N.º 5 | MARÇO 2025

FOLHA INFORMATIVA

REVIT ALGARVE

revitalgarve.pt

Folha informativa trimestral do Projeto **Revitalgarve - Revitalização de zonas rurais do Algarve: resiliência e inovação na criação de sistemas alimentares territoriais**, com divulgação das atividades desenvolvidas nas suas várias vertentes.

Destaques

Rede de Produtores Locais do Algarve: É produtor? Saiba como aderir!

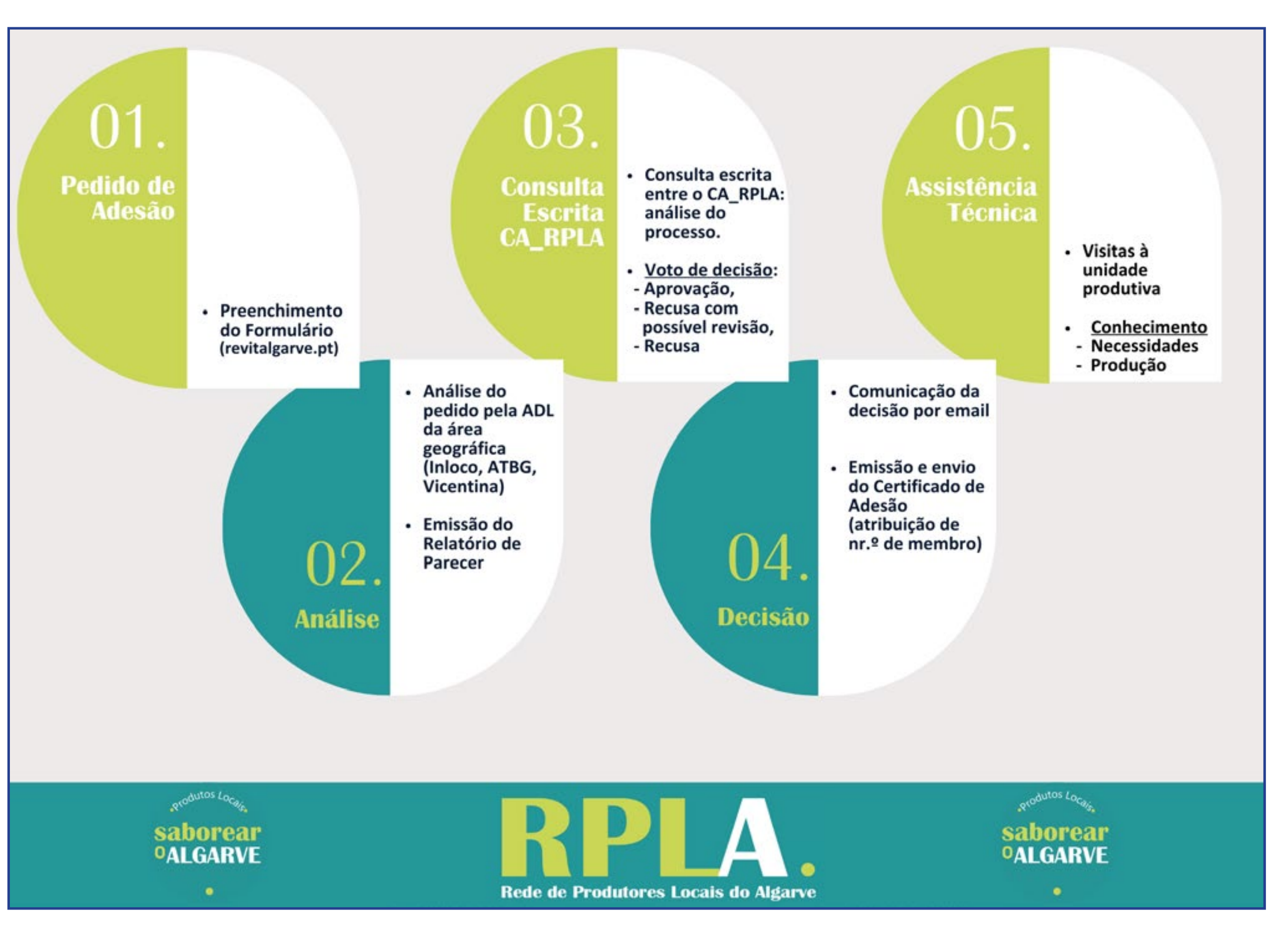
Já estão abertas as inscrições para a Rede de Produtores Locais do Algarve (RPLA), iniciativa integrada no projeto Revitalgarve, que pretende dinamizar o Sistema Alimentar Territorial no Algarve.

A RPLA foi criada para os agricultores e transformadores alimentares da região do Algarve, com o objetivo de promover a produção e o consumo de proximidade baseado em produtos locais de qualidade, produzidos de forma sustentável e inspirados nos princípios da Dieta Mediterrânica.

Para fazer parte da RPLA, o produtor ou transformador deve desenvolver a atividade de produção de bens alimentares na região do Algarve, recorrer maioritariamente a matérias-primas produzidas na região e utilizar modos de produção sustentáveis economicamente, socialmente e ambientalmente.

Para apoiar o processo de candidatura à RPLA, está disponível uma equipa de técnicos.

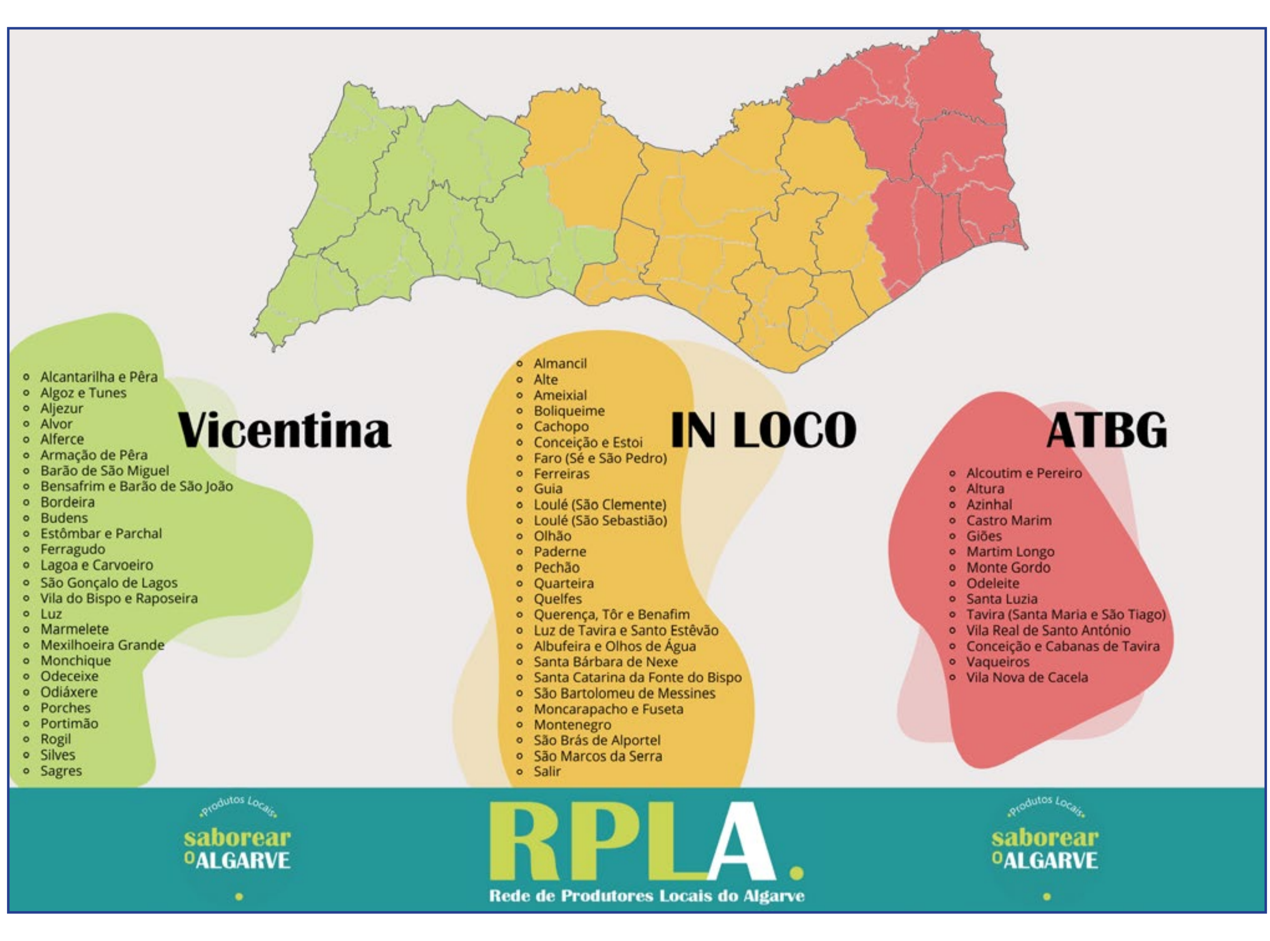
Para ser membro da RPLA deve seguir os seguintes passos:



A gestão e acompanhamento da RPLA, são feitos pelo Conselho de Acompanhamento da RPLA (CA_RPLA) com poderes de decisão sobre admissão ou exclusão de membros.

O CA_RPLA é neste momento constituído pelas seguintes entidades:

- Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve;
- Vicentina - Associação Para o Desenvolvimento do Sudoeste;
- Associação In Loco;
- Associação Terras do Baixo Guadiana;
- Comunidade Intermunicipal do Algarve (coordenador).



O CA_RPLA analisará de forma independente e rigorosa todo e qualquer pedido de adesão e a documentação que o acompanha e emitirá parecer de decisão sobre cada proposta feita nesse sentido.

Contamos com a sua adesão para fortalecer a agricultura local e impulsionar a economia regional!

- ADIRA AQUI -

Fortalecer a Agricultura da Região, é objetivo da Marca "saborear o ALGARVE"

A Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve, I.P. | Agricultura e Pescas, acolheu no passado dia 26 de fevereiro, a apresentação da marca "saborear o ALGARVE". Marcaram presença, no evento, cerca de 150 pessoas, sobretudo produtores primários e transformadores do setor agroalimentar, mas também diversas entidades e associações de desenvolvimento local que desempenham um papel essencial na criação da Rede de Produtores Locais do Algarve (RPLA).

O lançamento da marca "saborear o ALGARVE" contou com uma demonstração de produtos e produtores da região com provas gastronómicas, aos quais o REVITALGARVE agradece:

- **Associação Nacional dos Criadores de Caprinos Raça Algarvia (ANCCRAL),**
- **Associação de Criadores de Gado do Algarve (ASCAL),**
- **Associação de Produtores de Batata-Doce de Aljezur,**
- **Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA), Terras de Sal, C.R.L.,**
- **Associação de Produtores de Medronho do Barlavento Algarvio (APAGARBE),**
- **Associação de Apicultores do Sotavento Algarvio (MELGARBE),**
- **Fábio Fernandes (produtor de mel),**
- **Quinta da Fornalha,**
- **Quinta do Freixo,**
- **Agrimenta, Lda.,**
- **Tiago Epaminondas (produtor de hortícolas),**
- **Agrupamento de Produtores de Alfarroba e Amêndoa, CRL (AGRUPA),**
- **Guadimonte – Cooperativa Agrícola Supramunicipal C.R.L,**
- **Associação de Armadores de Pesca da Fuzeta**
- **e Al Bio - Associação Agroecológica do Algarve.**

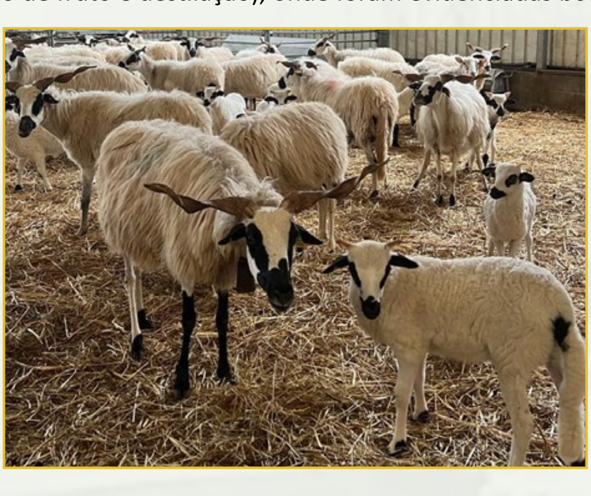
Assista ao vídeo promocional do "saborear o ALGARVE" e veja ou reveja os melhores momentos do evento de lançamento.

Atividades do projeto

Festival das Amendoeiras em Flor do Algarve: dinamizadas provas gastronómicas e visitas de campo

O Revitalgarve esteve presente no Festival das Amendoeiras em Flor do Algarve, realizado nos dias 31 de janeiro, 1 e 2 de fevereiro, em Alta Mora, Castro Marim, dando a conhecer aos seus visitantes as atividades desenvolvidas, promovendo experiências enriquecedoras ligadas à gastronomia regional e às boas práticas agrícolas.

A programação incluiu demonstrações gastronómicas conduzidas pela Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António, uma degustação de enchidos de ovelha churra algarvia, apresentada pela Universidade do Algarve, e uma visita às explorações Bagasil (produção de medronho certificado em MPB, destinado à produção de fruto e destilação), onde foram evidenciadas boas



práticas agrícolas na instalação do pomar e de técnicas culturais na condução e manutenção do medronhal, o seu valor paisagístico e ecológico, e Agro FF (exploração agropecuária focada na criação de ovelhas churras algarvias, certificada em MPB, para a produção em extensivo de carne de qualidade dirigida à restauração local).

Parceria do projeto realiza ação de capacitação dos alunos da EHTVRSA para a Dieta Mediterrânica

A parceria do Revitalgarve promoveu no dia 14 de janeiro, na Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António (EHTVRSA), uma ação de sensibilização dirigida aos alunos.

A ação pretendeu transmitir que a Dieta Mediterrânica vai além de uma alimentação saudável e sustentável, representando, na verdade, um estilo de vida completo.

A sessão foi dividida em dois momentos distintos:

- No primeiro, houve uma breve apresentação do projeto, incluindo sua definição, objetivos e parcerias. De seguida, uma exposição onde se aprofundou o tema da Dieta Mediterrânica, abordando tópicos como o seu conceito e as suas múltiplas dimensões, história, benefícios, características locais no Algarve e a rica gastronomia regional.
- No segundo momento, os alunos participaram em atividades práticas organizadas em dois grupos. Um dos grupos vivenciou o momento "mãos na massa", onde cada participante pôde preparar a sua empada. O outro grupo participou numa dinâmica de gincana, promovendo a aprendizagem de forma lúdica e interativa. No final trocaram.

A iniciativa foi promovida em parceria com as associações Terras do Baixo Guadiana, In Loco, Vicentina e a própria escola.

Dieta Mediterrânica debatida em ação de sensibilização na Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão

No dia 10 de fevereiro, o projeto Revitalgarve promoveu uma ação na Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão, sensibilizando cerca de 40 alunos para a importância da Dieta Mediterrânica.

A ação, que coincidiu com o Dia Mundial das Leguminosas, destacou também o papel essencial destas no fortalecimento da nutrição e na sustentabilidade ambiental. A sessão dividiu-se em dois momentos. No primeiro, teórico, foi apresentada a iniciativa Revitalgarve, com uma exposição detalhada sobre a Dieta Mediterrânica, seus benefícios e especificidades no Algarve, com ênfase na rica gastronomia local. No segundo momento, prático, os alunos temperaram grão-de-bico para preparar "crispies" de grão e participaram numa Gincana Mediterrânica, enfrentando desafios dinâmicos e interativos que reforçaram os princípios da dieta.

A atividade foi realizada pelas associações Vicentina, Terras do Baixo Guadiana e In Loco, em colaboração com a Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão, com o objetivo de promover hábitos alimentares saudáveis e reforçar o valor da Dieta Mediterrânica.

REVITALGARVE e GrowLIFE: juntos na construção de um sistema alimentar sustentável

Os Dias Abertos de Produtores decorreram nas Escolas de Hotelaria e Turismo de Portimão (25 de março) e de Vila Real de Santo António (26 de março). No primeiro dia, participaram sete produtores da região, e no segundo, no Sotavento Algarvio, juntaram-se mais seis.

Realizados no âmbito do projeto GrowLIFE, com o apoio do REVITALGARVE, estes eventos promoveram a ligação entre produtores locais, consumidores e a comunidade escolar, incentivando um sistema alimentar mais sustentável, saudável e consciente.

Sob orientação dos seus formadores, os alunos desafiaram a sua criatividade e transformaram os produtos apresentados em verdadeiras inovações gastronómicas. Durante as Conversas Abertas, discutiram-se temas essenciais como a produção alimentar sustentável, os circuitos curtos agroalimentares, a valorização da agricultura e a Dieta Mediterrânica.

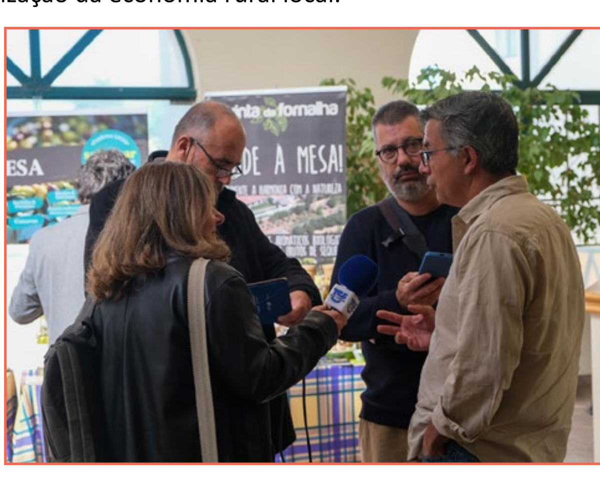
REVITALGARVE e GrowLIFE continuam a unir esforços na promoção da transição para um sistema alimentar mais sustentável, demonstrando que a simplicidade da produção responsável pode resultar em pratos únicos e excecionais.

Multimédia

RPLA e marca "saborear o ALGARVE" em destaque na comunicação social

O evento de lançamento do "saborear o ALGARVE", uma marca que vai representar a Rede de Produtores Locais do Algarve (RPLA), constituiu um importante marco nas atividades em desenvolvimento pelo projeto REVITALGARVE. A cerimónia decorreu na CCDR Algarve I.P. - Agricultura e Pescas, em Faro, no último dia 26 de fevereiro.

Este evento motivou o interesse dos órgãos de comunicação social nacionais que, através das suas reportagens, permitiram dar a conhecer a um público mais vasto a Rede de Produtores Locais do Algarve e a Marca "saborear o ALGARVE", iniciativas emblemáticas do projeto que ambicionam contribuir para a preservação do território, a valorização dos produtos e agentes locais e para a revitalização da economia rural local.



Clipping de imprensa:

SIC Notícias | "Saborear o Algarve": nova marca quer aproveitar PRR para levar produtos regionais a outro patamar" - 1 de março (Vídeo e artigo noticioso)

Antena 1 | Programa "José Candeias" - 26 de fevereiro (Áudio)

Antena 1 | Portugal em Direto - 26 de fevereiro (Áudio)

TSF | Noticiário das 14 horas - 26 de fevereiro (Áudio)

TSF | "Mais unidos para "Saborear o Algarve"" - 26 de fevereiro (Áudio e artigo noticioso)

LUSA | "Lançamento de nova marca "Saborear o Algarve" promove consumo de proximidade" - 26 de fevereiro (Artigo noticioso)

Algarve Primeiro | "Lançamento de nova marca "Saborear o Algarve" promove consumo de proximidade" - 26 de fevereiro (Artigo noticioso)

Barlavento | "Nova marca «Saborear o Algarve» promove consumo de proximidade" - 26 de fevereiro (Artigo noticioso)

Barlavento | "Ovelha churra algarvia começa a chegar às cantinas da região em maio" - 28 de fevereiro (Artigo noticioso)

Se desejar receber as Folhas Informativas do Projeto Revitalgarve no seu email, subscreva:

AQUI

Sobre o projeto Revitalgarve:

O Revitalgarve atua na região do Algarve e tem como objetivo principal a implementação de metodologias que privilegiam abordagens integradas para o **reforço de um sistema alimentar territorial**, baseado numa **Rede de Produtores Locais do Algarve (RPLA)** e no **consumo local dos produtos com origem na RPLA**, promovendo os princípios do **padrão alimentar mediterrânico**, com tradição na Região do Algarve.

O projeto é financiado pelo **PRR – Plano de Recuperação e Resiliência** e o seu plano de ação contempla **três Linhas de Ação**: Conhecimento; Territórios Rurais Inteligentes; e Diversificação Económica.

Entidades Parceiras:

Cofinanciamento:

2025 - Parceria do Projeto Revitalgarve

Pode cancelar a assinatura a qualquer momento através da página:
https://revitalgarve.pt/folhas-informativas/