



BIENAL DO AZEITE

CASTELO BRANCO ACOLHEU MILHARES DE PESSOAS

## Bienal valoriza o azeite português



A Bienal do Azeite realizada em Castelo Branco foi um sucesso.  
O certame foi visitado por milhares de pessoas e teve 180 expositores.



A BIENAL EM IMAGENS

Sérgio Godinho,  
Jorge Palma  
e Resistência  
em palco

→ P VIII



CATAA

Ministro elogia  
Centro de Apoio  
Agro Alimentar

→ P IV



CAPOULAS SANTOS

Central Meleira  
de Castelo Branco  
é topo de gama

→ P V

PARCEIROS OFICIAIS:



ORGANIZAÇÃO:



APOIOS:





DE 1 A 3 DE JULHO A BIENAL FOI VISITADA POR MILHARES DE PESSOAS

# Castelo Branco, capital nacional do azeite

Castelo Branco foi a capital nacional do azeite de 1 a 3 de julho. A Bienal do Azeite reuniu 180 expositores e contou com a presença de todas as regiões demarcadas, bem como de produtores e artesãos. Pelo centro da cidade albacastrense passaram milhares de pessoas, num evento que foi inaugurado pelo Ministro da Agricultura, Capoulas Santos, e organizado pela Câmara albacastrense, em parceria com a Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior, Casa do Azeite e Confraria do Azeite.

O presidente da Câmara de Castelo Branco, Luís Correia, aproveitou a oca-

sião para destacar a aposta que tem feito no setor económico, uma das áreas que considera chave para o concelho. A este propósito, o autarca falou do setor agroalimentar onde estão a decorrer “fortes investimentos no apoio aos produtores e aos agricultores”, dando como exemplos a Melaria, o Centro Nacional de Produção de Abelhas Rainhas, o Centro de Apoio Tecnológico ao Agro Alimentar, ou o Parque de Leilões de Gado, e noutra perspetiva o Centro de Empresas Inovadoras e o Fablab.

Na sua intervenção o presidente albacastrense recordou a postura da au-

tarquia em captar empresas e em fomentar a criação de emprego, enunciando factos concretos como as aberturas do novo Contact Center PT (onde anteriormente tinha funcionado o centro de contacto da Segurança Social) e da Altice, mas também o pavilhão CB Processos, junto ao Campo da Feira, num investimento da autarquia e que recentemente foi ampliado, criando-se mais 100 postos de trabalho. “Esse espaço já não é suficiente e iremos duplicar a capacidade de todo o edifício o que originará mais emprego”.

A criação de postos de trabalho é prioridade. Ampliámos a CB Processos

que permitiu a criação de mais 100 empregos e agora vamos duplicar todo o edifício, o que originará mais emprego. “Nós queremos ser facilitadores da atividade económica e criar condições para que ela se desenvolva. É desta forma que temos intervindo, no sentido de promover a criação de postos de trabalho”, reforçou.

Por tudo isto, o presidente da Câmara de Castelo Branco considera que o Governo de Portugal deve adotar medidas de discriminação positiva para a região. “Não basta ter este esforço. Precisamos que o Governo tenha outra forma de trabalhar para com o interior. Sabemos que foi cria-

da uma unidade de missão. Se não tivermos medidas de discriminação positiva teremos algumas desvantagens de estarmos nesta região. Importa que o Governo olhe de forma diferente para nós, pois somos diferentes”, disse na presença do Ministro da Agricultura, Capoulas Santos.

Em resposta, Capoulas Santos referiu que “o apoio aos pequenos agricultores, no olival tradicional, vai aumentar, já no próximo ano, em 50 por cento o pagamento por hectare nos primeiros cinco hectares”. O ministro acrescentou ainda que “também os apoios ao investimento passaram de 25 para 40

mil euros no que respeita à pequena agricultura. Além disso crescem as medidas agroambientais que visam criar complementos de rendimento para aquelas regiões em que é mais difícil extrair rentabilidade da atividade agrícola”.

O ministro, que visitou todos os expositores e foi degustando as novidades apresentadas na feira, falou também da necessidade “de se inovar, de introduzir valor acrescentado e da genuidade da marca”. Capoulas Santos destacou “o esforço que a autarquia tem dedicado ao agroalimentar, não só na inovação e tecnologia, mas também na internacionalização”. ■



## PRODUTOS DO CONCELHO EM DEGUSTAÇÃO

## Bienal foi à Assembleia da República

Os azeites de Portugal e os produtos da Beira Baixa estiveram à prova na Assembleia da República. Deputados de vários grupos parlamentares não faltaram à chamada e provaram as diversas iguarias da região. Esta foi mais uma ação promovida pela Câmara Municipal de Castelo Branco no âmbito da Bienal do Azeite, que decorreu de 1 a 3 de julho.

A iniciativa contou com uma pequena atuação do grupo de violas beiroas e uma degustação de produtos do concelho. Azeite, queijos, enchidos, azeitonas, pão, entre outros produtos, fizeram as delícias dos deputados e das restantes pessoas presentes neste evento em Lisboa, destinado não apenas a divulgar os produtos da região, mas também para servir como aperitivo para a Bienal do Azeite e para dar a conhecer as vantagens da dieta mediterrânica.

A Bienal foi recebida pelo vice-presidente da Assembleia da República José Matos Correia, que realçou que o Parlamento está sempre “disponível” para receber estas ações, lembrando que cabe tam-



bém aos deputados promover os produtos das regiões por onde são eleitos. Um recado que foi ouvido pelos presentes e, naturalmente, também pelos deputados eleitos pelo Distrito de Castelo Branco (Hortense Martins, Eurico Brilhante Dias, Manuel Frexes e Álvaro Baptista), que fizeram questão de dizer “presente”.

Por seu turno Luís Correia, presidente da Câmara Municipal de Castelo Branco, realçou que a Bienal do Azeite “é uma mostra do melhor que temos na nossa ter-

ra” no que diz respeito à indústria agro-alimentar, tendo destacado ainda a importância do azeite para a economia nacional e, sobretudo regional, enumerando também algumas vantagens destes produtos para a dieta mediterrânica.

Promovida pela Câmara Municipal de Castelo Branco, a degustação de azeite e produtos regionais da Beira Baixa na Assembleia da República contou ainda com o apoio da Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior, a Casa do Azeite e a Confraria do Azeite. ■



## MINISTRO DA AGRICULTURA ELOGIA SETOR

## Comboio do azeite valoriza produtos da região

O Ministro da Agricultura Castelo Branco, Luís Capoulas Santos, inaugurou a Bienal do Azeite, em Castelo Branco, depois de se ter deslocado no “Comboio do Azeite”, entre Santa Apolónia e a Estação albacastrense. Uma viagem marcada pela presença de olivais à beira-Tejo, onde o ministro pôde trocar algumas impressões sobre o setor.

No evento, que envolveu todas as regiões produtoras de azeite e demais intervenientes da fileira, os visitantes tiveram oportunidade de participar em provas e aprender a escolher o melhor azeite para cada ocasião, seja para temperar uma salada ou um prato de peixe ou de carne.

Para o Ministro da Agricultura, Capoulas Santos, “o azeite é um produto com múltiplas aplicações e cada vez mais reconhecido pelas



suas qualidades nutricionais, o que tem provocado aumento da procura em todo o mundo. Em Portugal tem-se vindo a impor com grande pujança e todas as projeções apontam para um crescimento do consumo, o que implica um acréscimo

da produção. Nos últimos 30 anos, o perfil da agricultura portuguesa mudou, fruto da capacidade dos nossos agricultores, mas também do apoio da União Europeia. Fez-se um esforço gigantesco de infraestruturação, o que tem permitido

que mesmo em anos de crise a agricultura continuasse a crescer e com uma vocação exportadora cada vez maior”.

Capoulas Santos recordou que Portugal, “fruto do projeto Alqueva, que eu lancei enquanto ministro

de outro Governo, é hoje autossuficiente em termos de produção e consumo de azeite, e temos um potencial muito grande de crescimento, pois há olivais com menos de quatro anos que ainda nem sequer começaram a produzir”. ■

PARCEIROS OFICIAIS:



ORGANIZAÇÃO:



APOIOS:



VISITA MINISTERIAL AO CATAA

# Ministro ficou encantado com o trabalho ali efetuado

¶ O Ministro da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, Capoulas Santos, visitou demoradamente o Centro de Apoio Tecnológico ao Agro Alimentar (CATAA) de Castelo Branco no decorrer da sua recente estada em Castelo Branco a propósito da Bienal do Azeite que decorreu nesta cidade.

O governante foi recebido naquelas instalações pelos responsáveis do CATAA que tiveram oportunidade de lhe mostrar e explicar todo o trabalho que ali tem sido desenvolvido desde a sua criação. Do setor do azeite ao das frutas, passando pelo das carnes e da biotecnologia, o ministro da tutela mostrou-se interessado pelo trabalho ali efetuado e pelo impacto que o mesmo já tem junto dos produtores do setor agroalimentar nas suas múltiplas vertentes.

Do apoio ao melhoramentos dos produtos em si, até à imagem e embalagem dos mesmos, passando pela análise sensorial e pela internacionalização, muitos foram os temas das conversas ali mantidas, tendo decorrido, inclusivamente, uma reunião à porta fechada entre o governante e alguns dos responsáveis técnicos e políticos locais, entre os quais o presidente do município albacastrense, Luís Correia.

Visivelmente satisfeito com o que viu, Capoulas Santos elogiou Castelo Branco pelo apoio que presta ao setor e pela visão estratégica que levou o concelho a apostar forte numa infraestrutura como o CATAA.

A produção de queijos com leite de espécies equinas, a desidratação de frutos, a criação de novos produtos na cadeia alimentar e a análise sensorial são apenas algumas das inovações que estão ali a ser rea-



lizadas. Quatro anos depois de ter entrado em funcionamento, aquela estrutura, criada pela Câmara albacastrense, é uma referência nacional no setor e uma mais valia para a região e para o país.

Equipado com laboratórios de tecnologia de ponta, que lhe permite prestar serviços nas áreas das análises de microbiologia, físico-química e sensorial, o CATAA tem nas suas quatro unidades tecnológicas (Produtos Lácteos, Azeite, Carnes e Hortofrutícolas) instrumentos que têm conduzido ao desenvolvimento de novos produtos para o mercado.

Luís Correia, presidente da Câmara, deu recentemente exemplos concretos do que ali está a ser desenvolvido, como “a desidratação de fruta (pêssegos, mirtilos, figo da índia, malaguetas, cogumelos, mosto de maçã, ou bolota), cristalização de frutos, ou, ainda, ou a liofilização (congelamento rápida e desidratação) de framboesas, cerejas, ervas aromáticas, figo da índia, carne e peixe”.

Àqueles produtos juntam-se outros, como um novo mel, a travia embalada em atmosfera controlada (o que permite aumentar o tempo de prateleira) ou a desidratação de leite de ovelha para manteiga.

“Nós estamos a fazer um acompanhamento de alguns setores na sua totalidade, como acontece com o figo da índia ou na apicultura, desde a sua produção até à sua transformação e embalamento, à investigação e desenvolvimento de novos produtos, terminando numa fase posterior, através do InovCluster, com a sua internacionalização, a procura de novos mercados e o marketing associado a esses produtos”, explica Luís Correia.

Em curso estão também ensaios de produtos em atmosfera controlada, com o objetivo de aumentar o seu período de validade. Os laboratórios de físico-química e microbiologia permitem analisá-los, testá-los, ver os seus benefícios para a saúde ou a sua qualidade, através de mais de 200 métodos e muitos

parâmetros.

A acrescentar a essas mais valias, surge o laboratório de análise sensorial, onde a reação das pessoas a um determinado produto, é feito através de um sistema que mede os impulsos do nosso cérebro a esse produto. “Já foram testados mais de 120 produtos, solicitados por empresas nacionais e regionais, como foram os casos de doces, compotas, iogurtes, patês, snacks, sumos, salgados, pastelaria, enchidos, carnes, bebidas ou produtos desidratados”, referem os responsáveis do CATAA.

Numa outra perspetiva surgem os projetos de investigação aplicada, os quais versam sobre a melhoria da produção da cereja, a redução de perdas nas linhas de produção de azeite (em colaboração com Espanha), a redução de PH na polpa do figo da índia, ou aumento do tempo de prateleira de carnes. “Está ainda a decorrer o projeto +pêssego, o qual tem oito parceiros na beira interior, e cujo objetivo é caracterizar

a qualidade do fruto”, explicam os mesmos responsáveis.

A ligação entre todos os setores e estruturas do CATAA fazem com que os produtores ou as empresas tenham as respostas de que precisam, seja no domínio da investigação e desenvolvimento de novos produtos alimentares, na análise sensorial, na realização de análises, desenvolvimento dos conteúdos de rotulagem (com a descrição dos componentes e da energia dos alimentos, exigidos por lei), ou na elaboração de candidaturas de Vales Empreendedorismo (no âmbito do novo Quadro Comunitário de Apoio).

Luís Correia considera que o “CATAA foi uma aposta da Câmara e continua a sê-lo. Dentro daquilo que é a estratégia para o setor agroalimentar esta estrutura tem um papel importantíssimo, pois é a partir daqui que podemos ser competitivos nos nossos produtos e podemos incentivar pessoas a apostarem neste setor. Se não tivéssemos este centro tecnológico, que permite aos produtores inovarem, e desenvolverem produtos mais adaptados aos novos mercados, estaríamos iguais a muitos outros”.

Por isso, Luís Correia classifica o CATAA “como um fator diferenciador no setor agroalimentar”. O autarca reforça a ideia de que “o centro está ao serviço das empresas e dos produtores, pelo que fazemos o desafio para que eles utilizem esta estrutura”, e lembra os laboratórios de ponta do próprio centro: “temos vindo a apetrechar o CATAA de equipamentos topo de gama, do melhor que há. Em todo o interior, de Norte a Sul, não há uma estrutura com tamanha competência, a qual está ao serviço de todos”. ■



PARCEIROS OFICIAIS:



ORGANIZAÇÃO:



APOIOS:





CAPOULAS SANTOS NA CENTRAL MELEIRA

# Investimento forte na qualidade do setor

‡ Capoulas Santos, Ministro da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, teve oportunidade no âmbito da mesma visita que efetuou a Castelo Branco de também visitar a Central Meleira albacastrense. Com a respetiva comitiva, em que se encontrava um dos seus secretários de Estado, o presidente da Câmara Municipal e um conjunto de técnicos que o acompanhou, o governante demonstrou enorme satisfação pelo esforço e trabalho que ali está a ser desenvolvido nesta área.

Castelo Branco, pôde constatar este responsável político, continua a dar passos importantes no setor apícola. Na Melaria está, por exemplo, a ser instalado um novo sistema de recolha e purificação da cera do mel, num investimento superior a 80 mil euros, realizado pela Câmara albacastrense e por fundos comunitários. Este novo equipamento permitirá derreter e purificar a cera que é recolhida das lâminas das colmeias, permitindo o seu reaproveitamento para as colmeias, completando-se assim o ciclo do mel na região.

No ano passado foram extraídas 14 toneladas de mel na Melaria de Castelo Branco, resultantes de 27 lotes diferentes. Este ano serão extraídos 35 lotes, o que poderá dar origem a 17,5 toneladas, tal como foi revelado recentemente pelo município. Um valor que até poderia ser diferente, mas que por culpa das condições climáticas é menor que o perspetivado.

Luís Correia, presidente da Câmara de Castelo Branco, considera que a nova linha de tratamento da cera do mel, resulta da melhoria permanente que a autarquia tem



“vindo a fazer na Central Meleira, que vai ao encontro das necessidades que vão aparecendo. Por isso temos feito aqui um investimento, em parceria com a Meltagus, que tem permitido que mais apicultores nos procurem. Desta forma vamos construindo uma maior união entre todos e um trabalho mais profícuo e de maior valorização do mel da nossa região”.

A nova unidade de extração e purificação da cera vem também dar resposta aos anseios dos apicultores, “que se queixavam que a cera que compravam no mercado para as lâminas das colmeias não ser pura. Na Melaria os apicultores têm a certeza que a cera utilizada

é pura”, explicam os responsáveis técnicos que estão à frente deste projeto.

Uma das mais valias deste novo serviço é o facto da cera “poder ser a mesma que o apicultor trouxe nas suas lâminas para extração, depois de purificada”, tendo assim uma garantia acrescida. Por outro lado, para quem faz apicultura biológica, “o reaproveitamento de cera é também muito útil, pois há garantia do que se está a aplicar nas lâminas das suas colmeias”.

O presidente da Câmara de Castelo Branco, Luís Correia, considera que com esta nova linha de tratamento de cera na Melaria, o ciclo do mel fica completo no concelho.

Apesar disso, o autarca adianta que “os investimentos na Melaria não se vão ficar por aqui. Temos um equipamento importante, que faz parte do conjunto de infraestruturas que temos em Castelo Branco no apoio aos produtos endógenos e à atividade económica”.

Luís Correia considera que “temos sempre uma necessidade permanente de os reforçar, não ficamos só com a construção dos equipamentos, mas vamos-os melhorando para que cumpram cada vez melhor os objetivos para foram construídos”. O autarca fala também no apoio que a Câmara está a prestar à extração do mel no Melaria. Para além de ter financiado uma carrinha

que garante o transporte do material aos apicultores, também o custo da extração e as análises do mel (feitas no Centro de Apoio Tecnológico Agroalimentar) são totalmente suportadas pela autarquia, sem custos para os apicultores.

O presidente da Câmara, refere ainda que “a partir da Melaria e com a Meltagus, temos procurado que os apicultores se unam cada vez mais, para que possam aumentar a sua produção e criar economias de escala, mas também para que se possam unir naquilo que é o marketing do produto. Se esse caminho for sendo feito, tenho a certeza de que todos vamos sair reforçados neste setor”. ■



PARCEIROS OFICIAIS:



ORGANIZAÇÃO:



APOIOS:





## DIETA MEDITERRÂNICA

# Carta de azeite para a restauração

‡ O debate sobre o azeite na dieta mediterrânica juntou à mesma mesa a nutricionista Helena Real, a secretária geral da Casa do Azeite, Mariana Matos, o docente universitário José António Russeou e o jornalista Edgar Pacheco (Correio da Manhã e CMTV). Com a moderação de João Pereira, presidente da Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior, a iniciativa abordou a importância daquele produto típico da bacia mediterrânica sobre várias perspetivas.

Para Edgar Pacheco o azeite nem sempre é bem tratado na restauração. “Os cozinheiros tratam mal o azeite em Portugal. As entidades responsáveis têm que chamar os cozinheiros para este debate, pois são pessoas muito importantes nesta matéria. Nas escolas hoteleiras não há nenhuma questão didática sobre o azeite”.

O jornalista português iria mais longe na sua intervenção. “Gostaria de participar num concurso sobre a melhor carta de azeites do mundo nos restaurantes”, disse. Acontece que a maioria dos restaurantes, pelo menos em Portugal, não têm carta da azeite, como acontece, por exemplo com o vinho. João Pereira, reforçaria ainda esta questão lembrando que “o azeite oferecido ao consumidor, nos restaurantes, em embalagem inviolada defenderia sempre o consumidor”.

A nutricionista Helena Real falou da dieta mediterrânica, onde o azeite é parte integrante. “A dieta mediterrânica é uma simplicidade, que deve ter criatividade e cor.



É uma forma de viver”, começou por referir, para depois enunciar os seus três pilares: Azeite (gordura de eleição), o pão e o vinho. A acrescentar a estes eixos, a nutricionista divulgou ainda as ervas aromáticas “que permitem dar sabor e aroma às refeições, substituindo também o sal”.

Os produtos hortícolas foram também sublinhados por Helena Real, assim como os frutos e as leguminosas. Por outro lado, chamou a atenção para o consumo da carne e do peixe não ser feito de forma excessiva.

Mariana Matos, por seu lado, recordou que é na bacia do Mediterrâneo que se produz 98 por cento da produção mundial de azeite. “Trata-se de uma cultura estruturante”, começou por referir, frisando que “o azeite era o óleo sagrado. Foi sempre a principal gordura líquida do mediterrâneo. Em Portugal teve um grande impulso desde a época dos romanos e depois com as ordens religiosas. Nos anos 60 decaiu a produção devido à introdução de outros óleos, mas também à confusão gerada com outras gorduras. Felizmente, nos últimos anos voltou a haver aumento da sua produção”.

O debate, animado, contou ainda com a intervenção do docente universitário José António Russeou, que abordou o tema de uma forma mais sociológica, destacando a importância do azeite e o seu consumo. ■





PRÉMIOS DE DESIGN

# Melhores embalagens foram distinguidas

‡ O Prémio Azeite Design teve lugar durante a bienal dedicada a este produto que decorreu na cidade de Castelo Branco. Distinguir as melhores embalagens foi o objetivo do mesmo, pelo que foram analisadas e estudadas todas as que se apresentaram a concurso.

No total concorreram vinte marcas, tendo o júri, que foi composto por docentes da Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco atribuído o primeiro lugar à marca Picoto (produzida na região da Beira Interior). Nas posições seguintes classificaram-se o Monte de Portugal (produzido no Alentejo) e o Acushla Gold Edition (produzido em Trás-os-Montes).

Luís Correia, presidente da Câmara Municipal de Castelo Branco, deu os parabéns a todos os que se envolveram nesta organização, pelo caráter inovador da mesma. “Às vezes não chega ter apenas um bom produto, a forma



como o mesmo é apresentado e chega aos mercados conta cada vez mais na hora dos consumidores efetuarem as suas escolhas”,

aludiu o autarca no final da entrega de prémios.

Na hora da entrega do troféu ao vencedor deste Prémio Azeite

Design, Luís Correia sublinhou também “a excelente adesão que, quer este concurso, quer a própria bienal, tiveram por parte

de produtores, representantes institucionais das diversas marcas e o público que aderiu aos milhares a esta iniciativa”. ■



PROVAS DE AZEITE, AZEITONAS E QUEIJO

# Vontade de saber mais

‡ O Centro de Apoio Tecnológico ao Agro Alimentar de Castelo Branco e a Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior promoveram no decorrer da Bienal do Azeite que teve lugar na cidade albacastrense uma série de palestras e de momentos de intercâmbio de conhecimentos com o público que a visitou.

“Como se prova azeite? Os azeites são para as ocasiões...”; “venha conhecer o azeite e a azeitona”, mas também uma prova comentada de queijos regionais motivaram o interesse dos visitantes que se mantiveram atentos



às explicações técnicas e também tiveram oportunidade de opinar e esclarecer melhor algumas dúvidas ou conceitos sobre estes produtos. As utilizações que os diferen-

tes tipos de azeites têm suscitou muita curiosidade, bem como as diferentes harmonizações que se podem fazer em termos alimentares e que podem ser de con-

cordância (salgado, aromatizado ou frutado) ou de discordância (alimento ácido e azeite doce ou vice-versa). As pessoas interessaram-se e depois de ultrapassados

os momentos iniciais de alguma timidez, todas as sessões decorreram em saudável ambiente de troca de opiniões entre todos os seus participantes. ■



PARCEIROS OFICIAIS:



ORGANIZAÇÃO:

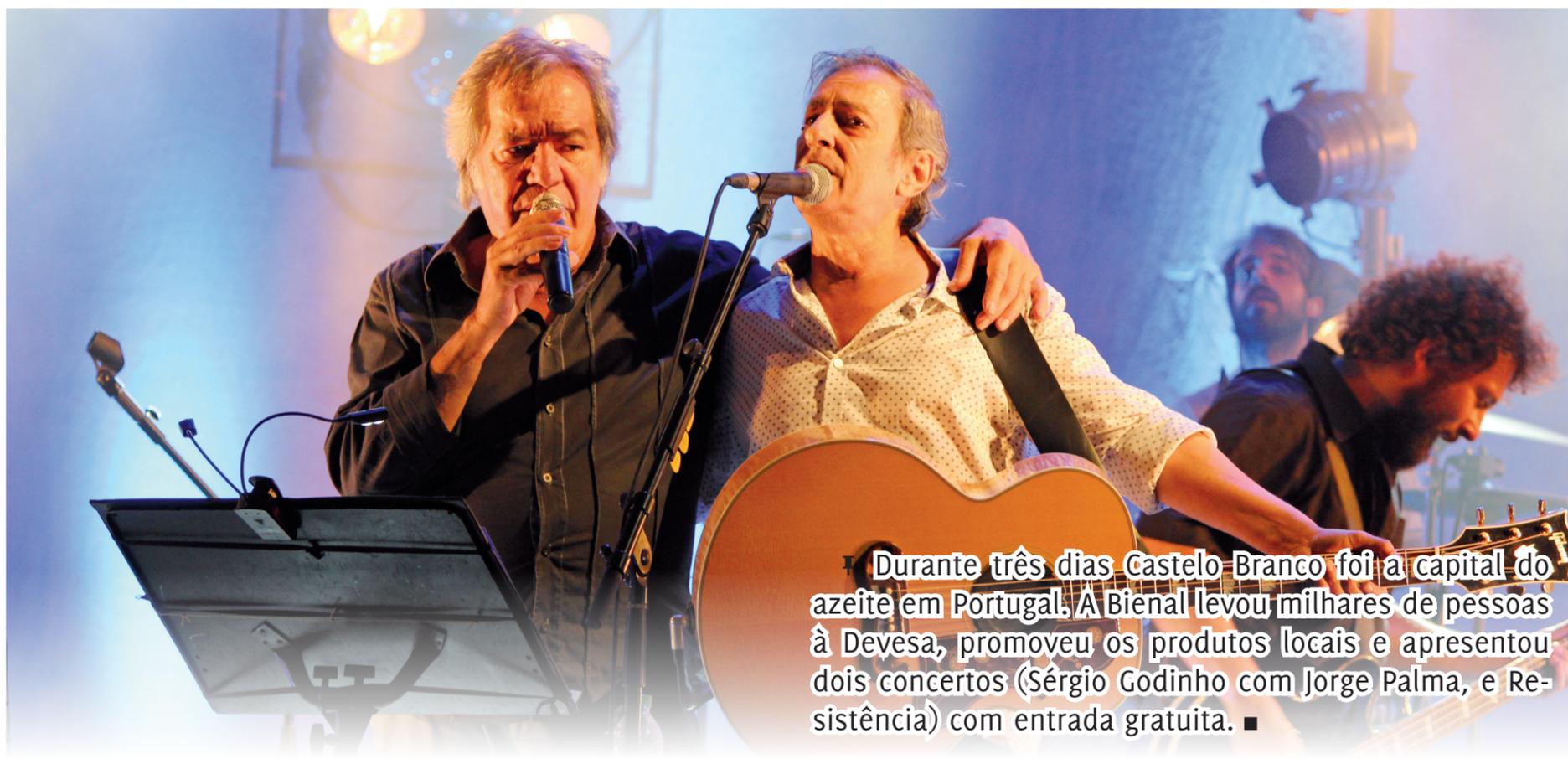


APOIOS:





# Concertos levam milhares ao centro da cidade



¶ Durante três dias Castelo Branco foi a capital do azeite em Portugal. A Bienal levou milhares de pessoas à Devesa, promoveu os produtos locais e apresentou dois concertos (Sérgio Godinho com Jorge Palma, e Resistência) com entrada gratuita. ■



## NA DEVESA

# Dança com a cidade

¶ A primeira edição da atividade Dança com a Cidade, promovida pela Escola Silvína Candeias, com o objetivo de promover o ensino da dança em Castelo Branco e também de valorizar a própria cidade nesta área, contou com a presença de várias figuras públicas, como Luís Correia, presidente da Câmara de Castelo Branco, Adelina Martins, diretora regional da Agricultura e

Pescas do Centro, Carlos Semedo, programador cultural do município, e Ana Sofia Pereira, da Universidade Sénior Albicastrense.

A iniciativa, a última do programa da Bienal, decorreu na noite de 3 de julho, e permitiu ao muito público assistir a um espetáculo em que professores, alunos e convidados puderam evidenciar os seus dotes no mundo da dança. ■

