Published on *Dieta mediterrânica* (http://dietamediterranica.pt)

Seminário Pomar de sequeiro e Barrocal Algarvio

Imagem:



Idioma
Portuguese, international

Local:
Auditório da CCDR Algarve

A Dieta Mediterrânica (DM) foi reconhecida como Património Cultural Imaterial, a 4 de dezembro de 2013, em sete países: Portugal, Espanha, Itália, Grécia, Croácia, Chipre e Marrocos, que individualmente, têm continuado a trabalhar de forma a preservar este estilo de vida tão identitário do mundo mediterrânico, de que Portugal faz parte.

A publicação que agora se lança visou assinalar o 10.º aniversário da aprovação pela UNESCO da candidatura da Dieta Mediterrânica a Património Cultural Imaterial da Humanidade que se comemorou no dia 4 de dezembro de 2023.

A Dieta Mediterrânica é entendida, em regra, no seu sentido mais restrito como um padrão alimentar mediterrânico, mas reconhecemos que é muito mais. É um estilo de vida - um marco de Cultura e Património.

Nesse sentido, a CCDR Algarve, I.P. lançou um desafio à ex-Direção Regional de Cultura do Algarve (ex-DRCAlg) e à ex-Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (ex-DRAP Algarve), para que, em conjunto, se elaborasse uma publicação que convidasse o leitor para uma viagem à região, tendo como roteiro o mundo rural do Algarve e, como mote, o aprofundamento do saber sobre o Pomar de Sequeiro e a sua paisagem, o barrocal, que expressa o modo como vivemos, alimentamos, nos relacionamos uns com os outros e com o território que nos envolve.

O reconhecimento de que a paisagem do Pomar de Sequeiro faz parte de um património "natural" e original, característico do barrocal algarvio, um valor único no país que, ao longo de gerações, tem sobrevivido às diversas dinâmicas territoriais, levou a que se definissem os temas agregadores a partir dos quais se desafiaram diversos autores para refletir e nos trazer "um outro olhar" sobre o Pomar de Sequeiro, nomeadamente: as suas origens, o seu desenvolvimento – a sua História; as suas características e as árvores identificadores deste espaço, tais como a Alfarrobeira, a Amendoeira, a Figueira e a Oliveira – a sua Agricultura; o contexto económico das produções, usos e exportações – o seu Território.

Esta publicação tem, também, como objetivo sensibilizar as diversas entidades públicas e privadas e o público em geral para o valor patrimonial e socioecónomico do Pomar de Sequeiro. Foi ainda tido em conta que esta temática vai ao encontro de preocupações atuais, tais como a sustentabilidade dos recursos ou a escassez de água. Ao mesmo tempo, remete-nos para o Algarve das nossas memórias, que se pretende que, nos dias de hoje, continue a ser uma paisagem real, sustentável, mas igualmente inovadora.

Os textos espelham a diversidade dos temas abordados e dos autores convidados. A todos foi pedido diversos olhares, tendo em conta as suas formações e experiências distintas, oriundos da academia (Alexandra Rodrigues Gonçalves, Ignácio Garcia Pereda, João Soares, João Tereso e Manuel Serra), da investigação em história local (Artur Barracosa Mendonça, Marco Sousa Santos e Idalina Nobre), do mundo empresarial (Isaurindo Chorondo, Carlos Moura e Leonor Santos) e também de entidades públicas, com especiais responsabilidades na área (Ezequiel Pinho, Fernando Severino, Júlio Cabrita, João Costa, José Brito e Lenea Andrade), pois este é, na verdade, um tema que nos toca a todos.

Este é um livro com um caráter de divulgação, que se deseja possa ser acessível a qualquer leitor, sem desmerecer o rigor dos conteúdos. No cruzamento de áreas de interesses e de saberes, cada leitor prosseguirá a sua (re)descoberta sobre este tema.

A publicação foi financiada pelo CRESC Algarve 2020 – FEDER e inserida na operação "O Algarve na Dieta Mediterrânica", dinamizada por diversos parceiros regionais.

Consultar aqui o Programa [1]

Date:
Segunda, 18 Março, 2024 - 14:30

Source URL (modified on 13/03/2024 - 13:33): http://dietamediterranica.pt/?q=pt/semin%C3%A1rio-

pomar-de-sequeiro-e-barrocal-algarvio

Links
[1] http://www.dietamediterranica.pt/sites/default/files/Programa_Pomar_de_Sequeiro_3%20%281%29.pdf