



REVISTA GRATER

OLHAR O MUNDO RURAL



ÍNDICE

EDITORIAL
Paulo Messias 2

DESTAQUE
VII Reunião do Comité do PRORURAL..... 3-4

EVENTO
GRATER na Conferência Final do ITER VITIS 5

DESTAQUE
GRATER presente no Fórum da Vinha e do Vinho 6-7

PROJECTO EXEMPLAR
VET Porto Judeu 8-10

OLHO RURAL
Fusão de Vidro..... 11

EVENTO
GRATER entrega Aspiradores Urbanos..... 12-13

EVENTO
GRATER promove Cursos de Vinhos 14-16

ASSOCIADO GRATER
Pastelaria O Forno 17-19

NOTÍCIAS
Notícias e Agenda..... 20



FICHA TÉCNICA

DIRECTOR: HUGO ROSA – **COORDENADORA:** CARMEN TOSTE – **TÉCNICA SUPERIOR DE DESENVOLVIMENTO:** SANCHAS GASPAR
 – **TÉCNICA DE DESENVOLVIMENTO:** ISABEL GOUVEIA – **TÉCNICA ADMINISTRATIVA:** IRIA PINHEIRO
EDIÇÃO E GRAFISMO: HUMBERTA AUGUSTO – **PROPRIEDADE:** GRATER – ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL
 DAS ILHAS GRACIOSA E TERCEIRA – RUA DO HOSPITAL, N.º 19 - 9760 475 PRAIA DA VITÓRIA
EMAIL: GRATER@GRATER.PT – **PÁGINA NA INTERNET:** HTTP://WWW.GRATER.PT
TELEFONE: 295 902067/8; **FAX:** 295 902069 – **IMPRESSÃO:** UNIÃO GRÁFICA ANGRENSE
 III SÉRIE N.º8 MAIO/AGOSTO DE 2013 – **TIRAGEM:** 750 EXEMPLARES

A GRATER NO 1.º SEMESTRE DE 2013

NESTA EDIÇÃO DA REVISTA DA GRATER VAMOS DAR A CONHECER AOS LEITORES O TRABALHO REALIZADO DURANTE O PRIMEIRO SEMESTRE DE 2013.

FORAM APROVADOS E CONTRATADOS OS NOSSOS QUATRO PROJETOS DE COOPERAÇÃO: ITER VITIS, PEGADA AMBIENTAL, PROMOVER A GASTRONOMIA LOCAL E QUALIFICAR O TURISMO ATIVO.

REALIZOU-SE NO DIA 10 DE JUNHO, NA REGIÃO DE LAYON, A CONFERÊNCIA FINAL DO PROJETO ITER VITIS. NESTA CONFERÊNCIA OS ORADORES DOS DIFERENTES PAÍSES E REGIÕES APRESENTARAM AOS PARTICIPANTES A IMPORTÂNCIA DO VINHO E DO ENOTURISMO NAS SUAS REGIÕES. A GRATER ASSOCIOU-SE A ESTE PROJETO COM O INTUITO DE IR AO ENCONTRO DOS

MAIS DE 20 MILHÕES DE VISITANTES EUROPEUS QUE ANUALMENTE PROCURAM LUGARES E CULTURAS REPRESENTATIVOS DA VINHA E DO VINHO, DIVULGAR A IMPORTÂNCIA QUE O VINHO TEM E CRIAR CONDIÇÕES PARA QUE O ENOTURISMO TENHA UM CRESCIMENTO NO NOSSO TERRITÓRIO DE INTERVENÇÃO. NÃO TEMOS AS GRANDES VINHAS DE OUTROS PAÍSES, MAS TEMOS UMA MAIS-VALIA PARA OS AMANTES DESTA ATIVIDADE TURÍSTICA QUE É SERMOS DETENTORES DE CONDIÇÕES CLIMATÉRICAS E ARTES DE PRODUIR VINHO DIFERENTES DE TODOS OS LUGARES DO MUNDO.

NESTA EDIÇÃO VAMOS FALAR TAMBÉM DO PROJETO PEGADA AMBIENTAL. TRATA-SE DE UM PROJETO DE COOPERAÇÃO QUE PRETENDE FOMENTAR AÇÕES DE EDUCAÇÃO E SENSIBILIZAÇÃO AMBIENTAL JUNTO DA POPULAÇÃO LOCAL E VISITANTES COM O OBJETIVO DE PROMOVER A PRÁTICA DE ATIVIDADES E CONSUMO DE PRODUTOS COM VISTA A UM DESENVOLVIMENTO ECONÓMICO SUSTENTÁVEL E POR CONSEQUENTE MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA DAS POPULAÇÕES.

ESTE PROJETO INCLUI TAMBÉM A ENTREGA AOS MUNICÍPIOS DO NOSSO TERRITÓRIO DE ONZE ASPIRADORES CIDADINOS, PARA QUE OS SEUS COLABORADORES TENHAM UM MELHOR DESEMPENHO NA LIMPEZA DOS SEUS ARRUAMENTOS. DE SALIENTAR

QUE AS ESTRUTURAS DESSES EQUIPAMENTOS FORAM PRODUZIDAS POR UMA EMPRESA DA ILHA TERCEIRA.

DE MENCIONAR AINDA A ORGANIZAÇÃO DE DOIS CURSOS DE INICIAÇÃO À PROVA DE VINHOS – NÍVEL I INTITULADOS «À PROCURA DE BACO», AÇÃO DE FORMAÇÃO PREVISTA NO ÂMBITO DO PROJETO DE COOPERAÇÃO PROMOVER A GASTRONOMIA LOCAL, MINISTRADOS PELO PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE ESCANÇÕES DE PORTUGAL, RODOLFO TRISTÃO. NESTA INICIATIVA PARTICIPARAM CERCA DE 33 PESSOAS QUE EM COMUM NUTRIAM O GOSTO E A CURIOSIDADE PELOS VINHOS.

AINDA NO DECORRER DESTA ANO A GRATER IRÁ DESENVOLVER MAIS ATIVIDADES RELACIONADOS COM ESTES PROJETOS, PELO QUE CONVIDAMOS OS NOSSOS LEITORES A ACOMPANHAR O NOSSO SÍTIO DA INTERNET.



PAULO MESSIAS
PRESIDENTE DA GRATER

A 11 DE JUNHO EM ANGRA DO HEROÍSMO

7.ª REUNIÃO DO COMITÉ REGIONAL DE ACOMPANHAMENTO DO PRORURAL

NO DIA 11 DE JUNHO, PELAS 9H30, NO TERCEIRA MAR HOTEL EM ANGRA DO HEROÍSMO, DECORREU A 7.ª REUNIÃO DO COMITÉ REGIONAL DE ACOMPANHAMENTO DO PRORURAL.



Além da apresentação do ponto de situação sobre o programa e da análise e aprovação do Relatório Anual de Execução relativo ao ano 2012, foram compartilhados os resultados da Avaliação Intercalar, foi dada informação ao Comité sobre o exame anual, e exposta informação sobre preparação do novo período de programação (nomeadamente análise SWOT e avaliação ex-ante).

Na reunião foi tratada informação sobre incidência da taxa de erro e as medidas correctivas já aplicadas e a aplicar e sobre o processo de encerramento dos programas 2007-2013, bem como as regras de transição a aplicar.

AUMENTAR TAXAS DE FINANCIAMENTO

A salientar no Relatório Anual de Execução relativo ao ano 2012 está a sexta proposta de alteração ao programa apresentada à Comissão

Europeia em Outubro de 2012. Esta proposta contemplava um conjunto de modificações em várias medidas e acções visando tornar a implementação do programa mais eficaz e eficiente.

A Comissão considerou as alterações propostas coerentes com o Plano Estratégico Nacional de Portugal e em conformidade com as disposições relevantes dos Regulamentos (CE) N.º 1698/2005 do conselho, de 20 de Setembro e N.º 1974/2006 da Comissão, de 15 de Dezembro, tendo sido, assim, a sexta alteração aprovada por Decisão da Comissão a 12 de Abril de 2013.

As principais alterações apresentadas à Comissão prendem-se com aumentos das taxas de financiamento e do valor total do investimento.



CRIAÇÃO DE MICROEMPRESAS

Outro dos pontos a destacar está na execução física e financeira do programa, onde se salienta que em relação à acção 3.1.2 «Criação e Desenvolvimento de Microempresas» o número de projectos apoiados já se encontra nos 44,8% de taxa de realização e que em relação à medida 4.1 «Implementação de Estratégias Locais de Desenvolvimento» já foram criados 89 postos de trabalho o que representa uma taxa entre 29,7% e 19,8% ao previsto.

DESTAQUE

Mundo Rural

Na acção 3.2.2 «Conservação e Valorização do Património Rural» até ao final de 2012, já existiam 25 pedidos de apoio aprovados o que totalizam um montante de investimento de mais de 2.000,000€, sendo que cerca de 37% deste valor já se encontra liquidado.

Na Medida 3.1 – o investimento situa-se nas mais diversas áreas de negócio, desde a indústria alimentar, ao turismo, à prestação de serviços na agricultura, às actividades de saúde, educação, informática etc.

77% DE TAXA DE APROVAÇÃO

A taxa de aprovação no período entre 2007 e 2012 situou-se em 77%, o que revela um aumento de 19% relativamente ao período 2007-2011. Este aumento deve-se à dinâmica imprimida pelos GAL (Grupos de Acção Local) na fase de aprovação dos pedidos de apoio.

Relativamente aos pedidos de apoio com pagamentos efectuados conclui-se que em 2012 houve liquidações no valor de cerca de 973 mil euros a que corresponde um valor FEADER de cerca de 827 mil euros. Comparando estes dados com o valor acumulado verifica-se que a execução deste ano se situou nos 52%.

Em termos de domínios de intervenção é de realçar o facto

da maioria dos PA (Projectos Aprovados) da medida 3.1 estarem localizados na «Ajuda às PME e artesanato», o que no actual cenário de conjuntura económica mostra-se bastante interessante para os territórios de intervenção.

Neste relatório verifica-se que a acção 3.1.2 centraliza maior nível de adesão, 84% dos pedidos de apoio apresentados a concurso e 81% do investimento total.

GRATER MANTÉM MAIOR REPRESENTATIVIDADE

A GRATER – no que se refere à distribuição regional, a zona de influência da GRATER (ilhas Graciosa e Terceira) é a mais representativa, concentrando 44% das candidaturas apresentadas até ao final de 2012, a que corresponde um investimento total na ordem dos 52% do investimento de todos os territórios de intervenção.

Na Medida 3.2, em 2012, a ADELIAÇOR foi o Grupo de Acção Local que maior percentagem de pedidos de apoio recepcionou no âmbito desta medida, com cerca de 40% do total de pedidos de apoio da região, sendo que a acção 3.2.2 «Conservação e Valorização do Património Rural» foi a mais concorrida pelos beneficiários, tendo atingido uma percentagem



na ordem dos 73.

Relativamente ao investimento elegível, as candidaturas apresentadas situam-se num montante de investimento elegível que atinge quase 3 milhões de euros.

Apesar de a Medida 4.2 Cooperação LEADER ter sido regulamentada em 2010, apenas no ano de 2012 foi possível reunir as condições para a aprovação de pedidos de apoio. Foram então recepcionados e aprovados um total de 3 pedidos de apoio relativos à componente 1 (planos de cooperação). Estes pedidos de apoio não foram contratados em 2012 e, por isso, não houve lugar à execução financeira dos mesmos.



EVENTO

10 DE JUNHO EM FRANÇA

GRATER PRESENTE NA CONFERÊNCIA FINAL DO ITERVITIS

A GRATER ESTEVE PRESENTE NA CONFERÊNCIA “O TURISMO DO VINHO NA EUROPA” QUE SE REALIZOU A 10 DE JUNHO, EM FAYE D’ANJOU, FRANÇA.

A CONFERÊNCIA MARCOU A FASE FINAL DO PROJECTO DE COOPERAÇÃO “CRIAR UMA REDE EUROPEIA DE TERRITÓRIOS DE ENOTURISMO”.

NO ENCONTRO, O GAL (GRUPO DE ACÇÃO LOCAL) VALLÉE DU LAYON (LOIRE – FRANÇA) RECEBEU 150 PARTICIPANTES. ENTRE OS TEMAS DISCUTIDOS ESTIVERAM “O ENOTURISMO NA EUROPA- QUE ESPECIFICIDADE? O QUE COLOCAR EM PRÁTICA? QUAIS AS PERSPECTIVAS?”.

A CONFERÊNCIA ENCERROU ASSIM O PROJECTO DE COOPERAÇÃO TRANSNACIONAL REALIZADO ENTRE CINCO TERRITÓRIOS DO VINHO NA EUROPA, ESTABELECIDO NA SEQUÊNCIA DA CRIAÇÃO DA ROTA CULTURAL “ITERVITIS, LES CHEMINS DE LA VIGNE” – “ITER VITIS - OS CAMINHOS DA VINHA” CREDENCIADO PELO CONSELHO DA EUROPA EM MAIO DE 2009.

O PRINCIPAL OBJECTIVO DO PROJECTO FOI O DA VALORIZAÇÃO E PROMOÇÃO DA PRODUÇÃO DE VINHO QUE “SEMPRE FOI UMA CARACTERÍSTICA DA IDENTIDADE EUROPEIA”: “NOS ÚLTIMOS ANOS, AS ACTIVIDADES TURÍSTICAS SÃO DESENVOLVIDAS ENVOLVENDO O KNOW HOW DE QUEM TRABALHA NA VINHA, A PAISAGENS E OS SEUS PRODUTOS.

O PROPÓSITO DESTA ENCONTRO FOI PROMOVER UM INTERCÂMBIO EUROPEU SOBRE AS PRÁTICAS DEDICADAS A UMA

HERANÇA CULTURAL COMUM.

O PROGRAMA INCLUIU A APRESENTAÇÃO DE CADA UMA DAS REGIÕES PARCEIRAS, ENTRE ELAS, AS AÇORIANAS; A EXPLANAÇÃO DE ALGUNS EXEMPLOS DE EXPERIÊNCIAS EUROPEIAS; AS ROTAS CRIADAS PELOS DIFERENTES PAÍSES; A LIGAÇÃO DO VINHO À GASTRONOMIA; AS INICIATIVAS DOS ACTORES NO TERRITÓRIO; OS PROJECTOS



DE COOPERAÇÃO EUROPEIA; A REPOSIÇÃO DA CRIAÇÃO DE UMA REDE EUROPEIA DE AVALIAÇÃO DE ACÇÕES DOS TERRITÓRIOS ENO-TURÍSTICOS; ENTRE OUTROS, ALÉM DE MOMENTOS DE CONVÍVIO E DEGUSTAÇÃO.

A 17 DE MAIO NA PRAIA DA VITÓRIA

ASSOCIAÇÃO GRATER DIVULGOU ITER VITIS NO FÓRUM DA VINHA E DO VINHO

A GRATER divulgou o projecto ITER VITIS no Fórum Regional da Vinha e do Vinho que decorreu a 17 de Maio, na Casa das Tias, na Praia da Vitória.

No evento, organizado pela Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV), autarquia praiense, GRATER e Escola Profissional da Praia da Vitória, estiveram presentes diversos especialistas e oradores.

Neste encontro, o presidente do conselho de administração da associação de desenvolvimento regional, Hugo Rosa, destacou a importância do projecto de cooperação transnacional ITER VITIS, sendo o seu principal objectivo a “promoção do património agrícola associado à produção de vinho de qualidade, como é o caso da Região Determinada como área de Paisagem Protegida de Interesse Regional dos Biscoitos, ou a Paisagem Protegida da Cultura e da Vinha da ilha do Pico, classificada como Património da Humanidade”.

Hugo Rosa explicou que o projecto tem-se igualmente materializado por via de uma campanha de promoção feita através da criação de um site para divulgação das rotas promovidas pelas associações, da criação de um passaporte que os visitantes poderão completar ao visitarem todas as explorações das rotas oferecidas, da colocação de sinalética referente ao projecto nos pontos de paragem que juntam turismo e enologia e da participação em duas feiras mundiais



de Turismo, em Toulouse e em Paris, em Janeiro e Março de 2012.

“Pretende-se, portanto, através da campanha promocional vender o destino Açores e levar os produtos açorianos a outros pontos do mundo, dando destaque ao vinho”.

Além da GRATER, outras associações de desenvolvimento regional, como a ADELIAÇOR (Faial, Pico, São Jorge, Flores e Corvo), Pays des Bastides et Vignoble du Gaillac (Tarn – França), Vallée du Layon (Loire – França), Serre Calabresi Alta Locride e Kroton (Calábria – Itália), e a Associação Internacional das Rotas do Vinho – ITER VITIS, fazem parte do projecto.



Mundo Rural

DESDE A PRODUÇÃO À SUA COMERCIALIZAÇÃO, PASSANDO PELA IMAGEM E MARCA, O VINHO, ENQUANTO ELEMENTO IDENTITÁRIO E MOTOR DE DESENVOLVIMENTO ECONÓMICO DAS COMUNIDADES, ESTEVE NO CENTRO DO FÓRUM.

COMÉRCIO DO VINHO A CRESCER NA EUROPA

O presidente do conselho de administração da GRATER sublinhou que os últimos dados disponibilizados pelo Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. revelaram um crescimento nas exportações de vinho português “tendo sido ultrapassada pela primeira vez a barreira dos 700 milhões de euros”.

“Os números presentes são claros: o vinho representa 11% do valor acrescentado bruto das Indústrias Alimentares e Bebidas, Portugal ocupa o 10.º lugar no ranking do comércio internacional do vinho e o 12.º lugar enquanto país produtor de vinho a nível mundial.



REDESCOBRIR OS VINHOS AÇORIANOS

O responsável pela GRATER referiu que nos Açores “tem vindo a assistir-se, creio, à descoberta (ou redescoberta) do vinho”.

Para tal, elencou, contribuiu não só o facto de, em 1994, a Região Autónoma dos Açores começar a produzir legalmente vinhos com Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR), como ter criado as zonas vitivinícolas dos Biscoitos, Pico e Graciosa, ter havido o reconhecimento da designação do Vinho Regional dos Açores ou Indicação Geográfica Protegida para vinhos tintos e brancos produzidos em qualquer das 9 ilhas do arquipélago, até 2012, ano em que se reconheceram as denominações de origem ‘Biscoitos’ e ‘Pico’, na categoria de vinhos de qualidade e vinhos espumantes, e ‘Graciosa’, na categoria de vinhos licorosos e vinhos espumantes (DOC Biscoitos, DOC Pico e DOC Graciosa).



CONSULTÓRIO DE MEDICINA VETERINÁRIA APOSTA NA PROXIMIDADE

O CONSULTÓRIO DE MEDICINA VETERINÁRIA DO PORTO JUDEU RESULTA DO PROJECTO PROFSSIONAL DE UMA JOVEM TERCEIRENSE E DA SUA LOCALIZAÇÃO ESTRATÉGICA: EQUIDISTANTE DOS DOIS CENTROS URBANOS DA ILHA E AINDA SEM OFERTA DESTE TIPO DE SERVIÇO. A MÉDICA VETERINÁRIA SARA MENEZES GERE O ESPAÇO E FALA NA IMPORTÂNCIA DA PROXIMIDADE PARA SENSIBILIZAR E ALERTAR PARA AS QUESTÕES DA SAÚDE ANIMAL E PÚBLICA.



Serviços de proximidade numa freguesia populosa e equidistância dos centros urbanos da ilha Terceira foram os dois critérios que Sara Menezes, 29 anos, natural de Angra do Heroísmo, aproveitou para montar o Consultório de Medicina Veterinária no Porto Judeu.

A VET-Porto Judeu abriu portas em Fevereiro de 2012 no centro da freguesia angrése, no Largo de Santo António, e resulta de um projecto profissional da jovem médica veterinária formada pela Universidade de Évora com mestrado em Engenharia Zootécnica na Universidade dos Açores, funcionária dos Serviço Regional de Desen-

volvimento Agrário.

Isto porque ao serviço de acompanhamento de espécies pecuárias, Sara Menezes junta o saber e o gosto que tem pelo tratar dos animais de companhia: “são complementares. Ia ser difícil não exercer a clínica



de pequenos animais que sempre gostei”.

A aquisição de equipamento para a VET-Porto Judeu contou com um apoio co-financiado pelo PRORURAL, apoiado por via da GRATER, no valor de 12.200 euros. Equipamentos que vão

desde o material de escritório até ao mobiliário e aparelho para uso clínico, como marquesa, maca, balança, frigorífico, ar condicionado, jaula de contenção, etc.

Sara Menezes refere que ainda não completou a instalação de todo o equipamento necessário, pretendendo até final do ano proceder à aquisição de mais material.

SAÚDE ANIMAL E PÚBLICA

Sara Menezes viu na freguesia do Porto Judeu, uma localidade com grande densidade populacional e sem este tipo de serviço, uma oportunidade a explorar: “é uma zona da ilha, fora dos centros das cidades- onde já existem várias clínicas e consultórios de veterinária-, mas equidistantes entre eles”.

Os seus clientes são na sua maioria as populações da freguesia, dos quais, sublinha “a maior parte, mais de 50%, nunca tinham ido a um veterinário”.

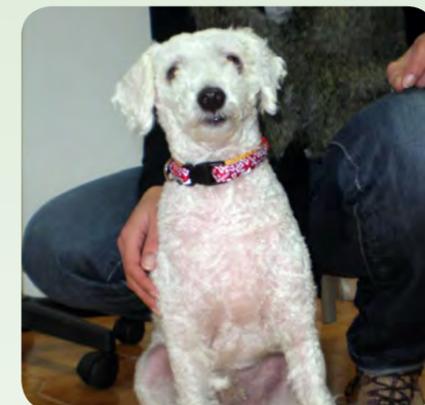
Desta forma, realça, este consultório acaba por representar



uma dupla realidade: um serviço de proximidade e um impulsor de saúde animal e, por conseguinte, de saúde pública”.

Isto porque, além dos tratamentos prestados, o consultório disponibiliza diversa informação sobre cuidados e orientações a ter com animais de companhia.

A fidelização de quem procura a VET-Porto Judeu está sendo feita por quem já lá tem ficha ins-



REPORTAGEM

crita: “noto que os meus clientes acabam por passar a palavra”. Prova disso, está nos pacientes que regressam, para retomar vacinações e/ou procurar outros tratamentos.

Para Sara Menezes esta é uma matéria de grande importância uma vez que, apesar de poucos, têm-lhe surgido alguns casos graves, como no Verão do ano passado quando deparou-se com um cão não vacinado infectado com leptospirose, confirmada por laboratório. A situação acabou por levar a médica veterinária ao hospital para des-

pistar contágio humano.

CONSULTÓRIO COM ESPAÇO MAIOR

O consultório VET-Porto Judeu recebe cerca de cinquenta animais por mês para sobretudo vacinações, desparasitações e atendimento a animais doentes, mas igualmente para tosquias, prestando ainda serviço ao domicílio, com horário de atendimento das 17H00 às 20H00 de segunda a sexta-feira e entre as 10H00 e as 13H00 ao Sábado.

Inicialmente, aberto a tempo

inteiro, o consultório aspira um dia regressar a esse expediente, porém, devido à crise, explica a sua responsável, o único recurso humano a trabalhar no espaço, essa opção está, para já e nos próximos tempos, posta de parte.

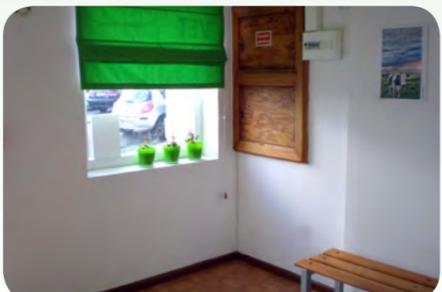
De igual forma, reforça, nos actuais tempos de crise e de contenção económica, os cuidados com os animais são muitas vezes preteridos.

Contudo, a médica veterinária não deixa de referir a vontade de aumentar a área de trabalho: “gostava de ter um espaço maior”.



Contactos

Largo de St. António,
n.º 5 R/C dir.
9700-368 Angra do Heroísmo
Telefone: 295 905535
<https://pt-pt.facebook.com/vet.portojudeu>



TRADIÇÕES

FUSÃO DE VIDRO

OLHO RURAL

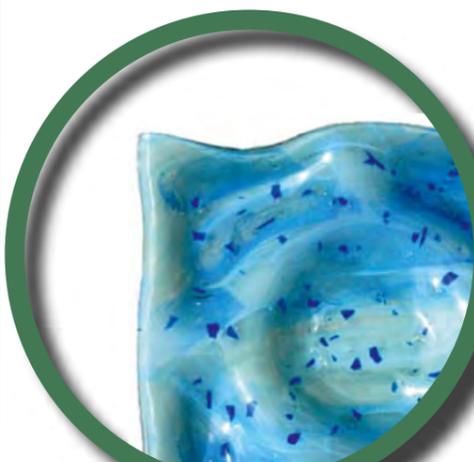
Com o evoluir da sociedade mudam também os seus hábitos e, por consequência, surgem novas formas de artefactos que incluem a fusão do vidro.

A fusão do vidro é uma das técnicas usadas no que podemos considerar o artesanato moderno entre nós, uma vez que, por exemplo, o trabalho no vidro como adorno é secular na ilha de Murano (Veneza-Itália).

Uma das artesãs que trabalha com a fusão do vidro “compra os moldes de cerâmica em chacota e o vidro em bruto já cortado de acordo com a peça que vai trabalhar, decorando-a antes de a colocar no molde.

Para a fusão são usadas “fritas, escamas, pés de bolha e vidros de outra cor”. Para a pintura do vidro usam tintas de “alto fogo”, e já decorado vai à “mufla” (forno) a temperaturas que variam entre os 750 e os 900 graus.

Em média as peças criadas através da técnica da fusão de vidro ficam seis horas no forno.



INICIATIVA DA GRATER

«ASPIRADORES URBANOS» ENTREGUES ÀS AUTARQUIAS DE ANGRA, PRAIA E ST.ª CRUZ DA GRACIOSA

A GRATER ENTREGOU NO DIA 31 DE JULHO «ASPIRADORES URBANOS» AOS MUNICÍPIOS DO TERRITÓRIO DA SUA INTERVENÇÃO, RESPECTIVAMENTE, ANGRA DO HEROÍSMO, PRAIA DA VITÓRIA E SANTA CRUZ DA GRACIOSA.

TRATA-SE DE UM PROJECTO COM UM INVESTIMENTO TOTAL NO VALOR DE 52.612,63 EUROS

A cerimónia decorreu no espaço da tenda Praia da Vitória, junto à Marina, onde foram assinados os protocolos entre a GRATER e os municípios beneficiários da cedência de 11 viaturas, nomeadamente quatro aos Serviços Municipalizados de Angra do Heroísmo; quatro à Praia Ambiente; e três à Câmara Municipal de Santa Cruz da Graciosa.

A presente iniciativa surge no âmbito de um projecto de cooperação interterritorial apoiado pelo Eixo 4 do PRORURAL intitulado “Pegada Ambiental”, que surge em parceria com a Associação de Desenvolvimento Regional ADELIAÇOR, que visa a promoção ambiental, junto da população local e de grupos alvos específicos, com o objectivo de sensibilizar para minimizar a problemática da gestão de resíduos sólidos e urbanos com



vista a um desenvolvimento económico sustentável.

Em declarações aos jornalistas na cerimónia de entrega dos equipamentos, o vice-presidente do conselho de administração da GRATER, Paulo Messias, salientou que além das viaturas, o projecto “é composto também por várias acções de sensibilização junto das populações, entre elas, outdoors, spots publicitários, pacotes de açúcar com frases apelativas à reciclagem, etc.”.

O responsável explicou que a estrutura destes “Aspiradores Urbanos” foi, na sua maioria, construída localmente, como estratégia de desenvolvimento económico:

“uma parte grande deste investimento ficou na ilha Terceira”.

O projecto, que inclui também a criação de uma mascote e logotipo, prevê ainda a organização de um evento de limpeza, com várias edições, nas ilhas Graciosa e Terceira intitulado «Limpar Açores».

A GRATER colocou assim, a partir deste momento, à disposição destes municípios aspiradores urbanos para que estes, sendo detentores das competências necessárias possam proceder à limpeza das ruas de forma mais facilitada e eficaz fazendo ao mesmo tempo publicidade ao projecto, à GRATER e à acção comunitária.



7 DE JUNHO

GRATER NA FEIRA DE AMBIENTE

Ainda no âmbito da promoção deste projecto, a GRATER participou no dia 7 de Junho na “Feira de Ambiente – De Pequenino se Torce o Pepino”, que decorreu no recinto de espectáculos do Parque Ambiental do Paul.

A iniciativa, organizada pela autarquia praiense em que participou a comunidade escolar da ilha Terceira, realizou-se no âmbito das comemorações do Dia Mundial do Ambiente e do Dia Mundial da Criança e visou a sensibilização dos mais novos para a educação ambiental.

Diversas temáticas relacionadas com o meio ambiente e a divulgação das actividades desenvolvidas pelas diversas entidades dedicadas à educação e preservação dos recursos naturais estiveram em exposição.

Para além de divulgar os “Aspiradores Urbanos”, a GRATER no seu stand distribuiu pelas escolas, ATL’s e colégios, artigos de outros projectos de cooperação vocacionados para a sensibilização ambiental, como jogos didácticos, vídeos educacionais, merchandizing de sensibilização, entre outros.



EVENTO

PROMOVIDO PELA GRATER CURSO DE INICIAÇÃO À PROVA DE VINHOS MOBILIZOU PARTICIPANTES



As duas edições do Curso de Iniciação à Prova de Vinhos “À Procura de Baco”, promovidas pela GRATER nos meses de Maio e Junho na ilha Terceira, contaram com uma forte mobilização por parte dos participantes, tendo as

formações esgotado as inscrições disponíveis. A acção de formação ministrada pelo presidente da Associação de Escanções de Portugal, Rodolfo Tristão juntou 15 formandos, entre 13 a 15 de Maio, na Academia

de Juventude e das Artes da Ilha Terceira, na Praia da Vitória, e 18 participantes, de 10 a 12 de Junho, na sede dos Montanheiros, em Angra do Heroísmo. O curso, de nível I, foi frequentado em horário pós laboral de forma gratuita, e nele foram tratados diversos temas, desde as noções básicas sobre a produção vitivinícola, as regiões portuguesas produtoras, as técnicas de vinificação, a harmonização do vinho com a comida ou com menus de degustação, etc., com a realização de provas práticas e momentos de degustação.

ESCANÇÕES A “VEICULAR” OS VINHOS AÇORIANOS

À revista “Olhar O Mundo Rural”, Rodolfo Tristão, que refere acompanhar os vinhos açorianos há sensivelmente 5/6 anos, refere que “tem existido uma grande evolução ao nível da qualidade”, essencialmente nos vinhos brancos: “os Açores têm de apostar e cimentar a qualidade dos seus vinhos brancos. E depois, com

EVENTO

calma, pensar os tintos. Mas os brancos têm de ser a bandeira dos Açores”. Segundo o responsável pela Associação de Escanções de Portugal as particularidades da produção vitivinícola açoriana podem ser potenciadas por estes especialistas. “Acho que tem de se arranjar um outro veículo de promoção dos vinhos açorianos, mais específico, mais dirigido a restaurantes do que a garrafeiras”, ou seja: “vender os vinhos açorianos através de restaurantes com escanção para que estes especialistas sejam o veículo de promoção do vinho dos Açores”. “Se no continente tiverem 10 a 20 restaurantes no país inteiro com estas condições se calhar torna-se mais fácil promover e dar a conhecer os vinhos açorianos”. Um conhecimento que o escanção refere ser difícil até nos restaurantes insulares: “os próprios restaurantes locais têm dificuldades em saber como podem servir os vinhos açorianos aos seus clientes.”



DIFICULDADES DA MICRO-PRODUÇÃO

O especialista reconhece as dificuldades da “micro-produção” açoriana: “a produção é insuficiente para garantir todos os anos a mesma quantidade. Logo

aí, a nível de mercado é sempre mais difícil. Mas no continente, há outras sub-regiões que são pacadinhas, cujo preço sobe um bocadinho, mas que já têm algum historial, enquanto nos vinhos açorianos esse historial está mais nos licorosos, como por exemplo,

OPINIÃO Praia da Vitória



Sandra Costa

É a primeira vez que participo neste tipo de iniciativas e estou a gostar muito. Dá uma visão global para sabermos apreciar os bons vinhos e para sabermos fazer as melhores combinações com a comida. Este primeiro curso despertou-me o interesse para aprender mais sobre o assunto.



Carla Rosa

Está a ser uma experiência muito boa. Vou sair deste curso com melhores conhecimentos. Agora, em vez de “gosto”, “não gosto”, vou saber mais sobre vinhos. Esta está a ser uma iniciativa muito positiva, que gostava que se repetisse.



Hélio Fonseca

Estou a adorar. Como trabalho na área, sou chefe de sala de restaurante, é uma oportunidade excelente para sabermos mais sobre que vinhos devem acompanhar que comidas. Nunca imaginei que poderíamos aprender tanto em apenas 3 dias.



Marta Costa

Está a ser uma iniciativa muito interessante e que devia ser generalizada a toda a restauração da ilha. Penso que ainda há falta de formação deste tipo junto dos profissionais da área. Para mim, tem-me dado mais sensibilidade e informação para saber combinar os vinhos e a comida.

OPINIÃO Angra do Heroísmo



Álvaro Canto

Estou a gostar muito. Já tive formações do género, e como técnico de vendas de bebidas/vinhos, gosto sempre deste tipo de iniciativas, são sempre importante do ponto de vista profissional. O formador é muito humano, explica tudo de forma acessível. Acabamos sempre por aprender coisas novas.



João A. Silva

É a primeira vez que participo num curso do género. Fi-lo porque gosto de vinho, sou um grande apreciador. Já conheço algo sobre vinhos, mas acabamos sempre por aprofundar o nosso conhecimento e visão para os escolhermos e apreciarmos melhor com certas refeições.



José Gonçalves

Trabalho num armazém de vinhos e gosto de aprender para poder explicar aos meus clientes. Esta é uma forma de aperfeiçoamento não só profissional, mas igualmente pessoal, porque aprecio vinhos e forma como devem ser combinados com a comida.



Alcide Menezes

Estou a ter uma outra visão acerca dos diferentes tipos de vinho e da forma como estes devem acompanhar os pratos de carne ou de peixe. É muito interessante e acho que devia haver mais iniciativas deste género, sobretudo junto da restauração.

no Xico Maria dos Biscoitos, no licoroso do Pico. Por isso, quando os vinhos açorianos chegam ao continente estão a preços que levam as pessoas a comparar com outros. E fica mais barato comprar duas garrafas do Douro ou do Dão que uma dos Açores. E lá está, sem promoção e não conhecendo, a pessoa opta pelo preço. Mas também é difícil fazer promoção de uma produção tão pequena". Daí Rodolfo Tristão defender uma venda/promoção do vinho junto de restaurantes com escanções, com mais conhecimento. Nesse âmbito, as ações de formações abertas à população, como a que veio ministrar nos Açores, são de "grande importância": "quanto melhor soubermos apreciar os vinhos, mais críticos podemos ser, e se somos mais críticos, mais podemos melhorar os produtos da terra".

"Todas as pessoas em Portugal pensam que percebem de vinhos. É um problema típico dos países que produzem vinhos, como acontece em Espanha, França, Itália. Precisamos destes cursos



para termos noções de como se provam os vinhos e depois catapultar esse conhecimento para os restaurantes, porque são estes que têm de entender o cliente final." É por isso, que em jeito de conclusão, o escanção referiu o seguinte: "as pessoas que vêm aos

restaurantes, mas críticos de forma construtiva. Isto é: fazer ver que estão a ser mal servidos ou combinados com as comidas, que as temperaturas estão erradas, que os copos são mal escolhidos. Só assim podemos ajudar a melhorar."



ASSOCIADO GRATER

PASTELARIA "O FORNO"

Mundo Rural

DOÇARIA REGIONAL COM SABOR E HISTÓRIA

É UMAREFERÊNCIADAGASTRONOMIAAÇORIANA.APASTELARIA"OFORNO"CONTINUAACONFECCIONAR, VOLVIDOS 27 ANOS, A MAIS HISTÓRICA DOÇARIA DA ILHA TERCEIRA. PODE ESTAR INSTALADA NO CENTRO DE ANGRA DO HEROÍSMO, MAS OS SEUS PALADARES ULTRAPASSAM A FRONTEIRA DA ILHA.



se refere Ana Maria Costa, a proprietária do estabelecimento, ao ex-libris dos doces: os Bolos Dona Amélia, explicando que o gosto da Rainha D. Amélia pelos pequenos bolinhos de sabor intenso, feitos com especiarias trazidas há muito pelas naus transatlânticas que aportaram na Baía de Angra, acabou por dar-lhes o seu nome.

Mas nesta pastelaria, associada da GRATER, a restante confecção é igualmente inspirada nas "estórias" da história da Terceira e dos Açores, caso dos Ladrilhos Espanhóis, dos Africanos, dos Caretas, e dos outros doces cujo sabor e nome não esquecemos, como as Cornucópias, os Feiticeiros, os Torresmos do Céu, os Rochedos, os Rebuçados de Ovos, os Camafeus, as Queijadas de Feijão, de Coco ou amêndoa, as covilhetes de leite... isto só para mencionar os pequenos doces, porque o espaço é igualmente procurado pelos seus bolos festivos e pelos doces de maiores dimensões, como o Pudim de Rolão, os pudins de Coco, de Feijão, de Amêndoa e de Noz, o Pudim Conde da Praia, O Mulato, o Presidencial, os Papos D'Anjo,

Localizada no centro de Angra do Heroísmo e na identidade da cidade está a Pastelaria "O Forno", ininterruptamente aberta há 27 anos.

Uma longevidade que nos n.ºs 67 e 69 da Rua de São João consagrou um nome na doçaria regional e continua a atrair a comunidade local e os visitantes para o fabrico artesanal de do-

ces e pastelaria variada.

Especialidades gastronómicas, muitas delas só aqui confeccionadas, que vão buscar a sua existência e sabor à história da própria cidade e do arquipélago.

Prova disso está não só naquela que "é a mais doce recordação da visita régia à ilha Terceira em 1901" - como sempre



até ao Doce de Vinagre, ao Arroz-Doce e à Sopa Dourada.

Uma lista que muito mérito traz à casa e à sua proprietária que começou há muitos anos a pesquisar as receitas oriundas das casas mais abastadas de Angra, sobretudo de origem conventual: “recuperei as receitas da minha mãe, mas ainda não as recuperei todas. Faltam dezenas”, referiu.

SABORES DENTRO E FORA DA ILHA

Ana Maria Costa, que acabou por “herdar” as receitas da mãe e a costela comerciante do seu pai, Manuel Pereira da Costa, também ele outrora proprietário da distinta “Pastelaria Lusa”, igualmente instalada no coração da cidade, na Rua Direita, é não só uma empresária, como uma grande dinamizadora da doçaria local.

“O Forno” tem marcado presença de forma constante em diversas mostras, feiras e certames expositivos da gastronomia da ilha, fazendo perdurar os paladares terceirenses mais doces e projectando-os fora da região.

A sua produção é sobretudo comercializada ao balcão ou na esplanada da loja, mas igualmente num ou noutro estabelecimento da ilha. Neste sentido, recorda a recente parceria com um produtor de lacticínios e carne da ilha, a Quinta dos Açores, que concebeu, em conjunto com “O Forno”, um distinto “Gelado D. Amélia”- “tem sido um suces-



so. As pessoas gostam imenso do gelado”.

Fora da ilha, em Lisboa, no “Espaço Açores - Tradição & Gourmet”- um investimento das quatro Associações de Desenvolvimento Local dos Açores, a GRATER, a ARDE, a ASDEPR e a ADELIAÇOR- “O Forno” está igualmente representado: “tem sido interessante. É um bom es-

paço, com empresários dinâmicos, bem localizado em Lisboa. As pessoas que cá vêm ficam satisfeitas por saberem que há um sítio em Lisboa onde podem comprar os nossos doces”.

São igualmente os turistas, refere, que “acabam por levar mais longe os sabores do Forno”. Primeiro os portugueses, “estes são os que mais compram”, mas



de seguida os espanhóis, denota, provavelmente devido à história entrecruzada dos países que “deram paladar” aos doces.

havido uma evolução muito grande”.

No que à escolha dos produtos diz respeito, não há volta a dar: “uso sempre os mesmos

se mantivesse na família: “não só porque atingimos o ponto de qualidade que atingimos, mas porque o nome já ultrapassa a fronteira da ilha”.

QUALIDADE DA PRODUÇÃO

Hoje, nesta casa que vende, contas altas, cerca de mil doces por dia e que emprega 10 funcionários, a palavra de ordem é confecção com a mais elevada qualidade, seja ao nível das matérias-primas, como no processo de fabrico. A estes dois critérios, podemos juntar o rigor e o perfeccionismo de Ana Maria Costa.

“Aprecio as coisas bem-feitas e sou a primeira a desfazer algo até a fazer como acho que deve ser”- confessa.

Um grau de exigência que é extensivo às apertadas regras de segurança e higiene alimentar, e de todos os normativos legais e ações de controlo, que esta unidade de produção artesanal tem de cumprir. Nesse sentido, a empresária mantém-se a par das mais recentes formações: “é uma garantia para o consumidor. E neste campo, tem



fornecedores e os mesmos produtos que me garantem a qualidade de sempre”, refere a artesã de doçaria tradicional.

Quanto ao futuro de “O Forno”, Ana Maria Costa não esconde que gostava que o negócio

Contactos

Rua de São João n.º 67-69
9700 -182
Angra do Heroísmo
Telefone:
295 213 729



NOTÍCIAS/AGENDA

EM SANTA CRUZ

MULTIUSOS DA GRACIOSA INAUGURADO A 4 DE JUNHO

Foi inaugurado no dia 4 de Junho, o “Multiusos da Graciosa”, um espaço cívico, cultural e de animação económica, que se encontra dotado de equipamentos para a realização de variadas actividades, como palestras, conferências, exposições, seminários, iniciativas destinadas a crianças e idosos, entre outras.

Segundo nota da Câmara Municipal de Santa Cruz da Graciosa, este edifício está integrado num projecto mais abrangente e estratégico, que engloba a remodelação e beneficiação do parque infantil.

O custo da empreitada atingiu 1.2 milhões de euros, tendo o investimento contado com apoio do Programa Operacional dos Açores para a Convergência, com uma comparticipação do fundo estrutural FEDER - PROCONVERGENCIA de 85%.

“Desde o início deste mandato que o executivo elegeu a revitalização desta zona como prioritária. É um projecto abrangente, que tem por objectivo dar uma maior dignidade a todo este amplo espaço – Praça Fontes Pereira de Melo e Praça de São Francisco”.



Mundo Rural



CONCURSO JUVENIL CIDADES PATRIMÓNIO MUNDIAL 2013 EM FOTOS

A Câmara Municipal de Angra do Heroísmo informa que se encontra a decorrer o “I Concurso Juvenil de Fotografia das Cidades Património Mundial 2013” no âmbito do Plano de Atuação 2013 da Secretaria Regional da Europa do Sul e Mediterrâneo da OCPM, promovido pela Comissão de Educação e Cultura.

O concurso pretende mostrar a percepção, o grau de valoração e o conhecimento que os jovens têm sobre o local de Património Mundial no qual habitam através do reflexo que façam do mesmo mediante as fotografias apresentadas a concurso.

Na competição podem participar jovens dos 10 aos 13 anos e dos 14 aos 16 anos.

NA HORTA

DINOSSÁURIOS DO MUSEU DE ANGRA NA FÁBRICA DA BALEIA DO PORTO PIM

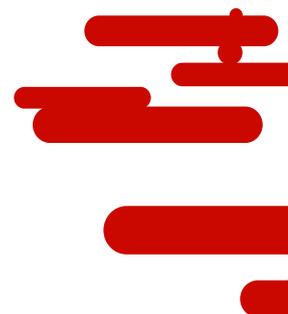
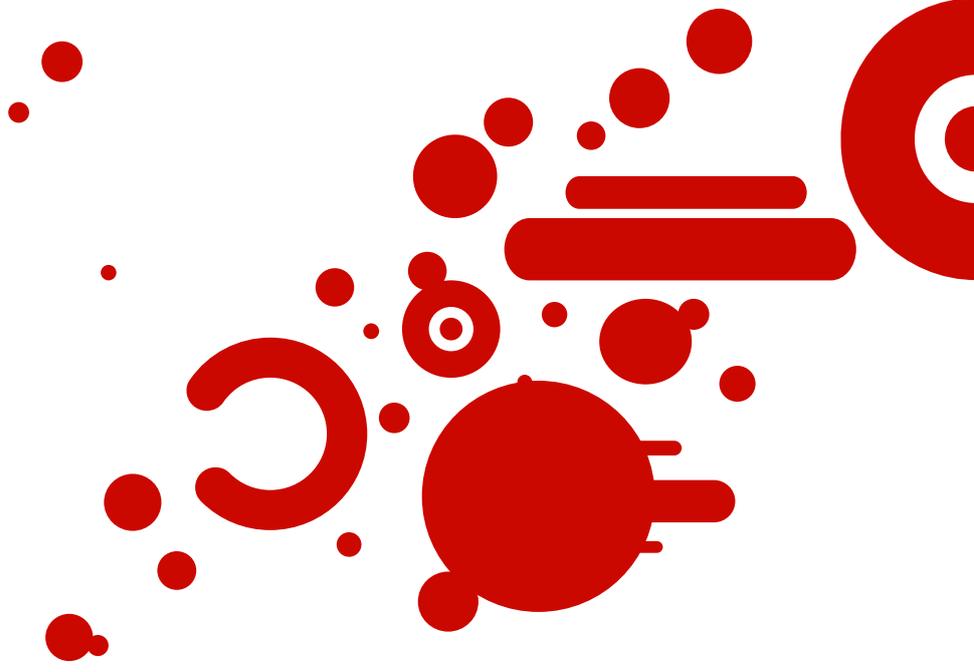
Todos os dias, até 22 de Setembro, a exposição “Dinossáurios na Fábrica” vai estar patente na Fábrica da Baleia do Porto Pim, na Horta.

Trata-se de uma iniciativa que surge ao abrigo de uma parceria com o Observatório do Mar dos Açores (OMA), em que o espaço acolhe uns quantos exemplares destes terríveis lagartos pertença do Museu de Angra do Heroísmo, com o apoio do Grupo Susiarte, Expert.

Entre as 10h00 e as 18h00 é assim possível ficar a conhecer réplicas destes seres cativantes profundamente enraizadas no nosso imaginário colectivo.

A mostra é complementada por visitas orientadas e várias actividades em que, de uma forma prática e divertida, se aplicam alguns conceitos básicos de paleontologia, para identificar e reconhecer fósseis de diferentes dinossáurios.





UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural

A Europa investe nas zonas rurais



Governo dos Açores

PRORURAL

Secretaria Regional da
Agricultura e Florestas

