

I Jornadas do Medronho do Algarve

Ficha de Inscrição

Nome

Morada

E.mail

Tel/Telm

As inscrições para estas I Jornadas do Medronho do Algarve podem enviar-se directamente para a APAGARBE-Associação dos Produtores de Aguardente de Medronho do Barlavento Algarvio, Loja do Mel e do Medronho, Largo 5 de Outubro, 8550 Monchique, por via postal ou pelo email: lojamm@sapo.pt.

O custo do almoço e degustação é de 30€ - Transferência (NIB) 0045 7190 40244386613.59

Como Chegar



Apoio:



Co-financiamentos:



Organização:



I Jornadas do Medronho do Algarve

28 março '14 Monchique
Parque da Mina

Inscrições até dia 21 março: lojamm@sapo.pt

O Medronheiro:
Passado, Presente e Futuro



programa



www.cm-monchique.pt

I Jornadas do Medronho do Algarve

Decorrerão em Monchique, no próximo dia 28 de março, as I Jornadas do Medronho do Algarve organizadas pela APAGARBE, Crédito Agrícola do Algarve, Confraria do Medronho "Os Monchiqueiros", ASPAFLOBAL, Câmara Municipal de Monchique e Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.

Sob o signo "passado, presente e futuro", estas jornadas algarvias do medronho têm como objectivo principal colocar em evidência a vasta cadeia de valor associada ao medronheiro, planta arbustiva endémica da zona mediterrânica, de cujo fruto se obtém uma aguardente única em todo o mundo fabricada sobretudo na serra de Monchique e Caldeirão.

Existem, por outro lado, valores históricos e patrimoniais que respeitam à tecnologia de fabrico da aguardente de medronho e podemos hoje, identificar muitos outros aproveitamentos do fruto, para além do valor da planta como ornamental, sendo ao mesmo tempo aquela que melhor regeneração apresenta na fase do pós-incêndio. A problemática da comercialização também vai estar em destaque nestas jornadas do medronho que pretendem ir ao encontro de técnicos, agricultores, estudantes e potenciais interessados em investir na plantação ou recuperação de medronhais.

programa

9h30 - Sessão de Abertura

Dr. Rui André - Presidente da Câmara Municipal de Monchique

Eng.º Fernando Severino – DRAPALG - Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve

José Paulo Nunes - Presidente da APAGARBE - Associação de Produtores de Aguardente de Medronho do Barlavento Algarvio

Dr. Fernando Nunes* – Representante da Crédito Agrícola do Algarve

Professor Doutor Rui Cabral e Silva* – Representante Universidade do Algarve/Faculdade de Ciência e Tecnologia (UALG/FCT)

Dr.ª Graça Batalim - Grã-Chanceler da Confraria do Medronho de Monchique "Os Monchiqueiros"

Eng.º Emílio Vidigal - Presidente da ASPAFLOBAL – Associação dos Produtores Florestais do Barlavento Algarvio

Painel I – A importância histórica do medronho na Serra de Monchique

Moderador: **José Paulo Nunes** - APAGARBE

10h20 - História e património na cadeia de valor da fileira do medronhal

Dr.ª Graça Batalim e Mestre Américo Telo - Confraria do Medronho de Monchique "Os Monchiqueiros" e APAGARBE

11h00 - Pausa para café

Painel II – O quadro atual da produção

Moderadora: **Eng.ª Sandra Guerreiro** - Crédito Agrícola do Algarve

11h30 - Da planta ao fruto, as práticas culturais

Professora Eng.ª Justina Franco - IPC/ESAC - Escola Superior Agrária de Coimbra

11h50 - O Investimento no PRODER no Algarve – «O caso do medronheiro»

Eng.º Júlio Cabrita - DRAPALG

12h10 - Evolução da qualidade da aguardente de medronho na Região

Professora Dr.ª Ludovina Galego - UALG/ISE

12h30 - Debate

13h00 - ALMOÇO "Sabores de Monchique"

Painel III – Potencial da produção e perspectivas quanto ao seu futuro

Moderador: **Eng.º Emílio Vidigal** - ASPAFLOBAL

15h00 - Clonagem de plantas selecionadas e a sua avaliação de campo

Professora Doutora Filomena Gomes - IPC/ESAC - Escola Superior Agrária de Coimbra

15h20 - Conservação do medronho para consumo em fresco

Professora Doutora Dulce Antunes / Dr.ª Adriana Guerreiro - UALG/FCT

15h40 - A potencialidade como ornamental do medronheiro

Eng.ª Margarida Costa - DRAPALG

16h10 - Pausa para café

16h20 - Regeneração do medronheiro pós incêndios

Eng.º António Miranda - ICNF/Departamento de Conservação da Natureza e Florestas do Algarve

16h40 - Como definir uma aguardente de qualidade

Professora Doutora Ilda Caldeira INIAV - Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, IP

17h00 - A importância dos produtos locais na promoção turística da Região

Dr. Desidério Silva - Turismo do Algarve

17h20 - O potencial de desenvolvimento turístico aplicado ao caso do medronho

Dr.ª Liliana Alves, Dr.ª Daniela Martins e Eng.º Carlos Albano - Vicentina

17h40 - Estruturação de um produto turístico em torno do medronho - pistas para o seu desenvolvimento

Dr. Nelson Matos - UALG/EGHT

*A confirmar