

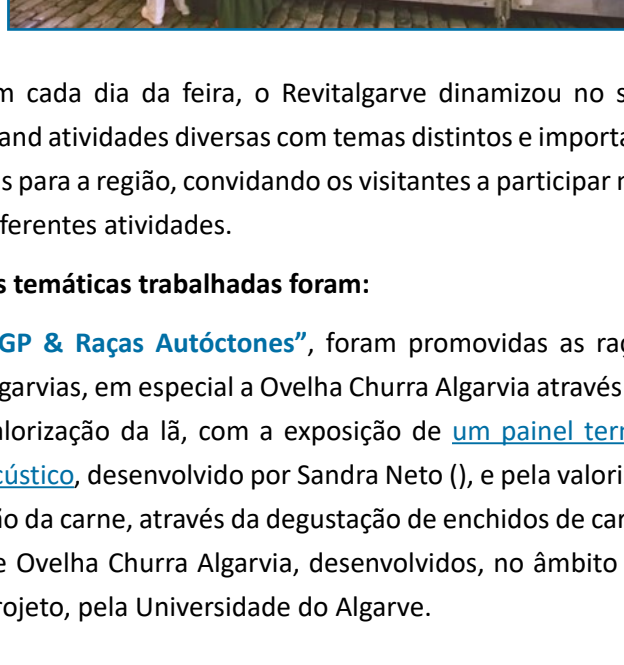
Folha informativa trimestral do Projeto Revitalgarve - Revitalização de zonas rurais do Algarve: resiliência e inovação na criação de sistemas alimentares territoriais, com divulgação das atividades desenvolvidas nas suas várias vertentes.

Especial

Feira da Dieta Mediterrânica

Dinamizadas atividades temáticas e provas de produtos no stand do Revitalgarve

Com o objetivo de promover a valorização dos produtos endógenos da região algarvia, o projeto Revitalgarve marcou presença na 10.ª edição da Feira da Dieta Mediterrânica, em Tavira, através de um stand, junto à Praça da República.



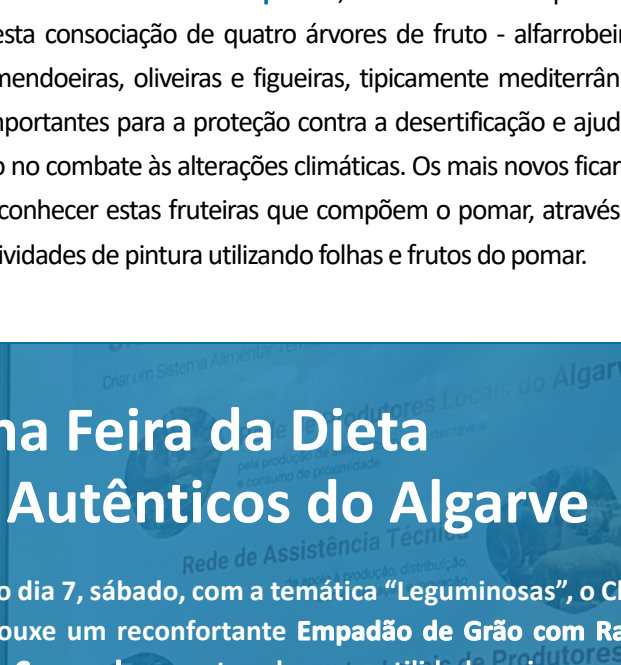
Em cada dia da feira, o Revitalgarve dinamizou no seu stand atividades diversas com temas distintos e importantes para a região, convidando os visitantes a participar nas diferentes atividades.

As temáticas trabalhadas foram:

“IGP & Raças Autóctones”, foram promovidas as raças algarvias, em especial a Ovelha Churra Algarvia através da valorização da lã, com a exposição de um [painel termo acústico](#), desenvolvido por Sandra Neto (1), e pela valorização da carne, através da degustação de enchidos de carne de Ovelha Churra Algarvia, desenvolvidos, no âmbito do projeto, pela Universidade do Algarve.

“Do Mar ao Pomar”, foi disseminada informação sobre pesca e o consumo sustentável através de jogos didáticos, assim como foram apresentadas variedades de batata-doce distintas ([ver folheto](#)), contanto com a colaboração de produtores locais. Quem visitou o stand teve oportunidade de degustar o excelente sabor da batata-doce.

“Leguminosas”, neste dia, os participantes tiveram a oportunidade de conhecer diferentes leguminosas, disponibilizadas pelo INIAV, de aprender como fazer a sua germinação, e ainda levar consigo uma leguminosa. Esta atividade foi um sucesso entre os mais pequenos.



“Pomar Tradicional de Sequeiro”, evidenciou-se a importância desta consociação de quatro árvores de fruto - alfarrobeiras, amendoeiras, oliveiras e figueiras, tipicamente mediterrânica, importantes para a proteção contra a desertificação e ajudando no combate às alterações climáticas. Os mais novos ficaram a conhecer estas fruteiras que compõem o pomar, através de atividades de pintura utilizando folhas e frutos do pomar.

Projeto Revitalgarve brilha na Feira da Dieta Mediterrânica com Sabores Autênticos do Algarve

Entre os dias 5 e 8 de setembro, o Projeto Revitalgarve foi um dos destaques do espaço de **Demonstrações Gastronómicas** na Feira da Dieta Mediterrânica, apresentando **quatro pratos inovadores** que celebraram a rica tradição alimentar mediterrânica. Mais do que simples demonstrações culinárias, cada sessão foi um verdadeiro diálogo entre os chefs e o público, onde os aromas envolventes e explicações detalhadas enriqueceram a experiência gastronómica.



Sob a orientação do Chef Rui Cristóvão, da Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António, os pratos servidos honraram os princípios da Dieta Mediterrânica, utilizando ingredientes frescos e autênticos da região.

No primeiro dia, a temática das **IGP's e Raças Autóctones** brilhou com a colaboração do Chef Manuel Serra, que preparou um delicioso Estufado de Ovelha Churra Algarvia - “Churritas”, acompanhado por esmagado de Batata-doce. Este prato destacou a tradição e a identidade culinária algarvia.

O segundo dia levou os participantes numa viagem “Do Mar ao Pomar”, com uma **Salada de Cavala Cítrica em Concha de Alface**, complementada por um Tartaro de Tomate, uma combinação refrescante que encantou os presentes.

No dia 7, sábado, com a temática “Leguminosas”, o Chef trouxe um reconfortante **Empadão de Grão com Ragu de Cogumelos**, mostrando a versatilidade e riqueza das leguminosas na alimentação mediterrânica.

Para encerrar este festival de sabores, no dia 8 de setembro, o público foi brindado com um **Arroz Caldoso de Presunto**, harmonizado com figos grelhados e amêndoas, celebrando os produtos do “Pomar de Sequeiro”, que são emblemáticos da região.

Em cada uma das quatro demonstrações, o público – composto por mais de 120 pessoas – foi envolvido pelo conhecimento e paixão dos chefs, saindo não só satisfeito com os sabores, mas também mais consciente da importância dos produtos endógenos do Algarve.

A Feira da Dieta Mediterrânica é, sem dúvida, uma celebração da identidade alimentar do Algarve, e o Projeto Revitalgarve desempenhou um papel central nesta jornada sensorial, no Mercado da Ribeira – Tavira.



Com cada prato, os participantes foram convidados a descobrir, provar e se conectar ainda mais com a cultura mediterrânica, saindo com o paladar encantado e o coração cheio de conhecimento.

As receitas dos quatro pratos confeccionados nas demonstrações gastronómicas estão disponíveis no site do projeto, através deste [link](#).

Prémio Inovação: produtos alimentares inovadores do projeto alcançam menções honrosas

As “churritas”, preparado de carne de ovelha Churra Algarvia, e os “enchidos de churra algarvia”, produtos que estão a ser desenvolvidos no âmbito do projeto Revitalgarve, foram distinguidos com menções honrosas pelo “Prémio Inovação – Dieta Mediterrânica”, iniciativa que tem o objetivo de premiar e distinguir a inovação no setor agroalimentar no âmbito da Dieta Mediterrânica.

A cerimónia de entrega do “Prémio Inovação – Dieta Mediterrânica” realizou-se no dia 8 de setembro, último dia da Feira da Dieta Mediterrânica, em Tavira.

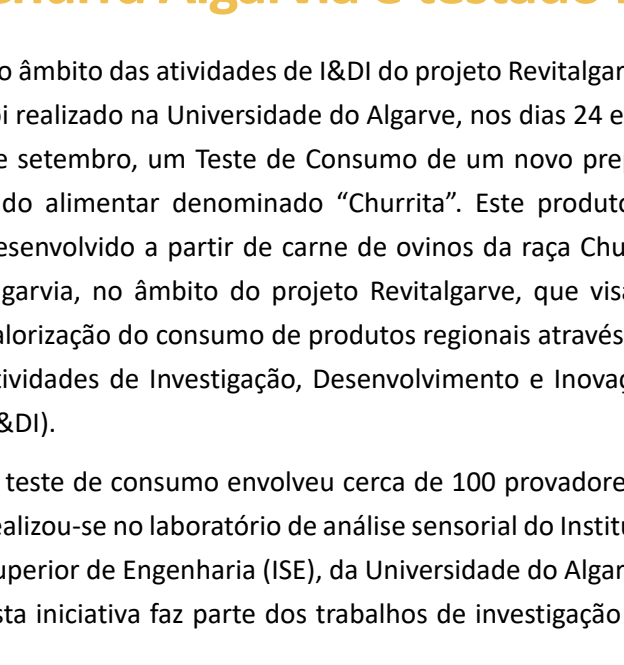
O “Prémio Inovação – Dieta Mediterrânica” resulta da colaboração entre a CCDR Algarve, I.P., a Caixa de Crédito Agrícola Mútuo do Sotavento Algarvio, a Associação In Loco e a Câmara Municipal de Tavira. A avaliação incluiu critérios como o grau de inovação, a viabilidade econó-

mica, as necessidades do mercado e a sustentabilidade ambiental e social. Coube ao público uma quota de 30% na decisão final.



Visitas de campo juntam técnicos e famílias para conhecer os Modos de Produção Sustentáveis

Com o objetivo de demonstrar a importância da utilização de Modos de Produção Sustentáveis (MPS) na produção de alimentos sazonais e sustentáveis, mais resilientes às alterações climáticas, que contribuam para a redução da pegada de carbono, para o incremento dos circuitos curtos agroalimentares e do padrão alimentar mediterrânico, foram realizadas quatro visitas de campo, abertas à comunidade, para dar a conhecer três explorações localizadas na zona de Tavira.



Em todas as visitas foram realizadas provas de produtos da época, oportunidade para divulgar os produtos destas explorações, como o de proporcionar um bom momento de convivialidade dos participantes e de discussão sobre diversos temas relacionados com a Dieta Mediterrânica.

No dia 5 de setembro, a visita guiada à Coleção de Fruteiras Tradicionais do Algarve, no Centro de Experimentação Agrária de Tavira – Pólo de Inovação de Tavira, organizada pela CCDR Alg, incluiu provas de produtos – Frutos e Transformados de Variedades Tradicionais de Figo e Amêndoa, organizado pelo projeto Revitalgarve, com a especial participação da Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António, parceira do projeto.

No dia seguinte cerca de 40 participantes deslocaram-se à Quinta da Maria Flaminga, em Tavira, para conhecer esta exploração agrícola que aposta na “Sustentabilidade dos Produtos Biológicos”. Foram divulgadas boas práticas agrícolas e tecnologias em MPS para valorização dos produtos e uma melhor adaptação às Alterações Climáticas, ao nível da gestão sustentável do solo. Também foram apresentados resultados dos projetos-piloto que estão a ser implementados no âmbito do projeto Revitalgarve.

No dia 7 de setembro realizou-se a visita à Quinta do Alamo, uma exploração agrícola com cerca de 7ha que se dedica sobretudo ao pomar tradicional de sequeiro, estando certificada em Modo de Produção Biológico (MPB). Produz essencialmente figos, alfarroba,



amêndoas e azeitona, além de produtos hortícolas, que são comercializados diretamente junto dos clientes do agroturismo ali existente e dos participantes das várias atividades que organizam, entre as quais, workshops de culinária inspirados na gastronomia mediterrânica.

Na última visita, à Horta do Cabeço, em Tavira, cerca de 20 participantes conheceram esta exploração certificada em MPB, com cerca de 3,5 ha de culturas frutícolas (abacates, mangas e laranjas) e pomar tradicional de sequeiro (oliveiras, alfarrobeiras e figueiras), e hortícolas ao ar livre. Conta ainda com um pequeno núcleo de ovinos que pastoreia áreas definidas da exploração, especialmente no controlo de infestantes e na manutenção de áreas limpas e resilientes aos incêndios.



Foram debatidas boas práticas agrícolas, como a gestão sustentável do solo, gestão de ervas espontâneas, rotações e consociações de culturas e promover fitossanidade, bem como a importância de proteger sistemas de produção em MPS para a valorização dos produtos e uma melhor adaptação às alterações climáticas.

[Fichas de caracterização de Unidades Demonstrativas](#) ligadas ao Revitalgarve, com informação sobre estas explorações e Modos de Produção Sustentáveis.

Linha de Ação 7.2

Conhecimento

“Churrita”: Novo preparado de carne de Ovinos da Raça Churra Algarvia é testado na Universidade do Algarve

No âmbito das atividades de I&DI do projeto Revitalgarve, foi realizado na Universidade do Algarve, nos dias 24 e 25 de setembro, um Teste de Consumo de um novo preparado alimentar denominado “Churrita”. Este produto é desenvolvido a partir de carne de ovinos da raça Churra Algarvia, no âmbito do projeto Revitalgarve, que visa a valorização do consumo de produtos regionais através de atividades de Investigação, Desenvolvimento e Inovação (I&DI).

O teste de consumo envolveu cerca de 100 provadores e realizou-se no laboratório de análise sensorial do Instituto Superior de Engenharia (ISE), da Universidade do Algarve. Esta iniciativa faz parte dos trabalhos de investigação do

projeto RevitAlgarve, que busca promover a sustentabilidade e o aproveitamento dos recursos endógenos da região algarvia.



Ensaio sobre conversão de matos em pastagens produtivas e sustentáveis

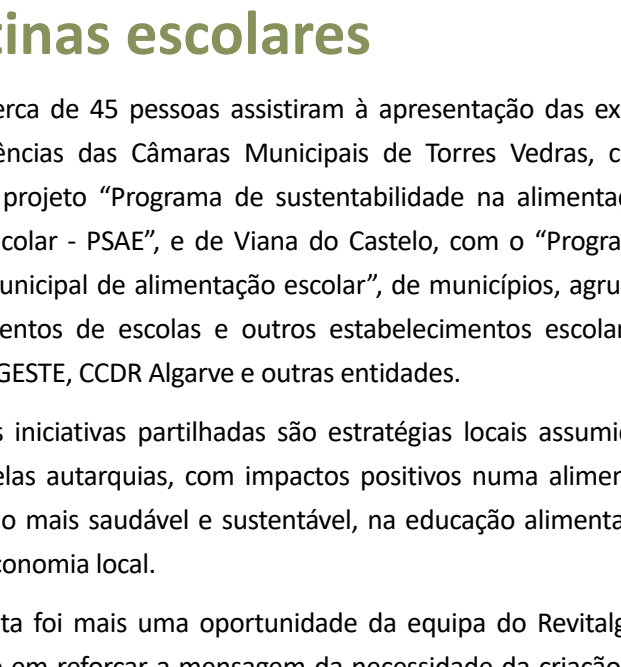
Foram apresentados os resultados de dois ensaios sobre a conversão de matos em pastagens produtivas e sustentáveis. A divulgação científica foi assegurada por João Vieira, bolseiro de investigação da Universidade do Algarve, em representação do projeto Revitalgarve.

O póster científico “Conversão de matos em pastagens produtivas e sustentáveis” foi divulgado no X Congresso Internacional de Agroecologia, que decorreu de 2 a 6 setembro, em Viseu; e o poster “Conversão de matos em pastagem com ovelhas da raça Campaniça”, por sua vez, foi apresentado no XIV Congresso Ibérico sobre Recursos Genéticos Animais, que se realizou entre 12 e 14 setembro, em Vila Real.

O ensaio decorreu na Quinta do Freixo, em Loulé, numa área de aproximadamente 6,3 hectares onde, em 2024,

começou a ser realizado o acompanhamento das pastagens, através da medição da biomassa e da determinação da composição florística.

Os pósters estão disponíveis no site, através deste [link](#).

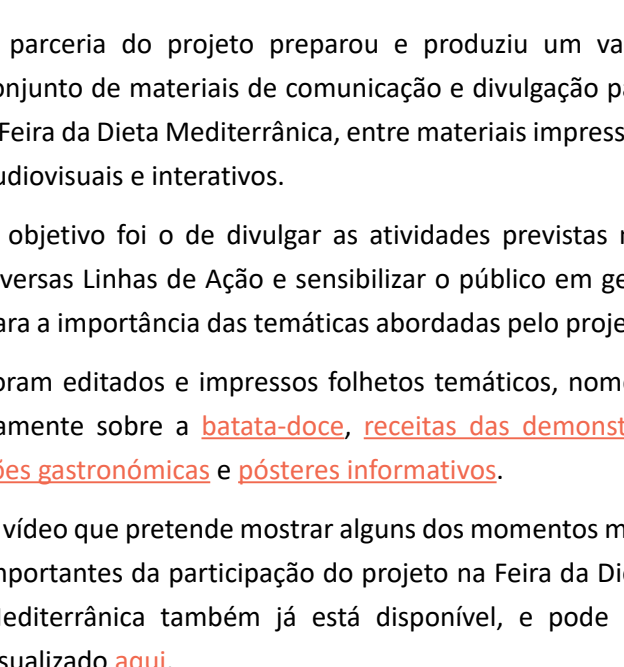


Linha de Ação 7.5

Territórios Rurais Inteligentes

Sessão de informação sobre Boas Práticas de abastecimento local de cantinas escolares

Com vista a contribuir para o aumento da introdução de mais produtos locais em cantinas escolares da região do Algarve, um dos objetivos do projeto, foi realizada uma sessão online sobre “Boas práticas de projetos e experiências de abastecimento local de cantinas escolares”, no passado dia 25 de junho.



Cerca de 45 pessoas assistiram à apresentação das experiências das Câmaras Municipais de Torres Vedras, com o projeto “Programa de sustentabilidade na alimentação escolar - PSAE”, e de Vila do Castelo, com o “Programa municipal de alimentação escolar”, de municípios, agrupamentos de escolas e outros estabelecimentos escolares, DGESTE, CCDR Algarve e outras entidades.

As iniciativas partilhadas são estratégias locais assumidas pelas autarquias, com impactos positivos numa alimentação mais saudável e sustentável, na educação alimentar e economia local.

Esta foi mais uma oportunidade da equipa do Revitalgarve em reforçar a mensagem da necessidade da criação da Rede de Produtores Locais do Algarve, que engloba o levantamento dos produtores e suas produções, e o apoio aos municípios e outras entidades para a implementação dos Sistemas Alimentares Territoriais com produtos da RPLA na restauração coletiva.

Linha de Ação 7.6

Diversificação Económica

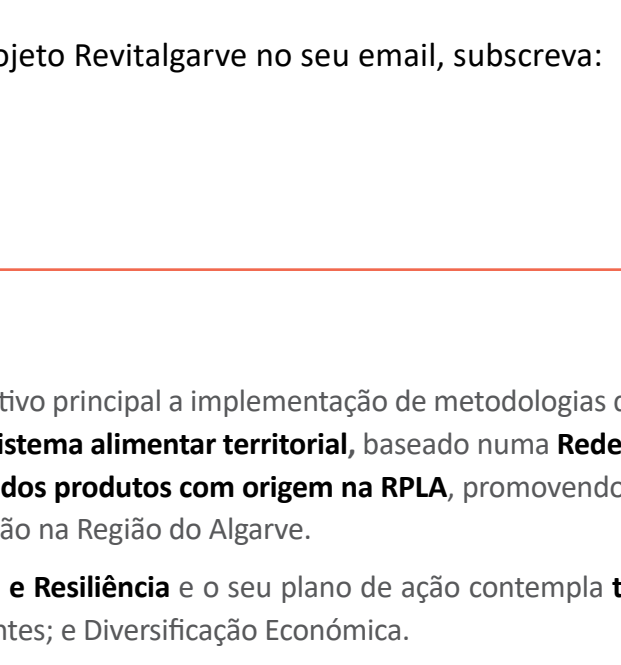
Produção de materiais de comunicação para a Feira da Dieta Mediterrânica

A parceria do projeto preparou e produziu um vasto conjunto de materiais de comunicação e divulgação para a Feira da Dieta Mediterrânica, entre materiais impressos, audiovisuais e interativos.

O objetivo foi o de divulgar as atividades previstas nas diversas Linhas de Ação e sensibilizar o público em geral para a importância das temáticas abordadas pelo projeto.

Foram editados e impressos folhetos temáticos, nomeadamente sobre a [batata-doce](#), [receitas das demonstrações gastronómicas](#) e [pósteres informativos](#).

O vídeo que pretende mostrar alguns dos momentos mais importantes da participação do projeto na Feira da Dieta Mediterrânica também já está disponível, e pode ser visualizado [aqui](#).



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

Sobre o projeto Revitalgarve:

O Revitalgarve atua na região do Algarve e tem como objetivo principal a implementação de metodologias que privilegiam atividades 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:

