REVISTA GRATER

OLHAR O MUNDO RURAL

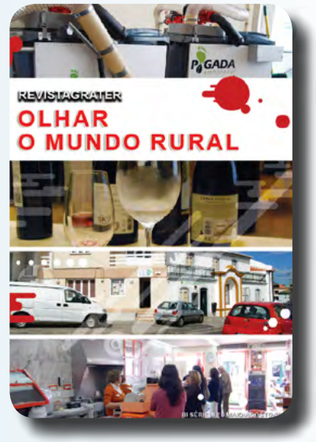
III SÉRIE N.º 9 SETEMBRO/DEZEMBRO 2013

Mundo Rural

Mundo Rural

ÍNDICE

EDITORIAL
Osório Silva 2
DESTAQUE
Pojecto Qualificar o Turismo Activo ..... 3 - 5
EVENTO
GRATER com nova Direcção e Plano de Actividades..... 6 - 7
REPORTAGEM
Formação em Socorrismo e Resgate ..... 9 -10
PROJECTO EXEMPLAR
Mercado Biológico da BioAzórica ..... 11 -15
OLHO RURAL
Trabalhos Loucos e Pintura em Pano 16
ASSOCIADO GRATER
Fábrica Queijo Vaquinha ..... 17 - 21
NOTÍCIAS
Notícias e Agenda ..... 22 -24



Mundo Rural

FICHA TÉCNICA

DIRECTOR: OSÓRIO SILVA – ***COORDENADORA:*** CARMEN TOSTE – ***TÉCNICA SUPERIOR DE DESENVOLVIMENTO:*** SANCHA 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.º9 SETEMBRO/DEZEMBRO DE 2013 – ***TIRAGEM:*** 750 EXEMPLARES

PROMOVER, DINAMIZAR E ESTIMULAR

PROMOVER O DESENVOLVIMENTO, DINAMIZAR A NOSSA ECONOMIA LOCAL E, SOBRETUDO, ESTIMULAR A CRIAÇÃO DE EMPREGO SEMPRE FORAM - DESDE O SEU INÍCIO - DESÍGNIOS FUNDAMENTAIS QUE ASSISTIRAM A FUNDAÇÃO DESTE PROJETO, TODAVIA, A VERDADE É QUE A MAGNITUDE DOS DESAFIOS QUE NOS SÃO IMPOSTOS PELA CONJUNTURA ATUAL TORNAM ESSES MESMOS DESÍGNIOS, DE SEMPRE, NUM ABSOLUTO IMPERATIVO DE REGIME.

ACABADOS DE ASSUMIR A GESTÃO DOS DESTINOS DA GRATER – EM RESULTADO DO ACTO ELEITORAL DO PASSADO DIA 10 DE DEZEMBRO – É PRECISAMENTE FOCALIZADOS EM MATERIALIZAR UMA RESPOSTA REAL, ÚTIL E DETERMINADA ÀS NECESSIDADES DAS NOSSAS LOCALIDADES, DO NOSSO MEIO RURAL E DAS SUAS POPULAÇÕES QUE PARTIMOS PARA E NOS PROPOMOS A TRILHAR ESSE CAMINHO.

OS ARES MAIS FRIOS DO INVERNO SÃO UMA BOA INSPIRAÇÃO À LEITURA E O FINAL DO ANO TEMPO DE BALANÇOS, PELO QUE O CONVIDAMOS A FAZER CONNOSCO UMA RETROSPETIVA E A OLHAR PARA O PRIMEIRO SEMESTRE DE 2013 E ÀS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.

ASSIM, NESTA EDIÇÃO, GOSTARÍAMOS DE DESTACAR A APRESENTAÇÃO DO PROJETO PARA QUALIFICAR O TURISMO ATIVO – NO PASSADO DIA 30 DE NOVEMBRO – IMPORTANTE PROJETO DE COOPERAÇÃO INTERTERRITORIAL QUE ESTAMOS A IMPLEMENTAR E QUE, EM SÍNTESE, VISA DESENVOLVER O SECTOR TURÍSTICO EM TERRITÓRIOS RURAIS, ATRAVÉS DO AUMENTO DA COMPETITIVIDADE DOS AGENTES TURÍSTICOS LOCAIS.

PROJETO EXEMPLAR É, SEM DÚVIDA, O MERCADO DE PRODUTOS BIOLÓGICOS DA COOPERATIVA "BIOZÓRICA", O QUAL ASSOCIA OBJECTIVOS DIVERSOS QUE VÃO DESDE A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, PASSANDO PELA VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS LOCAIS ATÉ À SUSTENTABILIDADE. UMA INTERESSANTE REPORTAGEM ALARGADA É, SEM DÚVIDA, OUTRA DAS NOSSAS SUGESTÕES DE LEITURA DESTE NÚMERO.

E POR FALAR EM PRODUTOS LOCAIS, DELICIOSO É, SEM DÚVIDA, O "QUEIJO VAQUINHA". A SECÇÃO "ASSOCIADO GRATER" LEVA-NOS ATÉ ÀS CINCO RIBEIRAS – FREGUESIA ONDE SE LOCALIZA A FÁBRICA DO FAMOSO PRODUTO – E BRINDA-NOS COM UMA INTERESSANTE PEÇA ACERCA DOS PROJETOS E OBJETIVOS DA EMPRESA DO SR. JOÃO COTA PARA O FUTURO, SEMPRE COM A APOSTA NA QUALIDADE.

HÁ SEMPRE TAMBÉM, PARA ALÉM DO QUE JÁ MENCIONAMOS, A OPORTUNIDADE DE SE COLOCAR A PAR DE ALGUMAS DAS MAIS MARCANTES NOTÍCIAS E PROJETOS QUE VÃO DECORRENDO NAS NOSSAS ZONAS DE INTERVENÇÃO.

FINALIZAMOS COMO COMEÇAMOS, OU SEJA, A FALAR DO ACTO ELEITORAL E DOS NOVOS ÓRGÃOS SOCIAIS, POIS BEM, PODERÁ TAMBÉM NESTA EDIÇÃO FICAR A CONHECER, AO PORMENOR, A SUA CONSTITUIÇÃO.

FINALIZAMOS, MAS, NÃO SEM ANTES APROVEITAR A OPORTUNIDADE PARA LHE DESEJAR UM FELIZ 2014, ESPERANDO QUE ESTA PUBLICAÇÃO SEJA DO SEU INTERESSE E CONVIDANDO-O, NO ENTRETANTO, A MANTER-SE IGUALMENTE "POR DENTRO" DAS NOVIDADES QUE VAMOS TENDO, DIRETAMENTE, ATRAVÉS DO NOSSO SITE WWW.GRATER.PT.

OSÓRIO SILVA

PRESIDENTE DA GRATER

INVESTIMENTO DE 91 MIL EUROS

GRATER PROMOVE PROJECTO PARA QUALIFICAR TURISMO ACTIVO

CULTURA, PATRIMÓNIO, NATUREZA, GASTRONOMIA, LAZER – ESTES SÃO ALGUNS DOS SECTORES QUE SE CRUZAM NO PROJECTO QUALIFICAR O TURISMO ACTIVO (QTA) PROMOVIDO PELA GRATER EM PARCERIA COM A ADELIAÇOR.

A GRATER, em parceria com a Adeliaçor, está a implementar um Projecto de cooperação interterritorial denominado "Qualificar o Turismo Activo (QTA)" que visa desenvolver o sector turístico em territórios rurais, contribuir para o desenvolvimento das várias regiões, através de uma actuação conjunta nas áreas do turismo activo, turismo cultural, turismo de natureza, artesanato, gastronomia e enoturismo.

O projecto, apresentado a 30 de Novembro em Angra do Heroísmo, na ilha Terceira, prevê um investimento de 91.945,38 euros, financiado a 90% pelo Eixo 4 do PRORURAL, com o objectivo de contribuir para o aumento da competitividade dos agentes turísticos locais e dos territórios associados ao projecto.

A constituição desta rede de cooperação no âmbito da qualificação do turismo activo, para além de valorizar os recursos endógenos dos territórios, contribuirá fortemente para o desenvolvimento sustentável local.

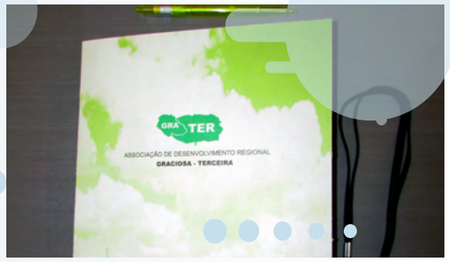
O Projecto de cooperação interterritorial Qualificar o Turismo Activo (QTA) possui os seguintes eixos estratégico: qualificação dos recursos humanos das empresas, elaboração de uma aplicação android/apple, execução de material de merchandising e de segurança, participação em feiras nacionais e internacionais e organização de um fim-de-semana dedicado às actividades de turismo activo, denominado, Azores Adventure Weekend.

QTA VISA PRODUTOS E SERVIÇOS INOVADORES

A GRATER pretende, com este projecto, promover uma maior competitividade por parte dos destinos turísticos para o aparecimento de produtos turísticos inovadores e diferenciadores.

Assim, na conclusão deste projecto, a associação de desenvolvimento regional espera que haja uma qualificação das empresas de animação turística e desenvolvimento de competências gerais e específicas dos recursos humanos; uma adaptação/ criação de estruturas e equipamento necessários para melhoria da qualidade do serviço prestado; e um aumento da competitividade do mercado e da diversidade de produtos turísticos.

São igualmente resultados esperado a concepção de programas inovadores, atractivos, uniformizados e com garantias de qualidade, segurança e aplicação de políticas ambientais; a promoção e internacionalização das empresas; a animação dos territórios para a promoção da riqueza cultural e natural dos territórios através de produtos turísticos de qualidade com uma forte componente de animação e ligação à história, cultura, artesanato, gastronomia e enologia.



COOPERAÇÃO INTERRITORIAL

Em 2009, na elaboração da Estratégia Local de Desenvolvimento (ELD) para prosseguir com os objetivos do Eixo 3 do PRORURAL (Programa para o Desenvolvimento Rural da Região Autónoma dos Açores) – Qualidade de vida nas zonas rurais e diversificação da economia rural e, com base na caracterização da sua zona de intervenção e dos seus factores de desenvolvimento positivos e negativos, a GRATER concluiu-se que esta estratégia tinha forçosamente que passar pela tentativa de fazer surgir novas abordagens que viabilizem a valorização do ambiente e do património cultural e pelo desenvolvimento de modalidades de turismo/ serviços capazes de proporcionar esta valorização.

O principal objectivo que se pretendia alcançar com a aplicação deste Programa Integrado de Desenvolvimento seria a valorização do mundo rural e a dignificação de todos quanto dele fazem parte, pela promoção do bem-estar e de qualidade de vida que permitiriam a fixação da população rural através da dinamização das actividades produtivas, sociais e culturais.

Tendo em conta que desde sempre a GRATER teve um papel importante na articulação e complementaridade entre programas e iniciativas comunitárias, nacionais e regionais, surge então, nesta óptica, a possibilidade de participar no projecto de cooperação – QTA – Qualificar o Turismo Activo.

Nesse âmbito, a cooperação interterritorial e transnacional é um dos instrumentos disponibilizados pela estratégia de forma a facilitar a realização do projecto de desenvolvimento de uma região rural.

EVENTO

ELEIÇÕES A 10 DE DEZEMBRO

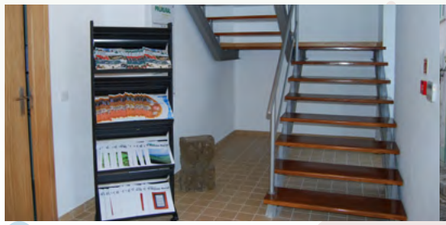
NOVA DIRECÇÃO NA GRATER

NO PASSADO DIA 10 DE DEZEMBRO, REALIZARAM-SE ELEIÇÕES PARA OS ÓRGÃOS SOCIAIS DA ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL DAS ILHAS GRACIOSA E TERCEIRA – GRATER.

As eleições na GRATER, decorridas a 10 de Dezembro, apuraram, por unanimidade, os seguintes elementos na direcção: presidente - Município da Praia da Vitória, representado por Osório Silva; vice-presidente - Município de Angra do Heroísmo, representado por Guido Teles; vice-presidente – Frutercoop representada por Fernando Sieuve de Menezes; tesoureiro - Câmara de Comércio de Angra do Heroísmo representada por Rodrigo Ávila; e Secretário - Cooperativa Praia Cultural, representada por José Borges.

Na Assembleia-Geral é presidente- Câmara Municipal de Santa Cruz da Graciosa, representada por Manuel Avelar Cunha Santos; vice-presidente - Associação de Agricultores da Graciosa, representada por João Manuel Picanço; e secretário - Associação de Agricultores Graciosenses, representada por João Manuel Mendonça.

No Conselho Fiscal é presidente - José Almerindo Envagelho Costa; vogal - Os Montanheiros, representados por Paulo José Mendes Barcelos; e vogal - Junta de Freguesia da Ribeirinha, representada por António Gonçalves Toste Parreira.



EVENTO

GRATER

PLANO, PROJECTOS E ACTIVIDADES PARA 2014

AS PRINCIPAIS ÁREAS DE ACTUAÇÃO DA GRATER EM 2014 SÃO TURISMO, GASTRONOMIA E AMBIENTE COM O OBJECTIVO DE APOIAR OS PROJECTOS POTENCIADORES DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL.

Turismo, gastronomia e ambiente são as principais áreas de actuação para 2014 da GRATER – Associação de Desenvolvimento Regional

A associação, que aprovou o seu plano de actividades para o próximo ano e possui novos órgãos sociais, aposta no apoio permanente aos promotores de projectos potenciadores de desenvolvimento local nas ilhas Terceira e Graciosa, espaços de acção da GRATER.

Em 2014, a GRATER estará envolvida no projecto de cooperação interterritorial “Turismo Activo”, no âmbito do qual, entre outras actividades, assumirá formações nas empresas locais e a participação numa feira internacional.

No próximo ano, a GRATER vai desenvolver o projecto “Promover a Gastronomia Local no qual promoverá, entre outras iniciativas, provas de vinhos e jantares com gastronomia local nas ilhas Terceira e Graciosa.

A GRATER continuará a desenvolver o projecto “Pegada Ambiental” que visa promover a sensibilização ambiental e contribuirá, como parceira, para o objectivo da Associação GeoAçores.

Durante o próximo ano, a associação de desenvolvimento regional, que conta com um orçamento de 220 mil euros para esenvolver todas as suas actividades e projectos, terá como principal desafio a elaboraração da nova estratégia para o período de programação 2014-2020, em cooperação com as várias entidades parceiras da GRATER.

PROMOVIDO PELA GRATER

CURSO DE SOCORRISMO E RESGATE PARA QUALIFICAR TURISMO ACTIVO

DESOBSTRUÇÃO DE VIAS AÉREAS, TÉCNICAS DE IMOBILIZAÇÃO, PROCEDIMENTOS DO SOCORRISTA, SUPORTE BÁSICO DE VIDA – ESTES FORAM ALGUNS DOS CONHECIMENTOS E PRÁTICAS QUE O CURSO "SOCORRISMO E RESGATE" MINISTROU E RECICLOU JUNTO DE OPERADORES DE ANIMAÇÃO TURÍSTICA LOCAIS. A FORMAÇÃO, MINISTRADA NO ÂMBITO DO PROJECTO DE COOPERAÇÃO INTERTERRITORIAL QUALIFICAR O TURISMO ACTIVO (QTA), NUMA INICIATIVA DA GRATER, REALIZOU-SE DE 16 A 20 DE DEZEMBRO EM ANGRA DO HEROÍSMO.

Decorreu de 16 a 20 de Dezembro o curso de formação em "Socorrismo e Resgate" promovido no âmbito do Projecto de cooperação interterritorial Qualificar o Turismo Activo (QTA).

Trata-se de uma acção desenvolvida pela Associação de Desenvolvimento Regional GRATER integrada num calendário com diversas formações previstas em várias áreas dirigidas aos operadores de animação turística das ilhas Terceira e Graciosa.

Presente na abertura do curso esteve o presidente da direcção da GRATER, Osório Silva que sublinhou a "disponibilidade e abertura" da associação para estabelecer parcerias com o tecido empresarial. O responsável referiu que o actual projecto pretende "responder aos desafios" que se colocam ao sector turístico na região.

O curso em "Socorrismo e Resgate", realizado nas instalações da associação "Os Montanheiros", em Angra do Heroísmo, reuniu diversos responsáveis e colaboradores de empresas de turismo, tendo sido ministrada pelo enfermeiro/formador Timothy Lima.

Ao longo de 21 horas de formação, o curso forneceu instruções e ensinamentos de carácter teórico, mas foram sobretudo práticos os procedimentos e as técnicas ensinadas e treinadas pelos formandos.

SABER AGIR EM EMERGÊNCIA PRÉ-HOSPITALAR

A emergência pré-hospitalar, a actuação do socorrista, os princípios e as técnicas de exame da vítima foram aprofundadas nesta formação com recurso à simulação de situações que podem ocorrem no contexto da animação turística.

Assim, a aplicação do Suporte Básico de Vida para o adulto e para a criança e inclusive para pessoas portadores de determinadas patologias estiveram no centro do curso.

Ao longo dos cinco dias de formação, foram assim transmitidos os conhecimentos para, na prática, os operadores turísticos saberem actuar em caso de acidentes que envolvam choque ou trauma, em que é preciso, pro exemplo, proceder à desobstrução de vias aéreas ou aplicar técnicas de imobilização, actuar em casos de hemorragias, queimaduras, afogamentos, ou simplesmente lesões articulares ou musculares.

Além de aprenderem, ou reciclarem, conhecimentos em situações de emergências pré-médicas, na abordagem à vítima de trauma, foram reforçados os saberes e as práticas sobre como avaliar e precaver riscos e lesões de foro ambiental, ou seja, a segurança do local, a gestão das pessoas na actividade recreativa.

Além da entrega de guias, foi igualmente fornecido aos formandos, outros equipamentos de apoio ao Suporte Básico de Vida.

SEGURANÇA OBTIDA COM FORMAÇÃO E MEIOS

O formador Timothy Lima destacou a importância deste tipo de formação junto de quem oferece actividades organizadas na área do turismo: "mesmo não se tratando de profissionais de saúde, se tiverem estas formações e os meios adequados podem fazer toda a diferença numa situação imprevista".

"Existem algumas actividades, como o mergulho e outras, que envolvem, em si, risco e imprevisibilidade, e por isso, saber como agir perante esse risco é fundamental", acrescentou.

Timothy Lima alertou para o facto da promoção do turismo de aventura necessitar de ser acompanhada pela devida segurança, ao nível dos conhecimentos e aptidões dos recursos humanos e igualmente ao nível dos requisitos das infra-estruturas e equipamentos.

OPINIÃO Curso Socorrismo e Resgate

Rolando Oliveira

PLANO E KIT DE EMERGÊNCIA A BORDO DAS EMBARCAÇÕES

Para Rolando Oliveira, o proprietário da Nautigraciosa – Actividades Turísticas Unipessoal, Lda., uma empresa dedicada desde 2002 ao turismo subaquático com sede na ilha Graciosa, estas formações, além de obrigatórias, são de "extrema importância": "no mergulho, tem de haver formações nesta área do socorrismo". O formando recorda que, além das que são impostas, por enquadramentos legais dos operadores no sector, as regras têm de ser cumpridas ao pormenor: "um centro/escola de mergulho, além de ter várias regras, tem vários responsáveis", como o director técnico, o instrutor de mergulho, o director técnico de estação de enchimento, entre outros.

Apesar da sua vasta experiência enquanto operador na área e de possuir vários cursos de Suporte Básico de Vida no seu currículo, Rolando Oliveira diz "aprender sempre" nestas formações: "temos de estar sempre preparados para as situações que possam surgir".

O empresário, que em 10 anos de carreira refere não ter registo de acidentes graves, alerta para o seguinte: "os operadores têm de ser responsáveis e responsabilizados", destacando o facto de ser obrigatório as embarcações possuírem, no seu interior, um plano e um Kit de emergência.

João Bruges

MAIS FORMAÇÃO DAS EMPRESAS: MELHOR TURISMO NOS AÇORES

João Bruges, fotógrafo subaquático, *divemaster* e *skipper* da empresa Octopus-Diving Center, Actividades Náuticas Lda, criada há mais de 10 anos na ilha Terceira, considera que o curso trouxe novidades às formações "já exigentes" de quem lida com o mergulho. "Sobretudo ao nível pediátrico, para sabermos lidar com situações que envolvam crianças e também ao nível do tratamento de hemorragias e fracturas". João Bruges destacou pela positiva o facto de ter sido um enfermeiro a ministrar a formação: "trouxe um outro aprofundamento e uma sensibilidade ao curso".

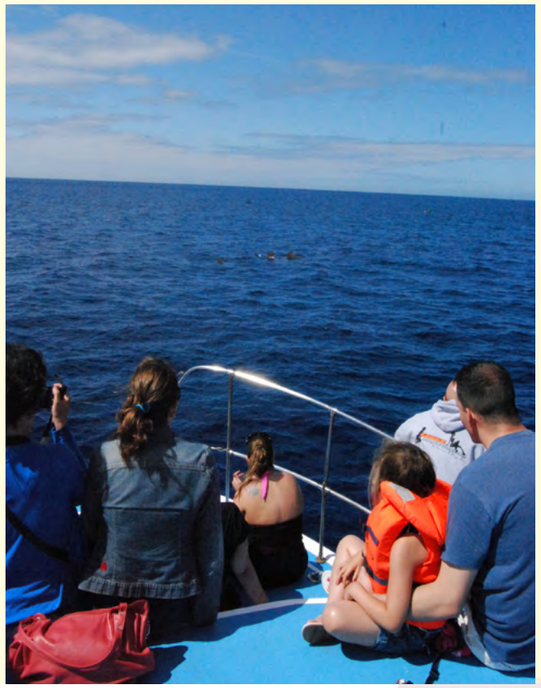
O formando elogiou a iniciativa da associação de desenvolvimento regional GRATER: "estes cursos para empresas privadas na área do turismo são muito interessantes porque, com o aumento deste sector nos Açores, por vezes, vemos lacunas ao nível da formação das pessoas. Quanto mais formados forem os empresários e colaboradores destas empresas, melhores serão os serviços prestados".

PROJECTO QUALIFICAR TURISMO ACTIVO

PLANO DE FORMAÇOES PARA OPERADORES TURÍSTICOS LOCAIS

SABER INTERPRETAR O MEIO NATURAL E MARINHO É UM DOS OBJECTIVOS DAS FORMAÇÕES QUE O PROJECTO "QUALIFICAÇÃO DO TURISMO ACTIVO" VAI PERMITIR AOS OPERADORES DE ANIMAÇÃO TURÍSTICA LOCAIS.

OS CURSOS JÁ COMEÇARAM E DIRIGEM-SE ÀS EMPRESAS DAS ILHAS TERCEIRA E GRACIOSA.



O projecto Qualificação do Turismo Activo (QTA) da GRATER prevê, ao nível do plano formativo junto das empresas de animação turística locais, diversos cursos.

Além do curso já ministrado em "Socorrismo e Resgate" com o enfermeiro/formador Timothy Lima, está a formação em "Interpretação do meio natural" com o investigador da Universidade dos Açores, Eduardo Dias vocacionada para actividades como trilhos pedestres, BTT, whale watching e passeios a cavalo.

Outro especialista da academia açoriana que integra a formação, desta feita no âmbito da "Interpretação do meio marinho" é o docente João Barreiros, mais especificamente para as actividades de mergulho e observação de cetáceos.

Ainda sobre observação de cetáceos, o formador Marco Santos vai ministrar uma formação intitulada "Manobras de aproximação aos animais".

Além do curso de "Inglês Técnico", o plano de formação do QTA da GRATER tem ainda agendados os cursos de "Percursos Pedestres (Realidade Açoriana)" com o especialista Paulo Barcelos e "Manobra de cordas e escalada" com António Soares.

De referir que ainda estão previstas formações em "Mergulho", num curso com 90 horas, com a presença de quatro peritos, Alexandre Jacinto, Luís Moura, Rolando Oliveira e Luis Feiteirona. Estas formações irão abranger o nível I (Open Water), o nível II (Advanced Diver), o nível III (Rescue Diver) e o nível IV ((Dive Master).

PROJECTO EXEMPLAR

BIOAZÓRICA

MERCADO BIOLÓGICO QUER ENTRAR NA ROTA DO CONSUMO E DA CULTURA LOCAIS

SUSTENTABILIDADE É, MAIS DO QUE A PALAVRA DE ORDEM, A FILOSOFIA E O *MODUS OPERANDI* DA COOPERATIVA DE AGRICULTURA BIOLÓGICA BIOAZÓRICA. SEJA NAS FORMAÇÕES E CERTIFICAÇÕES DOS SEUS PRODUTORES, NAS ACÇÕES DE DIVULGAÇÃO E SENSIBILIZAÇÃO, COMO NA VENDA DOS SEUS PRODUTOS – ENTREGUES EM CASA EM CABAZES, OU COMPRADOS E SABOREADOS – A PARTIR DO PRIMEIRO MERCADO BIOLÓGICO DO PAÍS, LOCALIZADO NA PRAIA DA VITÓRIA, ILHA TERCEIRA.

Foi um "projecto herança" que a actual direcção da BioAzórica - Produtos de Agricultura Biológica, C.R.L. assumiu e tornou ainda mais ambicioso. Mónica Oliveira, presidente da direcção da Cooperativa de Agricultura Biológica, não esconde o desafio, por vezes diário, de coordenar esforços para implantar e desenvolver modos de produção biológicos; criar hábitos de alimentação mais saudáveis nas populações; fazer crescer e dar visibilidade à cooperativa; e ainda colocar o Mercado Biológico – o primeiro do género construído de raiz no país e inaugurado em Outubro de 2012 na Praia da Vitória – na rota de consumo da ilha Terceira.

Metas arrojadas que visam sobretudo um modo de estar e ser "mais limpo" que antes de poder ser praticado à mesa, já começou nos solos, através de uma agricultura livre de fertilizantes tóxicos, pesticidas ou outras técnicas e produtos não orgânicos. Este é o requisito exigido, e só assim certificado, dos actuais cerca de 20 produtores cooperantes da BioAzórica.

"Queremos fidelizar não só os nossos produtores aos prin-

cípios da agricultura biológica, como os consumidores, porque, ao fim e ao cabo, somos uma cooperativa também de consumidores", refere a responsável.

DESMISTIFICAR O BIOLÓGICO

Mónica Oliveira acredita que o universo de produtores da cooperativa irá crescer, dado o interesse demonstrado não só pelos associados, como por quem procura o Mercado: "pretendemos, sobretudo, criar uma rotina de consumo, nas comunidades, nas escolas, nas famílias". Por isso, refere, como exemplo, o projecto que vão desenvolver com um estabelecimento escolar, o Colégio Golfinho, para a formação de pessoal e fornecimento, pelo menos uma vez por semana, de sopa biológica com produtos da BioAzórica. Um protocolo que a responsável gostava de alagar a outras instituições: "queremos desmistificar que os produtos biológicos são caros; que seja apenas uma faixa restrita da população que os compra e consome".

Nesse âmbito, Mónica Oliveira destaca o "grande esforço" feito para manter baixas as margens de lucro na venda dos artigos que comercializam: "queremos que todos tenham acesso a comida inteiramente saudável, que não seja apenas de uma elite, que não tenha restrições ou discriminações económicas. Queremos que o biológico deixe de ser um nicho".

SUSTENTABILIDADE: AMBIENTAL E COMERCIAL

Uma das preocupações da direcção da BioAzórica está não só na já referida sustentabilidade, ambiental, mas igualmente na sustentabilidade comercial da cooperativa: "este é um negócio que tem de ser sustentável".

As principais receitas da cooperativa advêm da venda de produtos biológicos, ou no espaço do Mercado Biológico ou através da entrega de cabazes ao domicílio. Mas a restauração servida no Mercado, com perto de 15 refeições diárias, têm-se revelado igualmente uma importante fonte de rendimento. Ambos os sectores revelam-se, por vezes, indissociados: "quem compra, come aqui e quem come, compra".

Actualmente, o Mercado Biológico está aberto somente três dias por semana – às sextas-feiras, sábados e domingos, das 8H00 às 17H00 –, um horário que, com mais recursos humanos, a cooperativa quer alargar a breve trecho: "daqui a um ano, gostava de ter o Mercado aberto toda a semana".

O espaço, a funcionar num imóvel com arquitectura de estufa, vende, por semana, entre 300 a 400 quilos de fruta, le-

gumes, mas igualmente outros produtos biológicos transformados, como compotas, massas alimentícias, biscoitos, sementes, molhos, etc.

Os cabazes da BioAzórica têm sido uma aposta forte da cooperativa: "há dias em que entregamos 10 a 15 cabazes". Com um valor de encomenda mínimo de 10 euros, qualquer pessoa pode solicitar e receber em casa um cabaz com produtos biológicos exclusivos da casa: "temos um consumidor muito exigente, habituado a uma grande qualidade, por isso, temos todo o cuidado em manter essa ligação de respeito e rigor neste serviço".

MERCADO ABERTO TODA A SEMANA

Actualmente, são consumidores informados quem, sobretudo, procura comer biológico "mas também têm aparecido outras pessoas, como portadores de doenças que querem dietas alimentares mas saudáveis, algumas mães e mesmo a população em geral", complementa Mónica Oliveira.

A introdução de novas rotinas "mais verdes" parece que está a entrar nos hábitos e na cultura locais: "temos grupos que combinam almoços às sextas-feiras; também temos os passeios de família ao fim de semana que incluem um lanche no Mercado".

Rotina entretanto criada e igualmente com esse selo de rigor tem sido a implementada ao nível das formações da BioAzórica que contam, sublinha a responsável, "sempre com certificação": "organizámos cinco edições de formação inicial em horticultura biológica que estiveram sempre cheias (máximo de 25 pessoas) ". Igual sucesso têm tido as sessões de sensibilização e divulgação ao nível da alimentação saudável, com destaque para os "smothies" (batidos), para a confecção alimentar, com showcookings e worshops de culinária vegetariana. Há ainda a registar a realização de um "Roteiro das Hortas Domésticas", de um "Bioplenário", de cursos de "Biopsicologia" e de "Detox e Purificação".

Do investimento total apresentado para apoio, no valor de 113 mil euros, para construção do edifício do Mercado Biológico, aquisição de equipamentos, mobiliário e outros, a BioAzórica contou com um apoio cofinanciado pelo FEADER e pelo ORAA de 50% apoiado pelo Eixo 3 do PRORURAL, por via da GRATER, no valor aproximado de 55.000,00.

O plano de acção da BioAzórica até 2015 vai aprofundar os projectos em curso, alargar a base de produtores e consumidores, fazendo do espaço multifuncional do Mercado Biológico da Praia da Vitória o elemento catalisador de um projecto que pretende criar consciência social em torno do produto biológico e das suas potencialidades na promoção da saúde, do ambiente e economia local.

Mercado Biológico

Contactos

Zona Verde da Praia da Vitória

Telefone: 295 543 401
Telemóvel: 965090432

e-mail: bioazorica2010@gmail.com
www.facebook.com/bio.azorica

TRABALHOS LOUCOS E PINTURA EM PANO

OLHO RURAL

Os "trabalhos loucos" cujas faces mais visíveis são as mantas e as colchas mantêm ainda a tradição decorativa e muito apreciada pelos habitantes da ilha.

São usados os tecidos de poliéster, algodão e lã enquanto o ponto de cozer se denomina ponto de galo". Há também quem use o "ponto triguilha, muito antigo e tradicional".

As mantas e as colchas dão colorido às varandas das habitações em dias de procissão ou de desfiles de outros festejos, principalmente os associados ao culto do Divino Espírito Santo.

A pintura em pano e vestidos é outra arte com adeptos.

No caso dos vestidos são as "rainhas" das festas de freguesia e até algumas noivas aquelas que gostam de primar pela diferença torneando, assim, o que é comum.

In "ARTES E OFÍCIOS TRADICIONAIS DAS ILHAS TERCEIRA e GRACIOSA", edição da GRATER

SABOR E TRADIÇÃO

MANTER A QUALIDADE DO QUEIJO VAQUINHA

Manter a qualidade de uma produção artesanal, com a entreajuda de uma empresa familiar, é a palavra de ordem na fábrica do Queijo Vaquinha, associada da Grater. João Cota diz ser um empresário satisfeito, por manter e apostar no queijo mais antigo da Terceira, e orgulhoso por ter os filhos a seguirem os seus passos.

Quando, há quinze anos atrás, começou a produzir o Queijo Vaquinha, João Cota, de 62 anos, natural da freguesia das Cinco Ribeiras, em Angra do Heroísmo, já sabia o que pretendia para a produção da mais antiga marca de queijos da ilha Terceira: uma fábrica que, além da manufactura, trabalha a arte de bem receber. Uma máxima que tanto se aplica à comunidade onde se insere, às populações locais que compram e saboreiam o queijo no local, como aos turistas e estrangeiros cujos circuitos de visitação já incluem de forma habitual, uma paragem na Fábrica do Queijo Vaquinha.

Isto porque, explica o proprietário, além da produção da fábrica

véssemos só a produzir queijo, o negócio não se justificaria".

Daí que nas épocas altas do Verão, acrescenta, "90 por cento do nosso queijo é levado pelos turistas e vendida aqui". No restante ano, a venda do Queijo Vaquinha acontece em estabelecimentos comerciais, desde as grandes superfícies aos pequenos mercados e lojas.

Nos Açores, os produtos Vaquinha chegam às ilhas de São Miguel e Faial. Fora das ilhas, os produtos são vendidos em Lisboa, através do "Espaço Açores – Tradição & Gourmet", localizado na baixa da capital: "duas vezes por mês, estamos enviando queijo para Lisboa".

para venda em diversos estabelecimentos comerciais na ilha e fora dela, hoje a marca está virada para o turismo. Um intuito que foi assim planeado e concretizado: "já na altura, quando fizemos investimentos, pensámos que seria usado também para quem nos visita, para os turistas".

É por isso que, anos mais tarde, em 2002, decide investir não só na modernização da fábrica, como na ampliação da sala de visitação e de provas para apostar nos momentos de degustação e de convívio *in loco*. Um investimento co-financiado pelo PRORURAL/FEADER, apoiado por via da GRATER, no valor de 54 mil euros.

Uma estratégia, conta, comercial e a pensar o futuro: "se esti-

CONTINENTE E MADEIRA: MERCADOS POR CONQUISTAR

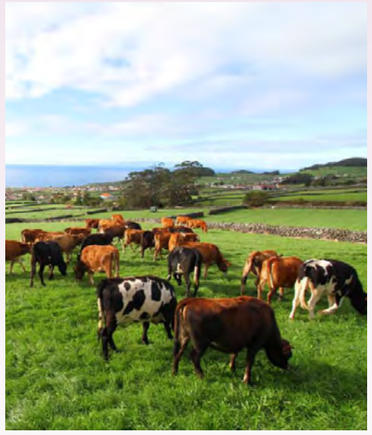
João Cota diz que lhe interessa o mercado nacional e o da Madeira e, não fossem os custos relacionados com o transporte, essa intenção já estaria mais rapidamente concretizada e implementada além-lhas.

Para já, adianta, estão estabelecidos contactos com uma grande superfície no arquipélago vizinho. Uma oportunidade de negócio que a empresa familiar vê com bons olhos. Até porque, acrescenta, parecem existir semelhanças nos paladares insulares: "os madeirenses que nos visitam gostam muito do nosso queijo e levam muito queijo consigo".

Além de pretender, de forma tranquila, conquistar outros mercados, o empresário refere necessitar, com mais premência, de aumentar a zona de visitação: "a sala já está a ficar pequena"

Pequena é igualmente a estrutura humana que sustenta esta conhecida marca terceirense. A empresa familiar não poderia ser mais … familiar. A trabalhar ao lado de João Costa está, não só a esposa, como os dois filhos do casal e duas cunhadas. Junta-se ainda ao grupo um ou outro ajudante, consoantes as altura do ano, mas o centro deste empreendimento é composto assim por forte ligações familiares.

O empresário, esposo, pai, cunhado diz-se orgulhoso de ter a família unida em torno do Queijo Vaquinha, sobretudo quando se trata dos filhos que darão continuidade ao seu trabalho: "quem é



que não se sentia orgulhoso?".

Outra razão que deixa-o orgulhoso, não deixe de salientar, é o horário de abertura: "estamos abertos todos os dias, ou seja, 365 dias por ano, das 10H00 às 22H00. Como nós, só os chineses!".

QUALIDADE VS QUANTIDADE

Nesta pequena unidade fabril, onde a produção máxima não ultrapassa os 2.000 a 2.500 litros diários, a palavra de ordem é "qualidade e não quantidade": "não podemos competir com os produtos das grandes fábricas. Dada a qualidade do nosso queijo e a dimensão da nossa empresa, temos de nos demarcar pela diferença". O fabrico artesanal dos queijos Vaquinha dá-lhe, por isso, outro "valor, história e tradição", acresce João Cota.

Valores que têm divulgado também em feiras e certames expositivos. O Queijo Vaquinha marca presença numa média de sete a dez feiras nacionais e internacionais por ano.

Nesses encontros, João Cota garante que o seu produto é deveras único: "tenho visto muitos tipos de queijo, diferentes na sua fabricação, no seu sabor, mas com o formato do nosso, ainda não vi nenhum".

As novas tecnologias de informação e comunicação têm sido igualmente um mecanismo usado para promover a casa. A página de facebook do Queijo Vaquinha é disso um exemplo, sempre actualizada, para promover os produtos, registar acontecimentos e visitas e, dessa forma, fidelizar clientela.

Para este filho e neto de agricultores, todos provenientes das Cinco Ribeiras, o valorizar da freguesia onde nasceu e vive é um ponto de honra porque a fábrica acaba por dinamizar o meio onde se insere: "é o único sítio visitável que fica na zona rural deste lado da ilha".

São, portanto, várias as razões que hoje levam João Cota a afirmar que tem "sonho realizado".

Queijo Vaquinha Contactos

Canada do Pilar, 5
Cinco Ribeiras
9700-321 Angra
do Heroísmo
Telefone:
295 907 138
Correio electrónico:
geral@queijovaquinha.pt
Site:
www.queijovaquinha.pt
www.facebook.com/
queijovaquinha

NOVO PRODUTO A EXPLORAR

QUEIJO VAQUINHA FUNDIDO

Actualmente a marca Queijo Vaquinha é composta por cinco tipos de queijos: o Vaquinha Tradicional (em formato barra); o Vaquinha Ilha Terceira Pequeno; o Vaquinha Picante; o Vaquinha Ilha Terceira Grande (tipo ilha); e o Vaquinha Fresco do dia.

Além dos queijos, a empresa lançou em 2010 uma gama de iogurtes, sendo actualmente composta por dez sabores.

Como novidade a explorar, mas ainda sem data de lançamento, está a criação do Queijo Vaquinha Fundido. Um produto que, refere o empresário João Cota, poderá ter grande aceitação, não só pelo selo de garantia do sabor do queijo Vaquinha, como por não existirem muitos produtos de fabrico local do género no mercado.

NA GRACIOSA

GRATER ORGANIZA CURSO DE PROVA DE VINHOS

A GRATER organiza o Curso de Iniciação à Prova de Vinhos (nível I) - «À PROCURA DE BACO» nos dias 11 e 12 de Janeiro no Multitusos da Graciosa.

Saber como provar vinhos, conhecer técnicas de vinificação, harmonizar comida e vinhos são alguns dos pontos da formação ministrada por Rodolfo Tristão, Presidente da Direcção da Associação dos Escanções de Portugal.

Os interessados em participar no CURSO DE VINHOS – «À PROCURA DE BACO» poderão fazê-lo através de preenchimento da ficha de inscrição no site da GRATER (www.grater.pt) e remetê-la para o email: grater@grater.pt ou ligar: 964615974.

NO PAUL

PRAIA DA VITÓRIA COM CAMPO DE GEOCACHING

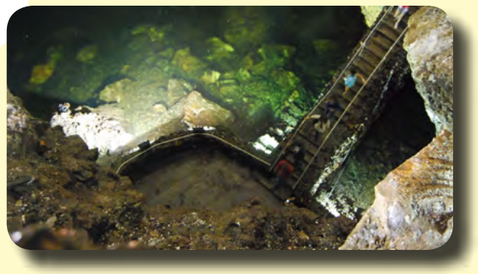
O município da Praia da Vitória está a promover o Geocaching como actividade de lazer e contacto com património e natureza. Um objectivo concretizado com a criação, em Novembro, de um campo de Geocaching no Parque Ambiental do Paul, gerido pelo Gabinete de Desporto da Associação Salão Teatro Praiense (ASTP) em parceria com a Autarquia.

Jogado ao ar livre, o geocaching é uma excelente actividade física para ocupação dos tempos livres, feito individualmente, em família ou com amigos. Existem milhares de "tesouros" em todo o mundo, conhecidos como "geocahes", que poderão ser encontrados utilizando um dispositivo GPS ou de um smartphone com GPS.

Os interessados podem contactar o Gabinete de Desporto da ASTP (desporto@cmpv.pt) e solicitar apoio técnico para utilizarem o campo de Geocaching no Paul.

EM ÉPOCA BAIXA

ALGAR DO CARVÃO E GRUTA DO NATAL COM HORÁRIO EXTRAORDINÁRIO



O Algar do Carvão e a Gruta do Natal, dias cavidades vulcânicas localizadas no interior da ilha Terceira têm, até 31 de Março de 1014, aberturas extraordinárias. A associação "Os Montanheiros", gestora de ambas as estruturas naturais, informa que é possível visitar quer o Algar do Carvão, como a Gruta do Natal durante todo o ano, mas que agora, em época baixa, realizam-se aberturas extraordinárias com marcação prévia de dois dias. A entrada de grupos com mais dez pessoas é de 5 euros/pessoa e com menos de dez pessoas tem um custo de 50 euros/grupo. A associação mais informa que nas aberturas extraordinárias durante os fins-de-semana, feriados e tolerâncias-de-ponto, acresce uma taxa de 30 euros/grupo.

Para marcações, contactar: 295 212 992/ 961362215 ou pelo mail montanheiros@montanheiros.com, durante os dias úteis.

DE ANGRA DO HEROÍSMO

CANIL MUNICIPAL EM LIGAÇÃO COM ASSOCIAÇÃO DOS AMIGOS DOS ANIMAIS

A Câmara Municipal de Angra do Heroísmo irá celebrar um protocolo com a Associação dos Amigos dos Animais para que seja implementada uma gestão partilhada e a promoção de feiras de adopção de animais no Canil Municipal de Angra do Heroísmo.

O projecto "A Casota", criado em 2009 e que funciona como Centro de Recolha e de Adopção Oficial do Município, visa uma política direccionada para a saúde, o bem-estar e o controlo da população dos animais de companhia (cães e gatos) através da esterilização.

Nos últimos 4 anos, o projecto "A Casota" conseguiu a adopção de um total de 936 animais.

Mais informações em: http://www.cm-ah.pt .

GRATER INTEGRA

"3 PROJETOS LEADER" EM PUBLICAÇÃO

A publicação «3 Projetos LEADER» dá a conhecer projectos apoiados no âmbito da Abordagem LEADER nos Programas de Desenvolvimento Rural do Continente (PRODER), Açores (PRORURAL) e Madeira (PRODERAM).

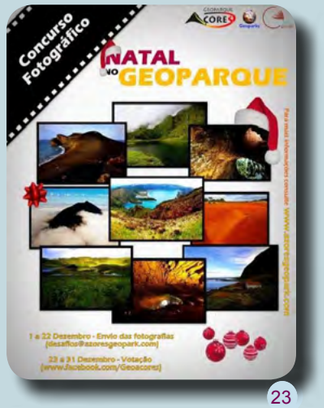
Organizada por regiões - Norte, Centro, Lisboa e Vale do Tejo, Alentejo, Algarve, Açores e Madeira - a publicação apresenta uma amostra ilustrativa da diversidade de iniciativas apoiadas pelo LEADER, entre 2009-2010 (1ª edição) e 2010-2011 (2ª edição).

Uma multiplicidade de projectos que reafirmam o papel das Associações de Desenvolvimento Local (ADL), o dinamismo dos territórios rurais e o espírito empreendedor dos promotores, contribuindo para a existência de territórios rurais competitivos, atractivos e coesos.

A publicação, editada com o apoio do Programa para a Rede Rural Nacional, pode ser consultada em: http://www.minhaterra.pt.

GEODIVERSIDADE

CONCURSO FOTOGRÁFICO "NATAL NO GEOPARQUE"



A associação Geoparque Açores, cujos órgãos sociais integram a GRATER, promoveu o concurso fotográfico "Natal no Geoparque" com o objectivo de promover junto do público a relevante geodiversidade que caracteriza o território açoriano, a sua história geológica e eruptiva e as estratégias de conservação e promoção comuns dos geossítios do Geoparque Açores incentivando, ainda, a sua visita.

A competição fotográfica visou também a partilha de fotografias tiradas dos geossítios açorianos através da rede social facebook do Geoparque Açores (www.facebook.com/Geoacores).

PAO 2014

FEDERAÇÃO MINHA TERRA APROVA ACTVIDADES E ORÇAMENTO

Quatro eixos estratégicos prioritários dão corpo às propostas de trabalho dos órgãos sociais eleitos em Julho de 2013 da Federação Minha Terra para 2014: acompanhar os actuais programas em execução; influenciar e preparação do próximo período de financiamento para obter um DLBC/LEADER com expressão nas políticas públicas e na programação; consolidar e implementar um plano de comunicação; e desenvolver um plano de qualificação que promova as competências técnicas da ADL para os atuais e futuros desafios de intervenção.

Eixos que foram materializados no Plano de Actividades e Orçamento (PAO) para 2014, aprovado por unanimidade a 11 de Dezembro na Assembleia Geral da Federação Minha Terra realizada em Alcanena.

Na apresentação, discussão e votação do Plano de Actividades e Orçamento (PAO) da Federação Minha Terra para 2014 estiveram presentes representantes de 33 das 53 ADL associadas.

COM APOIO FINANCEIRO

MUNICÍPIO DA GRACIOSA APOIA NATALIDADE

O Município do Concelho de Santa Cruz da Graciosa decidiu criar um apoio financeiro à natalidade.

Trata-se de uma medida que visa diminuir a variação populacional negativa que se regista nesta ilha nos últimos anos. Uma variação que "se fez sentir unicamente nos grupos etários mais jovens, considerando também que esta evolução demográfica caracterizada pelo envelhecimento e decréscimo populacional terá implicações negativas ao nível do desenvolvimento social do Concelho".

Este apoio "tem de ser despendido no comércio local, fomentando assim a economia do concelho, constituindo-se como uma mais -valia, uma vez que impulsionaria os hábitos de consumo no mesmo".

O montante do subsídio a atribuir pode atingir os 500 euros para o primeiro filho e subsequentes, nos agregados familiares com o 1.º escalão do abono família (400 euros para 2.º escalão; 300 euros para 3.º escalão; 200 euros para 4.º escalão). Pode saber mais em: http://www.cm-graciosa.pt.

WWW.ZOOMAZORES.COM

ASSOCIAÇÃO REGIONAL DE TURISMO CRIA PLATAFORMA "ZOOMAZORES"

Lançado pela Associação Regional de Turismo, o Zoomazores, é um site dedicado ao turismo natureza nos Açores, que disponibiliza diversa informação georreferenciada em Mapas Interactivos, com base no Google Eath, Google Maps, entre outros.

Neste novo site é possível ver informação de trilhos pedestres, locais para observação de aves e de baleias, mergulho, surf, canyoning, miradouros, restaurantes, alojamento, entre outros serviços. É ainda possível fazer download de folhetos informativos, ficheiros de GPS, fotos e vídeos.

A plataforma, em contínua actualização de conteúdos e informação, permite aos utilizadores deixarem os seus comentários e sugestões.

Para aceder ao site, digite o seguinte endereço: www.zoomazores.com.

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas zonas rurais

Governo dos Açores

PRORURAL
Secretaria Regional da Agricultura e Florestas

LEADER