



# QUALIFICAÇÃO

**PRODUTOS**

**AGRO - ALIMENTARES**

Valorização dos Produtos Tradicionais

# COLÓQUIO

**25 de Junho - 9:30h**

**Pavilhão da Feira**

**ALCÁCER DO SAL**

**PIMEL - 2010**

Organização:



Apoio:



Financiamento:



# PROGRAMA

09:30h – Recepção aos participantes

10:00h - Sessão de Abertura

Presidente da Câmara. de Alcácer do Sal – Arqtº. Pedro Paredes

Presidente da Qualifica - Eng.º Mata Cáceres

Presidente da Terras Dentro – Dr.º Francisco Fragoso

Gestão PRODER - Guarda Confirmação

10:20h-11:20h – **Painel 1**

## Comunicações:

- Critérios para a Qualificação de Produtos Tradicionais

Portugueses - Ana Soeiro /Qualifica

- "Alentejo, Bom Gosto – Grande Rota da Gastronomia e Vinhos do Alentejo" - Maria Manuel Gantes/Turismo do Alentejo ERT

- "Os Ovos Moles de Aveiro: percurso para a qualificação" -Patrícia Naia/APOMA (Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro)

11:20h -11:30h – Pausa para Café

11:30h - 12:30h - **Painel 2**

## Comunicações:

- O Processo de Qualificação do Pinhão de Alcácer do Sal – Pedro Silveira /UNAC (União da Floresta Mediterrânica)

- "Arroz de Alcácer – Aposta na Diferenciação" - Reis Mendes /APARROZ (Agrupamento de Produtores de Arroz do Vale do Sado)

- Processo de Certificação dos Produtos Qualificados de Porco Alentejano sob Gestão da ACPA – Filipa David /ACPA (Associação de Criadores de Porco Alentejano)

12:30h – Debate

13: 00h - Encerramento

# Produtos Alimentares do Alentejo

*O Alentejo, fortemente marcado por uma cultura e tradições ligadas ao meio rural, sempre lutou por preservar e valorizar uma herança cultural assente no cultivo da terra, na criação de animais, nas extensas paisagens de planícies e nas manchas de olival e de montado onde abundam as cores e os cheiros das inúmeras ervas aromáticas. O cultivo e a transformação dos recursos naturais em produtos de carácter genuíno e autêntico, sempre foi garantia de sustentabilidade para as nossas gentes.*

*A famosa carne de porco do montado, o borrego, os enchidos, os queijos, o mel, o azeite, o vinho, o pinhão, as sopas e açordas, entre muitos outros, foram preservados na sua autenticidade e, mais do que o seu valor alimentar, traduzem a sabedoria e a forma de estar do povo alentejano.*

*O reconhecimento e qualificação destes produtos é, por isso mesmo, mais do que um processo de valorização económica, um testemunho da identidade de um povo, porque a tradição também é sinónimo de futuro e de desenvolvimento para as regiões.*

*Com este Colóquio pretendemos sensibilizar para a importância da qualificação dos produtos agro-alimentares no desenvolvimento das regiões, informar os produtores acerca de alguns aspectos dos processos de qualificação dos diferentes produtos, assim como, promover a discussão entre os vários intervenientes, de forma a incentivar cada vez mais à qualificação e valorização dos produtos agro-alimentares de qualidade.*

**Terras Dentro**

 Ideias Flutuantes 2010

## FICHA DE INSCRIÇÃO

### Colóquio "Qualificação de Produtos Agro-Alimentares – Valorização dos Produtos Tradicionais" Alcácer do Sal, 25 de Junho de 2010

Nome: \_\_\_\_\_ Rúbrica \_\_\_\_\_  
Entidade: \_\_\_\_\_ Função: \_\_\_\_\_  
Morada: \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_  
Telefone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Enviar Inscrição (**até 24 Junho**) para: TERRAS DENTRO - ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO INTEGRADO

TELEFONE: 266 948 070 - FAX: 266 948 071

E-MAIL: [proder@terrasdentro.pt](mailto:proder@terrasdentro.pt) ou [elsa.branco@terrasdentro.pt](mailto:elsa.branco@terrasdentro.pt)