



PROVERE valorização dos
recursos silvestres
do mediterrâneo





Diretório

Visitas

Presença em eventos

Promoção e Divulgação

Workshops Técnicos

Reuniões com instituições públicas e privadas de interesse para a implementação do processo

Articulação com outras Iniciativas

Notícias

Atividades Futuras

Receitas

EDIÇÃO

Associação de Defesa do Património de Mértola (ADPM) - Largo Vasco da Gama - 7750-328 Mértola -

www.adpm.pt

COORDENAÇÃO

Jorge Revez, Marta Cortegano e Sandra Cascalheira

CONCEPÇÃO E TEXTOS

Cristina Caro

FOTOGRAFIA

ADPM, Fernanda Botelho e Paulo Silva

DEPÓSITO LEGAL

978-989-8409-01-0



Editorial

Finalizar um ano remete para uma reflexão, para um balanço, neste sentido importa transmitir que ao longo destes anos de trabalho, a Estratégia de Eficiência Coletiva (EEC) “Valorização dos Recursos Silvestres do Mediterrâneo - Uma Estratégia para as Áreas de Baixa Densidade do Sul de Portugal”, pretendeu criar uma dinâmica de empreendedorismo nos territórios de baixa densidade do Sul de Portugal, tendo como foco temático o *cluster* dos recursos silvestres. Para tal, a aposta na abordagem que cruza a inovação na produção e transformação dos recursos, com a produção e implementação de uma estratégia de marketing que relacione o território de intervenção com o *cluster* em causa, assumiu particular importância, espelhada essencialmente na maturidade dos projetos e que se traduz na emergência de novos produtos e projetos para a região.

Neste sentido importa salientar que a implementação da EEC apresentou até ao momento bons resultados, ao nível da aposta na produção, na inovação no processamento e nas abordagens aos novos mercados. Contudo, o desenvolvimento de processos desta natureza, carecem de um acompanhamento próprio, materializado através de uma abordagem de proximidade, que preveja a solução de constrangimentos encontrados, a resposta a novos desafios e o aproveitamento integral das oportunidades criadas.

Como tal, as atividades deste último semestre foram essencialmente fundamentadas na necessidade de consolidar a rede criada através da EEC, satisfazendo os novos desafios encontrados, numa perspetiva de promoção conjunta das fileiras inovadoras associadas aos recursos silvestres do Alentejo, quer ao nível regional, como a nível nacional e internacional, através de ações específicas de promoção, e internacionalização dos recursos.

Foram materializadas várias visitas que permitiram estabelecer uma estratégia coerente e eficaz de promoção e apoio à comercialização dos recursos silvestres do Alentejo, dando aos operadores económicos a possibilidade de explorar novos mercados e reforçar a presença noutros.

No presente ano pretendemos dar continuidade aos resultados que até agora lográmos, acreditando que ao nosso lado continuarão aqueles que confiam que é possível um futuro mais risonho para o Alentejo em geral e para estes recursos em particular.

A Equipa de Dinamização, Coordenação e gestão da Parceria PROVERE “Valorização dos Recursos Silvestres do Mediterrâneo”



Visitas



Missão Empresarial aos EUA

Setembro de 2012

Com o intuito de explorar novas potencialidades de comercialização, nas fileiras do mel, plantas aromáticas, alfarroba, figo da Índia, cogumelos ou frutos silvestres, a ADPM e o Centro de Excelência para a Valorização dos Recursos Silvestres Mediterrânicos (CEVRM) realizaram uma missão empresarial a Baltimore, nos Estados Unidos da América para visitar a BioFach América. Sob o slogan “North América largest organic buying audience” este certamente apresenta-se como um evento dedicado à comercialização de produtos biológicos e naturais.

O mercado americano de produtos biológicos registou em 2010 um volume de negócios de 25.700 milhões de dólares, com um crescimento anual de 8,5%. Por outro lado, o recente acordo para a comercialização de produtos biológicos entre o mercado da UE e EUA, abrem portas a que Portugal e o Alentejo em particular, não devem estar desatentos.

Recorde-se que a mesma equipa tinha já visitado a BioFach Nuremberga, na Alemanha, em anos anteriores, tendo-se realizado no presente ano, a primeira representação oficial portuguesa nesse evento, numa iniciativa conjunta entre a ADPM e a Agrobio, tendo a ADPM levado 25 produtores do Alentejo. Como resultado dessa participação, foram realizados inúmeros contactos e estabelecidas já algumas parcerias negociais com empresas internacionais da Europa do Norte e Canadá.

Espera-se que esta primeira missão ao mercado americano traga no futuro resultados semelhantes.

Visitas de compradores internacionais

Mel

No âmbito do projeto “Ações Estratégicas para a Valorização, Promoção e Internacionalização dos Recursos Silvestres do Sul de Portugal”, foram promovidos dois encontros de oportunidade de negócios (um em Mértola e outro em Almodôvar) com um representante de uma empresa Alemã de distribuição de mel e outros produtos apícolas.

Esta visita assumiu um papel de relevo visto que poderá possibilitar um aumento do valor acrescentado do mel produzido em MPB, no Sul de Portugal, assim como, assegurar a qualidade e reconhecimento do mercado para este produto. Ficou em aberto a oportunidade para a exportação de méis monoflorais, simples ou misturados com pólen ou própolis, bem como outras especialidades regionais com mel na sua composição.

Como forma de dar uma rápida resposta a esta oportunidade, estão a ser estudadas formas de cooperação entre produtores, que permitam organizar a oferta, por um lado, e reforçadas as competências dos apicultores através de uma oferta formativa a implementar durante todo ao no de 2013.

Plantas Aromáticas e Medicinais

Como resultado do trabalho de desenvolvimento de mercados associado aos recursos silvestres, que tem vindo a ser concretizado ao abrigo desta EEC, realizou-se, em Setembro, mais uma ‘*missão inversa*’, desta vez com a visita de uma companhia holandesa. A empresa visitou 3 explorações de produção de PAM e reuniu com a ADPM e o CEVRM no sentido de estabelecer uma cooperação empresarial assente na cooperação entre produtores. Os compradores ficaram contentes com a qualidade geral do produto na região e estão abertas as portas para uma parceria de futuro.





Fungo di Borgotaro , Indicação Geográfica Protegida (IGP)- Itália

Outubro de 2012

Representantes do consórcio da EEC tiveram oportunidade de visitar, o funcionamento do I.G.P. Fungo di Borgotaro, o primeiro IGP criado na Itália (desde 1993) e o único sobre cogumelos na Europa (desde 1996). Este consórcio tutela a indicação geográfica protegida 'fungo di borgotaro', que foi criada em 1995 e tem como objetivo assegurar, valorizar e promover a marca que abrange 4 espécies de Boletus (B. edulis, B. pinicola, B. aestivalis, B. aereus) frescos de alta qualidade, e é formado por produtores individuais ou associados (coletores) e comerciantes que comercializam ou transformam o produto fresco. O Consórcio não tem lucros derivados da comercialização dos cogumelos com a marca da IGP, só tem receitas derivadas de publicidade e projetos.

O Consorzio comunale parmense (CCP) é a organização que faz a gestão da propriedade comum desde 1957 e é composta por técnicos especialistas em gestão florestal. Foi a entidade responsável pela certificação da consecução da Indicação Geográfica Protegida (IGP) que detém hoje o Fungo di Borgotaro. Existem reservas reguladas pelo consórcio desde 1960, nas quais os visitantes têm que pagar. Os lucros anuais gerados têm como compromisso serem reinvestidos no território.

A comitiva teve ainda oportunidade de visitar algumas empresas que fazem a transformação dos cogumelos do Vale di Taro, constatando-se a simplicidade quer do processo de transformação, quer em termos de legislação associada. No final foi visitada uma loja de comercialização de cogumelos em Vale di Taro, que exibia as diferentes espécies transformadas em seco, conservas, ou frescos, bem como outros fungos, como as famosas trufas de Alba.



Visita à exploração de Corte Velada

Novembro de 2012

Por iniciativa do INIAV e ao abrigo do projeto "Inovação e novas Tecnologias no Aproveitamento do Medronho", cofinanciado pelo ProDeR , medida Cooperação para a Inovação, foi realizada uma visita à Herdade de Corte Velada no concelho de Lagos, que contou com a participação de representantes do CEVRM, INIAV, Viver Serra, ESAB e ADPM. A visita teve como principal objetivo debater e verificar *in loco* a modalidade de instalação e manutenção de um povoamento de medronheiros.

A exploração nasceu a partir de um investimento privado feito por uma empresa norueguesa que decidiu expandir o seu negócio na região do Algarve, diversificando a sua atividade com a aposta na exploração florestal do medronheiro numa área total de 180 ha.

Para além da plantação dos medronheiros, a empresa instalou um centro de experimentação equipado vocacionado para a propagação de plantas, pretendendo-se afirmar-se como uma reserva biogenética em termos de medronheiros nesta região. Neste Centro, a empresa irá selecionar, recolher e multiplicar exemplares de medronheiros com resultados comprovados em termos de produtividade, ficando assim disponível a existência da plantas selecionadas, bem adaptadas à região.

Espera-se com este projeto, conseguir uma elevada produção de medronho, cujo destino final será o fabrico de aguardente de medronho para exportação.





Presenças em eventos



Feira Internacional de Alimentação (FIAL)

Setembro de 2012

O certame decorreu nas instalações da Institución Ferial de Extremadura (FEVAL) situada em Don Benito, província de Badajoz.

Trata-se de um certame profissional orientado para o setor agroalimentar onde marcaram presença expositores que desenvolvem atividade nas fileiras dos vinhos, presuntos e enchidos, azeite, e queijos.

Durante o evento realizaram-se várias iniciativas denominadas “Cooking Shows”, e provas e degustações de produtos, a par de outras atividades essencialmente centradas em debates sobre estratégias de comercialização, nomeadamente a cooperação entre Portugal e Espanha.

O stand da EEC Valorização dos Recursos Silvestres do Mediterrâneo, contou com a presença de vários produtos, inseridos na estratégia, com destaque para os chás e produtos transformados de figo-da-Índia, licores e compotas. No material de divulgação, de referir que os folhetos alusivos aos vários recursos: mel, medronho, figo-da-Índia, alfarroba, plantas aromáticas e medicinais, óleos essenciais e ecoturismo, estiveram disponíveis

Apesar da afluência ter sido inferior às expectativas, a participação no certame permitiu alguns contactos, em que se destaca o contato com uma empresa búlgara de exportação de produtos biológicos, que demonstrou especial interesse no própolis seco e em plantas aromáticas e medicinais desidratadas em pó.



12 de outubro 2012
Escola Superior Agrária de Coimbra

Jornadas do Medronho

Outubro de 2012

As Jornadas do Medronho tiveram como finalidade juntar diferentes membros da cadeia de valor do Medronheiro, desde os produtores, as associações, os municípios e o sector de investigação e desenvolvimento, dar a conhecer a situação atual da cultura no país, desde a investigação em curso, passando pelos sistemas de financiamento até às diferentes utilizações (aguardente, fruto para consumo em fresco, mel e arranjos florais), estabelecer pontes para futuros projetos de cooperação e investigação, bem como dinamizar a transferência de tecnologia entre os diferentes parceiros, com o objetivo de produzir melhor, diversificar os produtos e produzir produtos de qualidade.

As jornadas, que decorreram pela iniciativa conjunta da Associação Portuguesa de Horticultura, Escola Superior Agrária de Coimbra, Universidade de Coimbra, Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro, Escola Superior Agrária de Castelo Branco, Núcleo Florestal da AEESAC, a Confederação Nacional dos Jovens Agricultores e do Desenvolvimento Rural (CNJ) e o Programa de Desenvolvimento Rural - PRODER, contou com uma elevada adesão, bem como uma participação entusiástica por parte de oradores e assistência, revelando o elevado interesse que esta espécie arbustiva tem despertado.

De forma a contribuir para a concretização das jornadas e no âmbito do projeto “Ações Estratégicas para a Valorização, Promoção e Internacionalização dos Recursos Silvestres do Sul de Portugal”, foi realizada uma comunicação sobre o *Estudo da Cadeia de Valor do Medronho* no Mercado Nacional, identificando os intervenientes das fileiras, desde a produção, passando pela indústria transformadora até aos centros de distribuição e comercialização. O presente estudo pretende obter uma caracterização económica do setor da produção do medronho e outros frutos silvestres ou pequenos frutos de forma a permitir o planeamento das melhores estratégias de intervenção no mercado nacional.

Oficina “Normas Sanitárias para alimentos de produção artesanal, familiar e comunitária: limitações e oportunidades”

Setembro de 2012

A ADPM foi convidada pelo ISPN (Instituto Sociedade População e Natureza) para participar na Oficina acima, realizada em Brasília. A participação da ADPM inclui a apresentação de uma comunicação subordinada ao tema “A Produção artesanal e familiar na União Europeia: uma abordagem a partir de casos de estudo no Sul da Europa”, onde foram abordados os principais constrangimentos e potencialidades da produção artesanal e familiar, associados aos recursos silvestres.



Salão Internacional del Gusto e Terra Madre - Turim

Outubro de 2012

Organizado pelo Slowfood Internacional, o Salão Internacional del Gusto, é a maior feira de comida e vinhos de qualidade do mundo e tem lugar bienalmente no Centro de Exposições Lingotto em Turim na Itália. O Slowfood organiza igualmente em cada dois anos o evento Terra Madre, que reúne mais de 5 mil pequenos produtores agrícolas, chefs de gastronomia e pesquisadores de todo o mundo.

Para uma melhor visibilidade e com o espírito cooperativista que se requer às dinâmicas do desenvolvimento rural, esta participação foi feita em parceria com a organização Slowfood Alentejo e Algarve, pelo que os produtos de ambas as regiões foram alvo de uma promoção e divulgação conjunta. Ao nível desta EEC foram promovidas três fileiras estratégicas, o Figo da Índia, o Mel e o Medronho. Outros produtos de grande qualidade associados ao movimento Slow Food foram também expostos e comercializados, nomeadamente enchidos, vinhos, bolachas de bolota, sal, azeite, queijos e ainda especialidades confeccionadas à base de alfarroba, amêndoa e figos. Para além da comercialização propriamente dita, a participação no evento possibilitou o estabelecimento de alguns contatos com grande potencial desenvolvimento de relações comerciais .





Articulação com outras iniciativas



Atividades micológicas

Outono de 2012

A Associação de Defesa do Património de Mértola, dinamizou um conjunto de atividades na área da micologia, com o intuito de despertar o interesse pelo diverso e valioso mundo dos cogumelos, nomeadamente formação, edição de materiais e visitas e a casos de sucesso.

Formação

-Workshop para apanhadores;

Workshop sobre a “Importância dos Cogumelos na Alimentação - como preparar e conservar”;

- Formação “Colheita de cogumelos” ;

- Passeio micológico no âmbito da VI Feira do Cogumelo e do Medronho, S. Barnabé, concelho de Almodôvar.

As ações de formação tiveram como entidades parceiras o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, a junta de freguesia da Cabeça Gorda e a Universidade de Évora e tiveram uma elevada adesão por parte dos apanhadores ou outros interessados nas matérias

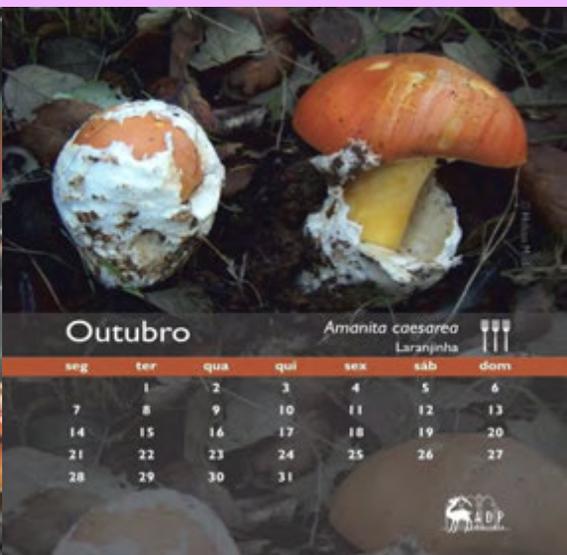
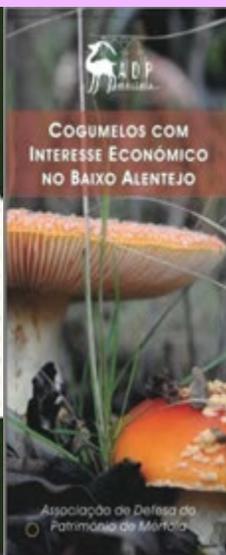
Edição de Materiais

- Manual sobre a gestão dos recursos Micológicos;

-Mini-brochura sobre cogumelos com interesse económico no Baixo Alentejo:

-Calendários de parede e de secretarias com algumas das espécies emblemáticas de cogumelos da região.

A edição dos materiais contou com a parceria da Universidade de Évora, Instituto Politécnico de Bragança e do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária e podem ser requisitados na ADPM.



Visitas a casos de sucesso



Centro de interpretação das espécies micológicas

O centro serve de suporte às ações de formação e sensibilização que são feitas no município de Rabanales, Espanha.



Empresa Faundez Gourmet

Trata-se da maior empresa de transformação de cogumelos silvestres da Província de Zamora, Espanha



Encontro com a Associação Aguiar Floresta

A Associação sediada em Vila Pouca de Aguiar, está a desenvolver uma experiência piloto de gestão micológica em propriedades privadas.



Associação Micológica Pantorra

Nesta visita ao Mogadouro, foram abordados os constrangimentos do desenvolvimento micológico em Portugal e debatidas diversas atividades que podem ser dinamizadas nesta área.



Promoção e Divulgação



A Câmara Municipal de Almodôvar e a Associação de Defesa do Património de Mértola organizaram na Aldeia de S. Barnabé a VI Feira do Cogumelo e do Medronho e o II Festival Internacional de Licores e Aguardentes Tradicionais.

Durante o fim-de-semana, a Serra do Mú, os seus recursos endógenos, as suas gentes e tradições voltaram a estar em destaque no certame que pretendeu mostrar e valorizar os produtos do território.

Os visitantes tiveram oportunidade de comprar e provar licores e aguardentes de vários países, degustar vários produtos, assistir à conferência “Medronheiro - Novos usos, novas oportunidades e novos Mercados” e aos workshops sobre destilação de medronho e obtenção de óleos essenciais.

Os grupos corais do concelho de Almodôvar e grupos internacionais animaram o certame.

O evento contou com cerca de cinco mil visitantes. Fica a promessa de voltar no próximo ano com mais novidades.





Alentejo Silvestre

Está on-line o site oficial da Estratégia de Eficiência coletiva do PROVERE, através do endereço <http://alentejosilvestre.com/>.

Este suporte permite aceder a um conjunto de informação alusiva à implementação da estratégia, bem como as atividades decorrentes do processo.

Rota dos Recursos Silvestres

O projeto Rota dos Recursos Silvestres é uma iniciativa co-financiada no quadro do Regulamento Promoção e Capacitação Institucional do INALENTEJO e inserida na Estratégia de Eficiência Coletiva PROVERE - Valorização dos Recursos Silvestres do Mediterrâneo.

Este projeto visa a criação de uma Rede de Promoção e Qualificação dos Recursos Silvestres numa ótica de inovação e qualificação empresarial, de forma a aumentar a atratividade da base económica e do território de intervenção identificado: os concelhos de Almodôvar, Barrancos, Beja, Mértola, Moura, Ourique, Serpa e Vidigueira.

A ADRAL pretende integrar a atividade “Semana dos Produtos Silvestres” no Congresso Internacional de Recursos Silvestres, onde se pretende assinalar a presença em simultâneo de empresas aderentes e dos seus produtos no local do evento, criando um espaço dedicado aos Recursos Silvestres e à sua comercialização. Pretende-se através desta iniciativa dar a conhecer os produtos a um público mais vasto, pretendendo a ADRAL coordenar a participação de 20 empresas, para a organização de uma montra fidedigna dos produtos de qualidade superior que marcam o território Recursos Silvestres e o distinguem por esta via de outros similares.



Reuniões com instituições públicas
e privadas de interesse para a
implementação do processo

Reunião com a AICEP, ADPM e Promotores

A reunião com a Agência para o Investimento e Comércio Externo de Portugal, (AICEP) contou com a presença dos co-expositores que irão marcar presença na BioFach 2013, a equipa do CEVRM e da ADPM , a reunião teve como principal objetivo perceber a melhor forma de abordar os mercados externos, identificar as oportunidades de negócios internacionais e o desenvolvimento de processos de internacionalização das empresas ligadas aos recursos silvestres.

Reunião com o CETAEX

No intuito de dar continuidade ao trabalho que têm vindo a ser desenvolvido no âmbito das Plantas Aromáticas e Medicinas, nomeadamente ao nível da investigação a reunião entre os técnicos da ADPM e os técnicos do Centro Tecnológico e Agroalimentar da Extremadura (CETAEX), permitiu aferir várias possibilidades de apresentação de candidaturas em parceria.

No seguimento da estratégia definida foi estabelecido um protocolo de colaboração recíproca entre as duas entidades.

Protocolo entre a ADPM e a ESHTe

A Associação de Defesa do Património de Mértola e a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril assinaram um protocolo de colaboração recíproca, no âmbito do qual as duas entidades se comprometem a assumir uma relação de parceria em iniciativas que promovam dinâmicas de valorização e novas oportunidades, a desenvolver ações concertadas de promoção dos recursos silvestres a nível gastronómico e agroalimentar e a fomentar a permuta de experiências e informação entre os agentes envolvidos, técnicos, professores e alunos.

Como resultado desta parceria é esperado o surgimento de novas aplicações tendo como base os recursos silvestres.





Noticias



CEVRM abre Loja Especializada

Aberta ao público desde setembro no Edifício do Posto de Turismo, a nova loja de Produtos do Mediterrâneo designada “Os melhores Sabores” da responsabilidade do Centro de Excelência para a Valorização dos recursos silvestres Mediterrânicos (CEVRM), conta com um leque de produtos, de referir o mel, a aguardente de medronho, os licores de poejo e de bolota, os chás das plantas e ervas medicinais e aromáticas, compotas, produtos de higiene feitos à base de produtos biológicos, chocolates com sabores, azeite e vinagre aromatizado.

O espaço funciona como um contributo para a divulgação dos produtos de excelência do território PROVERE, representando uma montra aberta para a promoção e comercialização dos produtos de qualidade do Alentejo.

Com a abertura deste espaço os produtores inseridos em estratégia PROVERE, têm mais uma oportunidade de divulgação e comercialização da sua produção, desta feita, em terras do sul.



Atividades futuras



janeiro

Reunião de preparação para a participação na Biofach, Nuremberga (Alemanha)
Participação na Biovak, Zwolle, (Holanda)

fevereiro

Curso de Iniciação à apicultura em modo de produção biológico, Mértola
Participação na Biofach, Nuremberga (Alemanha)
Participação no Salão internacional do setor alimentar e bebidas (SISAB), Lisboa

março

Participação na Feira Internacional de Pastrana (Apicultura), Espanha
Curso de criação de rainhas e recolha de geleia real, Mértola
Oficina de desdobramento de enxames, Mértola
Missão empresarial na área dos cogumelos, PAM e óleos essenciais
Lançamento de fichas técnicas de PAM e Cogumelos

abril

Participação não salão internacional da Alimentação, Hotelaria e Tecnologia para a Indústria Alimentar, (Alimentária & Horexpo), Lisboa
Missão empresarial na área da tinturaria, cogumelos, PAM e figo-da-índia

maio

Congresso Internacional dos Recursos Silvestres, Almodôvar
Semana dos Produtos Silvestres
Workshops sobre inovação e novas tecnologias na transformação dos recursos silvestres, Almodôvar
Curso de Higiene e instalação de equipamentos (apicultura) –controlo de riscos sanitários, Mértola

junho

Exposição de fotografias alusiva ao processo PROVERE
Oficina de produção de pólen, própolis e apitoxina



Receitas



Sopa de Feijão com Carrasquinhas e Catacuzes

Ingredientes:

½ litro de feijão-manteiga, 1 molho de carrasquinhas (cardos bravos), 1 molho de catacuzes (acelgas bravas), 1 molho de poejos, 1dl de azeite, 1 cebola grande, 1,5 L de água e sal

Coze-se o feijão que foi previamente demolhado, cozem-se as carrasquinhas depois de limpas das folhas verdes e dos talos cortados em bocadinhos de 4 ou 5 centímetros.

Numa panela, juntam-se todos os ingredientes, a cebola picadinha, o feijão cozido, os catacuzes lavados e escorridos e os talos das carrasquinhas cozidos, as folhas de poejo, o azeite e a água. Leva-se ao lume e deixa-se ferver durante 15 minutos.

Serve-se a sopa muito quente, acompanhada de fatias de pão alentejano fritas em azeite.

Vinho recomendado: Branco suave do Alentejo

Popias

Para 24 popias

Ingredientes

500g de massa do pão, 250g de farinha já com fermento, 100g de banha, 50 g de manteiga, 150g de açúcar, 2 ovos, canela em pó e ervas-doces

Derretem-se as gorduras, escaldam-se com elas a farinha, mistura-se e junta-se com todos os outros ingredientes à massa de pão, exceto os ovos.

Mistura-se tudo até obter uma massa homogénea e só depois se juntam os ovos. Se houver necessidade, para a massa tender melhor pode juntar-se mais farinha.

Tendem-se as popias com a forma de anéis, fazendo um rolinho e enrolando-o depois em argola.

Cozem em forno quente, num tabuleiro salpicado com farinha