de conferir qualidade e devolver/acrescentar valor ao que de bom se produz na nossa terra.

Maria Aurora Ribeiro
DESTEQUE

A utopia do azeite

...Quem não ama o pão, o vinho, o azeite, as mulheres e as canções – será um estúpido, toda a vida...

Pouco me importa quem o disse ou quem o sonhou, e muito menos quem o escreveu. De qualquer forma, acedo e aprovo tão simpática eloquência à tríade alimentar dos povos e dos locais onde vinga a oliveira – e onde o sol, os prazeres da sesta e da volúpia do corpo, acrescentaram também outros agrados não menos aprazíveis... Estamos na Terra Quente Transmontana!

O autor desta crónica pede, desde já, perdão ao comensal de circunstância pela utilização do azeite nas comidas mais sensatas e solicita a autoridade e a protecção dos sábios que fazem da prática do azeite – não uma insólita extravagância, senão a consequência de uma solene e unânime convicção.

Aliás, o aroma dos guisados, o pico dos caldos, o capricho dos assados, as birras dos estrugidos, os mimos dos grelhados, o erotismo das saladas, o brio dos molhos ou a vaidade dos comeres mais abelhudos e das patuscadas mais folgadeiras – não desobrigam, nem aliviam o argumento de que comer sem azeite, é comer miudinho...e comer sem «Azeite de Trás-os-Montes», mais miudinho é!

No entanto, o regresso ao passado é imperatório, não para o percebimento de meras curiosidades históricas, mas para o enquadramento cronológico e uma visão acontecida deste alimento, mesmo que os mitos gastronómicos de outrora desvançam os intelectos temerosos ou suplantem os actuais políticos mercantilistas de ocasião. Assim, não me escuso a referir que antepassados nossos e de outros, tão zaguchos e arrebitados, entendessem que este cibo e alento da oliveira – benairasse o apetite e amolentasse os dentes; tivesse serventia para fortificar o cabelo, acomodar os músculos fatigados, ministrar aos moribundos como símbolo da vida eterna ou para curar desmanchados, maus olhados, picadas das brochas dos socos... e até arramasse trovoadas para lá do Marão...

A esta mitologia de virtuosidades medicinais, berundungueiras, proféticas ou sagradas, outros antepassados, já mais guichos, aditaram-lhe predicados alimentares e económicos. Foi por isso que: os fenícios o traficaram em conjunto com a escrita alfabética e a madeira dos cedros, os cristãos o sacralizaram, os gregos, além das azeitonas curtidas e do puré de azeitona, urdiram o azeite das azeitonas verdes, o das azeitonas pretas e o azeite corrente, os etruscos, reconhecendo o seu elevado teor «proteico», aplicaram-no na alimentação dos escravos, e os romanos não se escusavam a condimentar os cozinhados com azeite e a confrontar as entradas das refeições, mais ritualistas, com azeitonas.

Na cozinha bizantina, os bolos de trigo eram fritos em azeite, enquanto que as sopas feitas de água e verduras não o isentavam como tempero. Por sua vez, os árabes iniciavam-se na aromatização e conservação das azeitonas com os sobejos de sumos cítricos; e, os judeus pouco dados às lides do campo mas mais afoitados ao comércio e operações de empréstimo de dinheiro, admitiam exclusivamente o azeite na confecção de todos os pratos e muitas vezes em grandes quantidades – desde os ovos, às sopas, às bolas, até às carnes mesmo quando grelhadas.

E o azeite deixou de ser o tempero da abstinência e o combustível das candeias e lamparinas, para ser a gordura de reserva, o renascimento

de uma alimentação mais expressiva ou uma prática indispensável na maioria do receituário desta região. Em resumo, e para remate deste prólogo de enfeite, evoco aos mais incapazes e abstraídos que a oliveira e o azeite são a memória dos povos mediterrânicos, a imortalidade da sua cultura, a magnificência do elogio ecológico, o credo e o indício de paz – enfim, o prenúncio do perdão divino para a desquebra dos encouchados ou para os excessos gastrófilos dos empachados.

Por isso, meus caros amigos, literatas e lapouços, sábios e menos sábios, nativos e forasteiros, estroinas, prosmeiros e lapardos – goze-se então a aceitação da mesa e louve-se a singularidade do azeite... Porque para o prazer do azeite, não há castas, nem raças, nem ofícios – é para todas as idades, para todas as condições, para todos os países, para todos os dias – pode associar-se a todos os demais prazeres e queda-se por último para consolar-mos a perda de outros. E saiba-se que o azeite – com perdão – é o amante das comidas que os afortunados estômagos transcendem no prazer da mesa. E também se sabe que sendo um bom amante, a amada não pode ser má...

Nesta altura, evapora-se a utopia e começa a despedida com as realidades comestíveis. E como o melhor de qualquer dieta é o prazer de quebrá-la – vamos a isso... Apreste-se com umas laranjas e corte-as às rodelas deixando pequenas tiras de casca e retire-lhe os caroços; salpique com alho picado e um pouco de sal grosso e de seguida regue com azeite. Esta laranja azeitada foi inicialmente merenda de meio-dia que acompanhava com pão e azeitonas; era o aproveitamento das sobras de laranja ou das laranjas mais ácidas. Posteriormente, transformou-se na «laranja dos ricos» ou «laranja dos fidalgos» para adornar assados de capão, cordeiro ou porco. Mas, muitas das nossas cozinheiras que devem ter feito tantas "ricas laranjas azeitadas", faziam-nas abundar por um azedão de folhas das vinagreiras com miolo de pão esfarelado e... bastante azeite.

Para acompanhar qualquer uma destas saladas poderia rebuscar umas amêndoas com azeite – receita provavelmente com origens árabes, «cristianizada» posteriormente com a introdução do pão migado ou aos quadrados e que em alguns locais, era também uma boa merenda de verão, no tempo das colheitas. Em Alfândega da Fé, tinha esta conduta: - num almofariz esmague uma dúzia de amêndoas por pessoa juntamente com o alho; vá adicionando, pouco a pouco, o azeite e mude esta mistura para uma terrina, onde se junta água e sumo de limão; acrescente o pão cortado aos quadrados e leve ao frigorífico para servir fria. Poderia ainda lembrar uma pasta de azeitonas para barrar o pão centeio e que já foi peguinho dos guardadores de gado ou dos segadores quando se apartavam de casa por períodos mais ou menos longos e as azeitonas novas ainda não tinham saído da árvore – e cuja arte será a de reduzir as azeitonas, preferencialmente as pretas e sem caroço, a puré e misturar-lhe sumo de limão e azeite; engrossando com miolo de pão fresco.

E neste vício pouco contido, para confirmar este gesto de arremedo ao prazer do azeite, porque não prosseguir com uma sopa de espárgagos apesados aos toros das oliveiras, onde o arado não chegou, encostados aos muros e muretes, nas carrasqueiras ou nos mortórios recolonizados pelos matagais. Por toda a Vilarça cálida, ainda se vulgariza nos repastos familiares este preparado campestre de fim de Inverno, naturalmente

O azeite na cozinha

azeitado. Mas se o vício é desafiado por prazeres romeiros ou festivos, ouse sucumbir ao apetite de uma malga de caldo verde, adubada com folho e bem aguada de azeite verdasco, hábito transmitido pelo povo cigano que se aventurava por estas terras.

Para evitar possíveis contenciosos, imagens enganadoras ou fúrias altíssimas, arrije-se à panóplia de sopas e migas que também não poupam nem recusam o azeite das cobrançosas, madurais, verdeais, cordovis, borrentas, carrasquenhas...

Normalmente, para agasalhar os estômagos mais revolucionários consagra-se ao azeite o seu mais certo e fiel amigo – o bacalhau, cujos sabores gastrófilos se sucedem infinitamente. Deixo aqui, todavia, a referência ao meu bacalhau favorito e protegido – o *bacalhau no borralho*, que usa e abusa mas nunca insulta o prazer e a utopia do azeite.

Antes que S. Fortunato, patrono dos bons comedores, se exalte por tão luciferino prazer de comer... comer com «*Azeite de Trás-os-Montes*», principalmente pelo próprio ciúme, deixo para outra altura, os peixes, a caça, o pão, os folares... Por isso, e já que para alimentar bem o corpo para que a alma se sinta bem nele, convide-se novamente o prazer do azeite, agora na doçaria com os *bolos de Escalhão*, que ao passar do Douro em Barca d'Alva, a caminho do coração da Terra Quente, se baptizam de *biscoitos de azeite* ou quando se excede na aguardente, chamar-se-ão de *borrachões*. Mas, a pauta das ementas, sacarinas e azeitadas, é longa e saborida, graças à popularização do uso do açúcar como adoçante e à paixão freirática pela doçaria. Foram, são e serão as azeitonas doces, os bolos podres, as cavacas, os económicos, as orelhas-de-abade, os dormidos, os matrafões, os desgovernados, as rosquilhas, etc...etc...; às vezes o azeite só servia para untar o ferro da cozedura – é o caso dos canelões.

Não queria terminar este mistério oleícola sem me referir a um dos presentes do Supremo Lavrador – as *azeitonas de escabeche* – que as mulheres benzedeiças amanhavam como atributos mágicos para espevitarem o desejo, afortunando-lhe uma salsada de ervas e um pequeno arrepio de uma malagueta picante. Abençoados mantilheiros que souberam transformar este conduto de rotina num prazer sensual de sabores.

Finalmente, permitam-me outro incitamento e reclamar da época e do entusiasmo presente, para fixar de forma definitiva na nossa dieta alimentar, a mais presumida das gorduras - o «*Azeite de Trás-os-Montes*».

E se somos atlânticos por posição, não deixamos de ser mediterrânicos por cultura e opção, onde quase todos se apregoam como descobridores do azeite através dos seus heróis ou dos seus deuses. O que não sabem é que todas as coisas deste mundo começaram por não existir, excepto o azeite que desceu à terra para a utopia do sonho e da nossa memória colectiva. Talvez tenha sida, esta a razão porque os romanos isentaram do serviço militar os homens que plantassem oliveiras ou que para os gregos só as virgens e os homens puros pudessem tratar das azeitonas e do azeite.

Imitemo-los - porque a utopia pode ser o destino do prazer e o prazer a partilha da utopia...do «*Azeite de Trás-os-Montes*».

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



Contrariamente ao que a maioria das pessoas pensa, o azeite, não é simplesmente azeite.

Existem azeites com características, independentemente da sua acidez ou da sua classificação (extra virgem, virgem e refinado), mais picantes, mais amargos, mais doces, mais aromáticos e ainda, mais perfumados. A razão destas diferenças, tem a ver com a azeitona de que são feitos e, do micro-clima onde se desenvolvem. A importância desta forma de analisar as características do azeite, na cozinha, é tirar o maior partido do produto natural.

Os azeites do Norte, habitualmente, são azeites mais amargos e picantes, que devem ser utilizados na cozinha para saladas com sabores açucarados, sopas

em que o azeite perfume a cru e ainda numa feijoada em que o sabor é adocicado e a importância do azeite ser picante e um pouco amargo, faz o contraste perfeito.

Os azeites do Ribatejo, normalmente, são azeites redondos e doces. São excelentes para utilizar em sobremesas e em combinações com estas e ainda, para temperar confecções muito aciduladas.

Os azeites do Alentejo, são azeites frutados e com aroma fresco. Devemos utilizá-los para temperos a cru de legumes, peixes cozidos e grelhados.

Nas confecções a quente, são óptimos para os assados, de borrego, caça e porco preto.

Concluindo, o azeite como gordura vegetal, e todos sabemos, sem gordura não há sabor, é sem dúvida, na cozinha actual, "uma estrela"!

Vitor Sobral
Chefe

Pudim de azeite, mel e laranja em gomo

Ingredientes

8 ovos
500 gr açúcar
1 dl mel
5 gr raspa de laranja
5 gr de raspa de limão
9,5 dl de azeite virgem extra
manteiga para a forma q.b.

Modo de confecção

Incorpore o açúcar com os ovos com as mãos para que este se desfaça por completo. Envolve os restantes ingredientes e leve a cozer em forno aquecido, numa forma previamente untada com manteiga, a 180°C durante 45 minutos.

Apresentação

Disponha num prato as rodelas de laranja, sobreponha o pudim, pode perfumar com mel.

Visita do Chefe de Projecto LEADER+ aos Açores

O Chefe de Projecto do Programa de Iniciativa Comunitária LEADER+, Rui Batista, deslocou-se aos Açores, de 20 a 22 de Abril, com o fim de conhecer as Associações LEADER+ da Região, os seus territórios e alguns dos projectos financiados ao abrigo deste Programa.

No dia 20 de Abril, Rui Batista esteve na Zona de Intervenção da ASDEPR onde teve a oportunidade de visitar, para além da sede da ASDEPR, alguns projectos e contactar com os promotores. No concelho de Lagoa, Rui Batista visitou a "Pastelaria Senhora do Monte", do promotor Centro Social e Cultural da Atalhada; projecto que assume particular interesse face à sua articulação entre o económico e o social; mais do que um investimento



produtivo auto sustentável, este projecto tem uma forte preocupação social promovendo a formação e valorização pessoal da população feminina, dotando-a de capacidades profissionais de forma a inseri-las no mercado de trabalho.

No concelho de Povoação, Rui Batista visitou o restaurante "Garajau", inserido no "Projecto Turístico Integrado" do promotor SEAWATCH – Observação de Cetáceos, Lda. Este

projecto tem como objectivo oferecer aos turistas um conjunto de actividades complementares que consistem em passeios de barco na costa sul da Ilha de São Miguel, com observação de cetáceos, passeios em veículos todo-o-terreno e ainda a exploração de um restaurante que oferece refeições tipicamente regionais, tendo apenas obtido financiamento para o restaurante. Trata-se de um incentivo com um forte impacto na criação de emprego, maioritariamente feminino, na freguesia onde se localiza.

O programa terminou com a visita à Fábrica de Chá do Porto Formoso, localizada no concelho de Ribeira Grande, onde o Chefe de Projecto LEADER+ teve a oportunidade de conhecer todo o processo de fabrico deste produto, que faz parte integrante da cultura da Ilha de São Miguel. Trata-se de um projecto de referência LEADER II, cujo apoio consistiu no arranjo da zona de lazer envolvente à fábrica e no laboratório de controlo de qualidade, tendo continuidade no LEADER+ através do financiamento da edição de um livro que pretende abordar a cultura do chá na Ilha de São Miguel.

No final da visita, saboreou-se o chá Porto Formoso na companhia da Rádio Nova Cidade... Em entrevista a esta rádio - igualmente beneficiária do LEADER+ - Rui Batista afirmou sentir-se "muito satisfeito" com tudo aquilo que viu e com a forma como o Programa LEADER está a ser gerido pelas Associações de Desenvolvimento Local.

Isabel Magalhães
ASDEPR

Formar para Melhorar

A ADELIAÇOR promoveu o encontro "Formar para Melhorar" destinado aos produtores de queijo tradicional da Ilha do Pico, visando a melhoria da qualidade do queijo tradicional do Pico e a certificação continuada do produto. Este encontro surgiu na sequência da iniciativa "Sensibilização para a Certificação do Queijo Tradicional da Ilha do Pico", realizado pela ADELIAÇOR, em Novembro de 2003, cujas conclusões abrangeram uma proposta para a organização de uma acção de formação destinada aos produtores de queijo tradicional da Ilha do Pico.

Contando com a participação de 15 formandos, a acção de formação teve a duração de seis dias em sala, entre 12 e 22 de Março, constituída por módulos que abrangeram todo o processo de produção do queijo, desde a recolha do leite à comercialização, seguida de deslocação ao Continente (23 a 26 de Março), para consolidar os conteúdos formativos abordados em sala, através do contacto com a Chefe da Divisão de Promoção dos Produtos de Qualidade do IDRHa, e proporcionar aos formandos conhecimento sobre a produção do queijo certificado de Azeitão.

Deste encontro resultaram as seguintes conclusões: interesse por parte dos formandos em melhorar a qualidade da produção; disponibilidade para a participação em acções de valorização do processo produtivo; interesse

em debater questões relacionadas com a produção e comercialização; existem dificuldades sentidas pelos formandos no cumprimento das exigências da legislação em vigor, o auto controlo; falta de acompanhamento técnico ao longo do processo produtivo; e falta de acções de formação.

Dando continuidade ao contacto iniciado em Lisboa, os formandos estiveram reunidos com a Chefe de Divisão de Produtos de Qualidade do IDRHa, no dia 16 de Abril, na Câmara Municipal de São Roque, tendo sido reforçada a importância da certificação para responder às exigências impostas pelo mercado, bem como as valias e especificidades como meio de promoção do queijo tradicional da Ilha do Pico.

Nesta data procedeu-se ao encerramento do projecto e entrega dos certificados de participação, na presença do Presidente da Direcção do IAMA, do Director Regional de Desenvolvimento Agrário, da Chefe de Serviços Agrários da Ilha do Pico, e do Técnico responsável pelo projecto de intervenção tecnológica do queijo da Ilha do Pico.

Um projecto co-financiado pelo Programa de iniciativa comunitária LEADER+/ADELIAÇOR (FEOGA e MADRP).

ADELIAÇOR

Encontro com os GAL em Lisboa

Realizou-se no passado dia 7 de Maio, em Lisboa, nas instalações do Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica (IDRHa), um encontro dos Grupos de Acção Local (GAL) com o objectivo de fazer um ponto da situação acerca dos projectos de *Cooperação Interterritorial e Transnacional* no Programa LEADER+. Com este encontro pretendia-se também consensualizar opiniões acerca das actividades, a desenvolver a curto prazo, no âmbito do Vector 3 – Colocação em Rede, especialmente no que se refere com a agenda de trabalhos da Rede Portuguesa LEADER+.

Neste encontro, que contou com a presença do Chefe de Projecto do LEADER+, Rui Batista, dos técnicos da estrutura de apoio técnico e da Rede Portuguesa LEADER+, participaram 34 GAL, representados por 44 técnicos das equipas locais. Durante uma parte da manhã o Chefe de Projecto salientou a necessidade de se consolidarem os projectos de cooperação interterritorial

e transnacional e a equipa da Rede apresentou os objectivos de trabalho para a parte da tarde, que se organizou por Grupos de Trabalho. Neste período, identificaram-se dificuldades e interesses comuns aos GAL e equacionaram-se alguns temas que interessa aprofundar nas futuras Oficinas de Cooperação, previstas no programa de actividades da Rede.

Este encontro, além de ter sido vantajoso enquanto oportunidade de debate de ideias e normativos relativos à execução do Programa, permitiu esclarecer aspectos específicos relativos à cooperação nacional e transnacional.

A informação resultante deste encontro permitiu identificar um conjunto de interesses dos GAL que serão tidos em conta para a preparação e organização da 1ª Oficina de Cooperação, a realizar nos próximos dias 14, 15 e 16 de Julho, no Hotel dos Templários, em Tomar.

Rede Portuguesa LEADER+/IDRHa

Portugal da Terra ao Mar 2004

Vinhos, Mundo Rural e Pescas



O Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e Pescas (MADRP), lançou o desafio ao Programa LEADER+ e às entidades locais gestoras deste Programa de promover uma exposição em Lisboa, designada "Portugal da Terra ao Mar 2004 - Vinhos, Mundo Rural e Pescas" com o objectivo de promover os produtos e a cultura do mundo rural português e das comunidades piscatórias junto dos cidadãos urbanos nacionais e dos numerosos estrangeiros que se encontram no nosso país aquando da realização do EURO 2004.

A gestão do Programa LEADER+ manifestou, desde logo, o seu particular interesse em aproveitar este evento para a promoção das actividades dos Grupos de Acção Local (GAL), quer através da divulgação do seu trabalho, quer pela demonstração da capacidade de organização e mobilização dos GAL.

Assim, os GAL LEADER+ estarão representados num espaço autónomo deste certame, que se realizará entre os dias 29 de Junho e 3 de Julho, nas instalações do Centro de Congressos de Lisboa, antiga FIL, na Praça das Indústrias.

A representação dos GAL contará com o seu grande entusiasmo e dinamismo no que se refere à promoção e valorização do mundo rural, acentuando uma imagem que se pretende modernizada e adequada aos múltiplos desafios que as zonas rurais estão actualmente sujeitas. Para além das vertentes culturais e de identidades rurais os GAL trabalham no sentido de trazer à capital o que de melhor o mundo rural oferece a todos aqueles que o desejam visitar ou mesmo que pretendam aí instalar-se.

Mais informações poderão ser encontradas no site da Rede Portuguesa LEADER+ (www.leader.pt) ou no site do MADRP (<http://www.min-agricultura.pt/>).

Rede Portuguesa LEADER+ /IDRHa

Oficinas de Qualificação e Cooperação

O Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica (IDRHa), enquanto entidade responsável pela dinamização da Rede Portuguesa LEADER+, vai promover a realização de diversos encontros de trabalho, em formato de oficinas de qualificação e de cooperação, para apoio à aquisição de competências dos Grupos de Acção Local (GAL) em matérias específicas e contribuir para que a execução local do Programa LEADER+ se adequa, cada vez mais, aos desafios que se colocam ao desenvolvimento sustentável dos territórios rurais.

1ª Oficina de Qualificação

Para desenvolver as Oficinas de Qualificação, a Rede Portuguesa LEADER+, em colaboração com a Federação Minha Terra, o IDRHa elaborou um questionário que foi enviado a todos os GAL, a fim de identificar os temas prioritários a aprofundar nas diversas acções de qualificação a realizar durante este ano. Estando ainda a decorrer a recepção de respostas ao questionário sobre as acções de qualificação, foi consensual entre os GAL, entidades parceiras e IDRHa a necessidade urgente de organizar uma acção de qualificação no âmbito do *controlo e auditoria técnica, financeira e contabilística*.

Assim, a primeira Oficina de Qualificação intitulada "Controlo e Auditoria – Procedimentos de Controlo Interno" tem como objectivos *dar a conhecer as bases jurídicas dos procedimentos de controlo interno dos sistemas de gestão e controlo do QCA III, ajudar a compreender as principais funções a desenvolver, no âmbito dos sistemas de gestão e controlo, proporcionando os conhecimentos necessários à organização das evidências para instrução dos processos e análise das regras de elegibilidade do co-financiamento comunitário*.

Estas Oficinas contam com a colaboração da Inspeção Geral de Finanças (IGF) e Inspeção-Geral de Auditoria de Gestão (IGA), do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP), ao nível dos conteúdos e desenvolvimento da formação.

A metodologia a desenvolver nas sessões será dinâmica e interactiva, possibilitando a troca de experiências entre participantes já que a abordagem do tema terá uma dimensão teórico-prática muito forte. Cada sessão conta com cerca de 20 participantes – dois técnicos por GAL e um da Direcção Regional de Agricultura (DRA) - sendo a sua duração de sete horas. A IGF é responsável pela formação na parte da manhã (9h30 – 13h00) e a IGA responsável pela formação durante o período da tarde (14h30 – 18h00).

1ª Oficina de Cooperação

A 1ª Oficina de Cooperação é dedicada ao aprofundamento dos interesses, necessidades e expectativas dos GAL face à cooperação interterritorial e transnacional e decorrerá nos dias 14, 15 e 16 de Julho 2004 no Hotel dos Templários, em Tomar.

A metodologia de concepção e preparação desta oficina contou a constituição de uma Comissão Organizadora, formada por elementos do Vector 3 dos GAL, a fim de se conceberem e prepararem algumas das actividades programadas no âmbito da Assistência Técnica à Cooperação. Esta Comissão é constituída por representantes da ADRIMINHO (Ana Paula Xavier), DUECEIRA (Ana Souto), TAGUS (Pedro Saraiva), ADIRN (Jorge Rodrigues) e IN LOCO (Miguel Velez).

Com o objectivo de se identificarem necessidades e expectativas imediatas dos GAL para o estabelecimento e consolidação de projectos de cooperação, esta Comissão elaborou um questionário, que foi respondido por alguns GAL e está a ser objecto de tratamento e análise, a fim de se adequar o programa desta oficina aos reais interesses dos GAL. Com o mesmo propósito, foi organizado um Encontro com os GAL, já realizado no passado dia 7 de Maio, nas instalações do IDRHa, a fim de facilitar a concretização, com sucesso, dos objectivos do Programa no que concerne ao Vector 2 – Cooperação.

Com a realização da 1ª Oficina Temática da Cooperação pretende-se contribuir para desenvolver e implementar projectos de cooperação interterritorial, nacional e transnacional, ajudando a ultrapassar algumas das dificuldades processuais e criar instrumentos de trabalho que facilitem a operacionalização dos mecanismos da cooperação. Esta oficina deverá também proporcionar maior reflexão e aprofundamento dos temas prioritários para a cooperação interterritorial e transnacional.

Esta oficina decorre durante três dias (14, 15 e 16 de Julho), iniciando-se com trabalho plenário no 1º dia, seguindo-se trabalho em pequenos grupos na tarde do 1º dia e 2º dia contando com a realização de seis sessões de trabalho de grupo em simultâneo. Está, desde já, garantida a presença de Paul Sotto, perito em cooperação transnacional, que para além de uma intervenção inicial, acompanhará o desenvolvimento dos trabalhos e contribuirá para a elaboração das conclusões.

Rede Portuguesa LEADER+ /IDRHa

Calendário das sessões nas diversas regiões:

| Data de realização | Região dos GAL participantes | Local |
|--------------------|------------------------------|---|
| 24 de Maio | Beira Litoral | Santa Comba Dão - ADICES |
| 25 de Maio | Ribatejo e Oeste e Madeira | Santarém – CNEMA |
| 31 de Maio | Entre Douro e Minho | Guimarães – Sol do Ave |
| 1 de Junho | Trás-os-Montes | Mirandela – Auditório Municipal |
| 7 de Junho | Beira Interior | Covilhã – Auditório Biblioteca Municipal Covilhã |
| 8 de Junho | Alentejo e Algarve | Arraiolos - Auditório Biblioteca. Municipal Arraiolos |
| 17 - 18 de Junho | R.A. Açores | Faial - ADELIAÇOR |

I Feira Transregional de Economia Solidária da Macaronésia



ASDEPR As associações de desenvolvimento local, gestoras do PIC LEADER+ nos Açores - ADELIAÇOR, ARDE, ASDEPR e GRATER - participaram na I Feira Transregional de Economia Solidária da Macaronésia, que teve lugar de 15 a 17 de Abril na cidade de Ponta Delgada, São Miguel.

Este evento foi organizado pelo Instituto de Acção Social enquanto entidade promotora, e

a Cresaçor – Cooperativa Regional de Economia Solidária, C.R.L., enquanto entidade gestora do Projecto CORES – Cooperação e Promoção de Iniciativas de Economia Solidária, no âmbito da Iniciativa Comunitária INTERREG III – B.

A Feira teve como principal objectivo apresentar projectos de Economia Solidária, designadamente das empresas de inserção e iniciativas de desenvolvimento local das Regiões Autónomas dos Açores, Madeira e Canárias e República de Cabo Verde.

A participação conjunta das associações LEADER+ dos Açores consistiu na divulgação das estratégias de intervenção e na apresentação de projectos apoiados pelas quatro associações nas áreas de investimento produtivo, formação e promoção e divulgação dos territórios, entre os quais se encontram diversas iniciativas de economia solidária.

Nos três dias de Feira realizaram-se diversas actividades, nomeadamente animação de rua, prova de produtos locais, concertos musicais e serviço de restauração com gastronomia típica das várias regiões presentes.

ASDEPR

Fazendas do Brasil

TURIHAB lança consórcio no Brasil

A TURIHAB – Associação do Turismo de Habitação com 100 casas associadas por todo o País vai exportar para o Brasil o conceito *Solares de Portugal*, através do consórcio “Fazendas do Brasil”.

Este consórcio é formado pela TURIHAB e pelas associações brasileiras AMETUR – Associação Mineira da Empresa de Turismo Rural no Estado de Minas Gerais, PRESERVALE – Instituto de Preservação e Desenvolvimento do Vale do Paraíba no Estado do Rio de Janeiro e ACETER – Associação Cearense do Turismo no Espaço Rural no Estado do Ceará. Estes núcleos organizativos pretendem desenvolver o conceito “Fazendas do Brasil” em cada Estado a que pertencem.

As “Fazendas do Brasil” obedecem a um referencial criado com base nos Solares de Portugal, constituindo-se as Fazendas Históricas (que são fazendas com interesse histórico e valor patrimonial, com referências da arquitectura tradicional brasileira e com mobiliário e decoração adequadas à época da construção), as Fazendas de Produção (vacionadas para visitas, podem proporcionar alojamento e animação de agro-turismo, satisfazendo sempre elevados padrões de qualidade) e as Fazendas de Lazer (propriedades exclusivamente vacionadas para programas de entretenimento de carácter lúdico ou cultural).

A assinatura da constituição do consórcio “Fazendas do Brasil” realizou-se em Ponte de Lima, no passado dia 23 de Abril, no âmbito do programa ON – Operação Norte da CCDRN (Comissão de Coordenação e Desenvolvimento da Região Norte) para a valorização do Norte de Portugal, e contou com a presença de cerca de cem pessoas.

Este consórcio tem como objectivos principais promover um produto de qualidade de alojamento em casas privadas de carácter familiar; desenvolver

o marketing e distribuição de brochuras; facilitar o intercâmbio de ideias e de trabalho em rede; promover o turismo nos mercados Europeu, do Japão, das Américas, da Austrália e de outros países; promover as relações entre os Países da União Europeia e o Mercosul; preservar e desenvolver a Cultura e Tradições dos diferentes Estados; consolidar a cooperação da Europa com o Mercosul, através da promoção das redes Europa das Tradições, Solares de Portugal e Fazendas do Brasil; desenvolver a cooperação entre parceiros e entre empresários TER, dinamizando a promoção através da criação de itinerários nos diferentes Estados e entre Estados; alargar o conceito Fazendas do Brasil a outros Estados através de Associações de Empresários TER.

As “Fazendas do Brasil” são ainda hoje o testemunho vivo da grandeza do ciclo do café do cacau, do açúcar e do ouro. Estes marcos da história do Brasil abrem, desta forma, as suas portas convidando a uma viagem no tempo, redescobrimdo os tempos áureos do Brasil dos séculos passados. Na altura foram lançados os sites www.europe-traditions.net e www.fazendasdobrasil.com a partir dos quais os cibernautas podem tomar conhecimento dos projectos desenvolvidos pela TURIHAB - Solares de Portugal e muito em particular as “Fazendas do Brasil”.



TURIHAB

Eleições na ADRUSE

Álvaro Amaro foi reeleito Presidente do Conselho de Administração da ADRUSE – Associação de Desenvolvimento Rural da Serra da Estrela. Em Assembleia Geral realizada no passado dia 26 de Abril, apenas foi apresentada uma lista correspondente aos actuais órgãos sociais, sendo Álvaro Amaro e a sua equipa reconduzida para o biênio 2004/2005. Assim: Assembleia Geral - Câmara Municipal de Manteigas, Câmara Municipal de Celorico da Beira, Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Seia; Conselho

Fiscal - Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Vila Nova de Tazem, Associação de Apicultores do PNSE, Câmara Municipal de Fornos de Algodres; Conselho de Administração - Câmara Municipal de Gouveia, Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Fornos de Algodres, Nerga, Adegas Cooperativas de S. Paio, Associação Comercial de Gouveia, Seia e Fornos de Algodres.

ADRUSE



Benefícios do Azeite na Saúde Humana
Saldanha, Maria Helena, DGDRural / Divisão de Documentação e Tratamento da Informação, 1999

Co-financiado pelo Fundo Europeu de Orientação e de Garantia Agrícola / UE.

Oliveira, azeitona e azeite rimam com Mediterrâneo. A dieta mediterrânica, a base de óleo de azeitona é gastronómica e nutricionalmente correcta. É genuinamente saudável, é verdade. Maria Helena Saldanha, mestre de uma sapiência clínica, movida por um questionamento científico tira um raio x ao azeite. Assim desflora o mistério dourado escrevendo sobre "A oliveira e o azeite: história antiga – realidade moderna"; "O azeite, gordura mais saudável para a nutrição humana"; "O azeite, alimento antigo e actual"; "O azeite e o metabolismo lipídico".



Azeite de Oliva, Calidad de Vida
Consejo Oleícola Internacional, 2002

"Azeite de Oliva, Calidad de Vida" é um pequeno *vade mecum* sobre o azeite, produzido por uma instituição, fundada em 1959, com sede em Madrid e que dá pelo nome de Conselho Oleícola Internacional (www.internationaloliveoil.org). O COI é a organização internacional intergovernamental responsável por administrar o Acordo Internacional sobre o Azeite (1956). Com esta publicação pretende proporcionar ao leigo em oleicultura um panorama básico, mas abrangente, sobre as virtudes deste alimento ainda pouco conhecido. Aborda-se aqui "a origem e a difusão da oliveira"; "o processo de obtenção do azeite"; "denominações e definições do azeite"; "o azeite e a saúde"; "a dieta mediterrânica"; "dietas para controlar o peso"; "o azeite e a gastronomia" e, por fim, recebe-se um surtido de receitas da cozinha mediterrânica.



Azeite, um tesouro para o coração – 47 receitas saudáveis
Montignac, Michel, 2001

Patrocinado pela Casa do Azeite - Associação do Azeite de Portugal

É um convite para ir ao encontro do paladar, odor e benefícios do azeite, para assim tomar consciência das suas virtudes excepcionais no plano da saúde e no domínio da protecção dos riscos cardiovasculares em particular. De acordo com estas preocupações, o livro também se divide em duas partes: teoria e prática, não descorando todavia o percurso histórico e as virtudes terapêuticas. Assim Montignac fala "dos óleos e dos homens"; "azeitonas e oliveiras"; "como escolher e utilizar o seu azeite?"; "doenças da civilização"; dos lípidos; "o paradoxo francês e a dieta mediterrânica"; "um óleo de grande virtude"; "que matéria gorda escolher?", a bibliografia e, *last but not least*, as receitas e contactos interessante.



Comeres de Azeite, Alentejo
ADRAL-Agência de Desenvolvimento Regional do Alentejo, S.A.

Co-financiado pela União Europeia, Portugal em Acção, Programa "por Alentejo"

Contributo para o reconhecimento das potencialidades, neste caso gastronómicas, do Alentejo, "Comeres de Azeite" não é mais um livro sobre o azeite. Serve de introdução à oliveira, à azeitona e às suas variedades. Mas sobretudo é uma homenagem à riqueza da gastronomia alentejana, que se cozinha com fios de azeite.



www.casadoazeite.pt

Este site bilingue da Casa do Azeite – Associação do Azeite de Portugal constitui uma porta de entrada para os associados, curiosos e amantes do néctar milenar. Apresenta-se aqui a associação, com as suas actividades, campanhas, lista de associados e exportadores. Acede-se a uma introdução histórica e cultural do azeite, através de estórias, mitos, lendas, narrativas e presença na cultura portuguesa. Caracteriza-se mais propriamente o sector, na sua produção, consumo e exportação. O azeite em si é analisado à lupa, desde a árvore-mãe, ao processo de obtenção do líquido, ao controlo de qualidade e à classificação, sem esquecer de destacar as virtudes estéticas e culinárias. Os sócios, desde que tenham uma chave pessoal (*log in*), poderão informar-se em exclusividade. Para além do habitual *link* dos destaques que integra todo o tipo de informação interessante e actual sobre o azeite. E, finalmente, como não podia deixar de ser no www.casadoazeite.pt os bons garfos encontrarão à sua disposição receitas de conservação, sobremesas, cozaduras, emulsões e confeções.



www.rotadozeite-tm.com

Um site trilingue virado para a divulgação e promoção de Trás-os-Montes que tem como tema federador e fio condutor o azeite. Assim, o internauta poderá percorrer este território entrando pelos seus municípios. Cada município é retratado, por meio de um pequeno mapa, de fotografias, de uma breve descrição do património natural e construído e destaques para características locais, que vão desde a especialidade gastronómica até à lenda. Para complementar toda esta informação, cada retrato de território vem sempre acompanhado por uma série de pequenos ícones que constituem uma informação rápida e sintética sobre o que, por um lado (a verde claro), existe em termos de azeite, propriamente dito, e por outro lado (a verde escuro), tudo o que oferece algum interesse turístico.



<http://www.asdepr.com.pt>

A Associação para o Desenvolvimento e Promoção Rural apresenta-se através da sua intervenção, dos seus associados, dos seus órgãos sociais e dos seus projectos ou programas em funcionamento. A zona de intervenção da ASDEPR é aqui retratada, com destaque particular para os espaços protegidos. Iniciativas de maior relevo como os *Concelhos Floridos* ou o *Magna Mater – Workshops de artesanato* são amplamente descritos.

Azeite Quinta do Juncal

O mais fino dos Azeites do Ribatejo

Ligeiramente espessos, com frutado acentuado de azeitona e maçã, de cor amarelo ouro, por vezes ligeiramente esverdeados; assim se caracterizam os Azeites do Ribatejo, designadamente o Quinta do Juncal, produzido numa exploração agrícola localizada em Santarém.



O lagar de João Mendes está muito longe do rudimentarismo dos tradicionais lagares. Ali, as tecnologias modernas relegaram já para o papel de museu as prensas e os capachos. As máquinas fazem o grosso do trabalho, sendo necessária apenas uma atenção extrema (de uma pessoa) ao tempo de laboração de cada uma e à temperatura, condições essenciais para se obter um bom produto.

Com as oliveiras em flor, a colheita ainda tarda, mas João Mendes apressa-se a mostrar o muito que há ainda para fazer até que o lagar esteja em condições de receber e laborar quer a sua azeitona, quer de outros olivicultores da região que ali pretendam fazer o seu azeite.

As obras de ampliação e modernização do "velho" lagar, datado de 1896 e situado em Comeiras de Baixo (freguesia de Achete, concelho de Santarém), herança de família, apoiadas pelo Programa LEADER+ através da APRODER - Associação para a Promoção do Desenvolvimento Rural do Ribatejo, a nível dos equipamentos (num investimento total de 73 532,84 euros), seguem a bom ritmo. Contudo, João Mendes não consegue esconder a ansiedade em ver os gigantescos silos em aço inoxidável cheios de azeitona.

Enquanto "apresenta" as novas máquinas, vindas de Espanha, onde se encontra tudo o que de mais moderno existe relacionado com o sector do azeite, João Mendes explica as várias etapas de processamento da azeitona; da recepção e lavagem, à trituração e pressurização, ao embalagem do azeite. Sem esquecer as águas ruças que, no caso, são encaminhadas para duas lagoas no limite da propriedade.

Devido à natureza calcária predominante nos solos da região, é possível, passado algum tempo, fazer descargas daquelas águas na terra, funcionando como um excelente fertilizante das mesmas.

Tendo feito os primeiros investimentos no lagar em 1991, este olivicultor dá início às obras de remodelação e ampliação do mesmo em 1999, substituindo as tradicionais prensas por modernos equipamentos, cuja aquisição foi comparticipada a 50% pelo Programa LEADER II, num

investimento total de cerca de seis mil contos (cerca de 30 mil euros). A procura do lagar aumentou significativamente mas João Mendes, engenheiro agrónomo de formação, professor na Escola Superior Agrária de Santarém, decide ir mais longe apostando, há dois anos, definitivamente na industrialização do seu lagar.

Dos 600 ou 700 quilos de azeitona por hora no lagar tradicional, podemos agora falar em cinco a seis mil no mesmo espaço de tempo, ressaltando ainda a evidente diminuição de mão-de-obra necessária.

Apostar na "industrialização" do olival

Na origem desta decisão está também uma aposta ao nível da produtividade. Depois de ter ensaiado as primeiras experiências de olival intensivo em 1992, este olivicultor foi o primeiro português a apostar no olival superintensivo. Um olival constituído por variedades "estrangeiras" (como a Arbequina), servido por canais de rega e que, por isso mesmo, as árvores dão muito mais fruto do que as do olival tradicional. Atingindo o auge de produção no quinto ou sexto ano, as oliveiras do regime superintensivo começam a produzir fruto logo no segundo ano e, sendo árvores relativamente pequenas, com cerca de dois metros de altura, facilitando fortemente a colheita mecânica.

Visivelmente satisfeito com os resultados atingidos nas últimas campanhas, João Mendes pretende ainda este ano plantar mais cinco hectares de olival superintensivo, a juntar aos actuais três mil metros quadrados neste regime de produção, e aos 19 hectares em regime intensivo, dois dos quais exclusivamente com a variedade Galega. Todavia a maior área, cerca de 50 hectares, é dedicada ao olival tradicional onde predomina a variedade Galega mas onde também podemos encontrar a variedades Cobrançosa, Picual e Arbequina, em menor percentagem.

Ainda que tenha encomendadas há mais de três anos 1 500 árvores variedade Galega, João Mendes defende a alteração (já proposta) ao Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida (DOP) dos Azeites do Ribatejo para o mínimo de 55% desta variedade, 50% variedade Cobrançosa e 5% outras variedades.

Desde a campanha de 1999/2000 que João Mendes tem tido sempre parte da sua produção certificada com a DOP "Azeites do Ribatejo".

O azeite Quinta do Juncal DOP é produzido exclusivamente a partir da variedade Galega e, graças ao solo calcário e clima mediterrânico, goza de um aroma e paladar característicos que o torna único e típico da região. Um azeite de muito baixa acidez (inferior a 1%), merecendo a classificação de Azeite Virgem Extra. Na última campanha, João Mendes foi o único produtor a poder usufruir do selo DOP com uma produção de seis mil litros de azeite.

Da laboração das azeitonas das outras variedades adoptadas na exploração, produz-se um azeite igualmente de muito baixa acidez que é loteado em proporções adequadas e embalado como Azeite Virgem Extra mas sem DOP apesar deste conter sempre algum azeite da variedade Galega.

O esforço deste olivicultor ribatejano, confesso apaixonado pelo olival, na obtenção de um produto de qualidade tem sido, de resto, reconhecido em vários concursos, quer nacionais quer internacionais. Entre os vários "prémios" conquistados, destaque-se a Menção honrosa obtida na I Feira Nacional de Azeites 2001 em Abrantes, a classificação máxima possível (cinco azeitonas e a Oliveira de Ouro), na edição de 2002 do guia francês "Le Guide des Huiles d'Olive", onde estão incluídos azeites de todos os países produtores da União Europeia, e o 1º lugar entre os azeites do Ribatejo na VI Feira Nacional da Olivicultura, em Campo Maior, no ano passado.

Paula Matos dos Santos

Azeite Quinta do Juncal
Produtor: João Mendes
Comeiras de Baixo
2000-694 Pernes (Santarém)
Telf.: 243 449698

Ficha Técnica

Pessoas e Lugares

Jornal de Animação da Rede Portuguesa LEADER+

II Série | N.º 19 | Maio 2004

Propriedade

INDE - Intercooperação e Desenvolvimento, CRL

Redacção

INDE
Av. Frei Miguel Contreiras, 54 - 3º
1700-213 Lisboa
Tel.: 21 8435870
Fax: 21 8435871
E-mail: pl@inde.pt

Mensário

Directora

Cristina Cavaco

Conselho Editorial

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

Redacção

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

Colaboraram neste número

ADELIAÇOR, ADRUSE, Ana Souto (DUEDEIRA), António Manuel Monteiro (Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e alto Minho), APRODER, ASDEPR, CEPAL, David Machado (Rota do Guadiana), DESTAQUE, IDRHa, Isabel Magalhães (ASDEPR), Luís Barradas (EPDRS), Maria de Lurdes Camilo (DGFCQA), Maria José Pereira (DGFCQA), Patrícia A. C. Cipriano Bernardes (APRODER), TURIHAB

Paginação

Diogo Lencastre (INDE), Marta Gafanha (INDE)

Impressão

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

Tiragem

6 000 exemplares

Depósito Legal

n.º 142 507/99

Registo ICS

n.º 123 607

