

PROJETOS EM DESTAQUE

Gostamos de partilhar e como tal trazemos alguns projetos para perto de si



DRAP Centro
DIREÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA E PISCAS DO CENTRO

DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE INVESTIMENTO

boletim



VINHOS DO DOURO SUPERIOR

A **Vinilourenço Lda.** é uma empresa familiar, criada em 2006 por Jorge Lourenço, que se dedica à produção de vinhos, incluindo espumantes. Localizada em Poço do Campo, concelho de Meda, a empresa dispõe atualmente de 45 hectares de vinha, repartidos no concelho de Meda e de Vila Nova de Foz Côa. As parcelas de vinha estão dispersas por Poço do Canto, Vala da Teja e Pocinho.

Em 2018 a Vinilourenço apresentou uma candidatura ao PDR2020, na medida direcionada para as agroindústrias. O objetivo do projeto foi a modernização da adega com vista ao aumento da capacidade produtiva, melhoria do processo produtivo e da qualidade, eficiência energética e o tratamento de efluentes. A operação representou um investimento de mais de 400 mil euros, apoiado pelo PDR2020 em cerca de 113 mil euros.

No percurso de crescimento, o empresário ainda em nome pessoal teve um projeto de jovem agricultor, com apoios comunitários.

Duas gerações na viticultura

Horácio Augusto Lourenço, pai do atual sócio, plantou as primeiras vinhas na década de 1980. O filho desenvolveu a viticultura, criou os vinhos e estruturou a empresa.

No início da década de 2000, Jorge Lourenço, com apenas 18 anos, assumiu a responsabilidade de modernizar os 25 hectares de vinha já plantados pelo pai, selecionar novas castas para ampliar a área de vinha, estruturar a empresa para vinificar as uvas e comercializar os vinhos produzidos. Nos últimos 10 anos o crescimento foi significativo, resultante da qualidade e originalidade dos seus vinhos, tais como D. Graça, Fraga da Galhofa, Pai Horácio, Mau Feitio, Insuspeito e Avô Escrivão, onde a recuperação de castas antigas do Douro forjam a imagem das marcas e reconhecimento da Vinilourenço. As referências são atualmente 33, entre brancos, tintos, rosés, espumante e colheita tardia.

A produção é escoada maioritariamente para o mercado interno. A exportação representa cerca de 15% do total do volume de vendas, sendo já mais de 12 os países de destino.

O enoturismo é também já uma realidade para a empresa. Num curto prazo conta ter na sua oferta alojamento turístico inserido nas vinhas.

Catarina Campos e P.M.



www.vinilourenco.com



AÇAFRÃO DE ALMEIDA

A **Culturcast, Unipessoal Lda.** foi constituída em 2017, com o objetivo de apresentar uma candidatura no âmbito do PDR2020, às Operações 3.2.1 "Investimento na exploração" e 3.1.1 "Jovens Agricultores na exploração". A sociedade tem a sua exploração localizada na freguesia do Freixo, concelho de Almeida. O nome da exploração, "Herdade Marinteu", é utilizada na comercialização dos produtos. Com uma área aproximada de 9 hectares, foi realizado um investimento total de aproximadamente 120 mil euros, com uma taxa de apoio de 50% e um prémio à primeira instalação de jovem agricultor. O investimento englobou a plantação de meio hectare de açafirão e cerca de 6 hectares de amendoeira e nogueiras. As diferentes produções estão em transição para produção biológica, na procura da eficiência na comercialização e de maior valor acrescentado.

A cultura do açafirão entrou em velocidade cruzeiro nos últimos 3 anos. Representa assim a franca maioria da atividade atual da empresa, uma vez que a produção de amêndoas não é ainda expressiva, considerando que as árvores estão em crescimento. O mesmo acontece com as nogueiras, para já sem produção.

A cultura do açafirão

O açafirão é o produto comercial composto pelos estiletos (fina porção da parte reprodutora feminina) das flores do *Crocus sativus*. É uma planta sem caule, com um bolbo, sendo que no final de outubro surgem as flores e de seguida as folhas. Todos os anos produz cerca de 6 a 9 folhas, formando uma roseta. As flores são de cor lilás, com as pétalas unidas entre si, e no centro da flor evidenciam-se 3 estiletos longos, de cor vermelho dourado. Estes são posteriormente secos e constituem a parte com interesse comercial. Para conseguir um quilo de açafirão são necessárias milhares de flores. O processo de colheita da flor e de extração dos estiletos é totalmente manual e sazonal, durando cerca duas semanas. Acresce que a desidratação é feita no mesmo dia da colheita. Estas peculiaridades tornam o açafirão numa das especiarias mais preciosas do mundo. Por isso o estilete é cada vez mais vendido inteiro para evitar fraude. Esta especiaria é frequentemente confundida com a curcuma (açafirão-da-Índia). A empresa vende para o mercado de proximidade, que a usa por exemplo no molho dos "pastéis de molho da Covilhã" ou no arroz à valenciana, também típico nesta terra beirã. Poderá encontrar na loja on-line: www.marinteu.shopk.it

Sandra Santos e P.M.



www.facebook.com/Marinteu



MARANHO E PORCO DA SERTÃ

A Casel - Produção e Industrialização de Carnes, Lda., é uma empresa de cariz familiar, criada em 1984 e localizada na Sertã, distrito de Castelo Branco.

Apoiada pelo programa PDR2020, a Casel construiu recentemente as novas instalações localizadas na Zona Industrial da Sertã.

Na nova unidade a empresa faz a desmancha, corte e confeção culinária, com produtos de primeira a quinta gama, onde se incluem por exemplo porco cozinhado em slowcooking ("Dom Porco").

A família dá continuidade à atividade inicial de produção animal, bem como à comercialização direta, em 4 talhos localizados na Sertã, Cernache e Vila de Rei.

A estratégia da empresa, com as novas instalações, está também centrada na inovação e valorização da proteína animal, de porco da raça Duroc, de criação própria, para além dos produtos de receituário local e tradicional, cujo produto estrela é o maranho da Sertã, com denominação de origem IGP.

Dom Casel, Iguarias de origem portuguesa

A família trabalha desde 1979 na produção de carne, tendo criado 5 anos depois a Casel (Carnes da Sertã). Quase 4 décadas passadas, surge a "Dom Iguarias de Origem Portuguesa", uma marca pensada para representar uma gama de produtos de excelência e com a missão de dar uma personalidade própria para os produtos regionais da Sertã, como o citado Maranho, o Bucho recheado e os enchidos (Chouriço Magro, Chouriço Mouro, Paio de Lombo, Painho, Morcela, Morcela de Arroz e Farinheira). A gama de produtos é mais alargada, dispondo atualmente mais de 30 referências. Muitas de carne de porco, com cortes tradicionais, cortes nobres e slowcooking, que no conjunto representam metade da faturação.

O produto de referência é o DOM Maranho da Sertã, cuja receita se manteve inalterada ao longo dos últimos 200 anos. Pode encontrar este e todos os outros produtos na loja on-line da Dom Casel em: www.domiguarias.com

Catarina Campos e P.M.



www.domcasel-iguarias.pt



AZEITE DE ANSIÃO

A **Lagar Camporêz Lda.** produz o azeite Galgas que tem um passado assente num lagar tradicional.

Com o apoio do PDR2020 a empresa construiu em 2017 um novo lagar localizado no concelho de Ansião, na Zona Industrial de Chão de Couce. A nova unidade de produção de azeite representou um investimento de aproximadamente 800 mil euros.

O lagar tradicional de 1916 está há mais de 100 anos na mesma família e ainda continua em laboração.

O azeite Galgas tem como marca 20 anos e deve o seu nome às galgas utilizadas na produção de azeite, com trituração em "lagar de galgas". Um sistema de produção tradicional, por contraponto à atual trituração em moinhos de martelos.

A preocupação da família é preservar o sabor tradicional do azeite, mantendo o lagar de galgas e o novo lagar em produção, levando ao consumidor a partilha de memórias de outros tempos.

O tradicional sabor do azeite

O investimento associado ao projeto PDR2020 permitiu à empresa transformar a azeitona que também produz bem como prestar serviços de extração de azeite a produtores da região.

A empresa tem o seu processo produtivo pensado nas preferências dos agricultores, possibilitando que os mesmos levem especificamente o azeite das suas azeitonas e essencialmente que a extração de azeite tenha um reduzido tempo de espera entre a colheita e o processamento, com laboração contínua na altura da colheita.

Esta nova unidade possibilitou a duplicação da produção e o incremento da prestação de serviços, já anteriormente praticada pela família.

O azeite é comercializado engarrafado e engarrafonado para a restauração e supermercados, essencialmente para a região Centro. A empresa deu início também à internacionalização do seu produto.

O azeite Galgas é maioritariamente produzido a partir de azeitona galega.

Catarina Campos e P.M.



www.azeitegalgas.com



PEIXE DO MONDEGO

A **Universidade de Évora**, contando com o apoio técnico-científico do **MARE** – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, faz desde 2012 o acompanhamento da atividade da pesca dirigida aos peixes anádromos na bacia hidrográfica do rio Mondego e zona costeira adjacente, assente num modelo de gestão inovador e participativo. Assim surgiu o projeto An@dromos.PT, com um investimento global de aproximadamente meio milhão de euros, apoiado pelo MAR2020, com o objetivo de expandir esta abordagem de gestão às principais bacias hidrográficas nacionais onde existe pesca dirigida aos peixes anádromos, criando um programa de monitorização e gestão da pesca dirigida a estes peixes. A meta a atingir é a recuperação das suas populações e a manutenção acima dos níveis capazes de gerar o Rendimento Máximo Sustentável.

Os peixes anádromos são peixes que crescem no mar e migram em adultos para o rio onde se reproduzem, como a lampreia-marinha, o sável e a savelha.

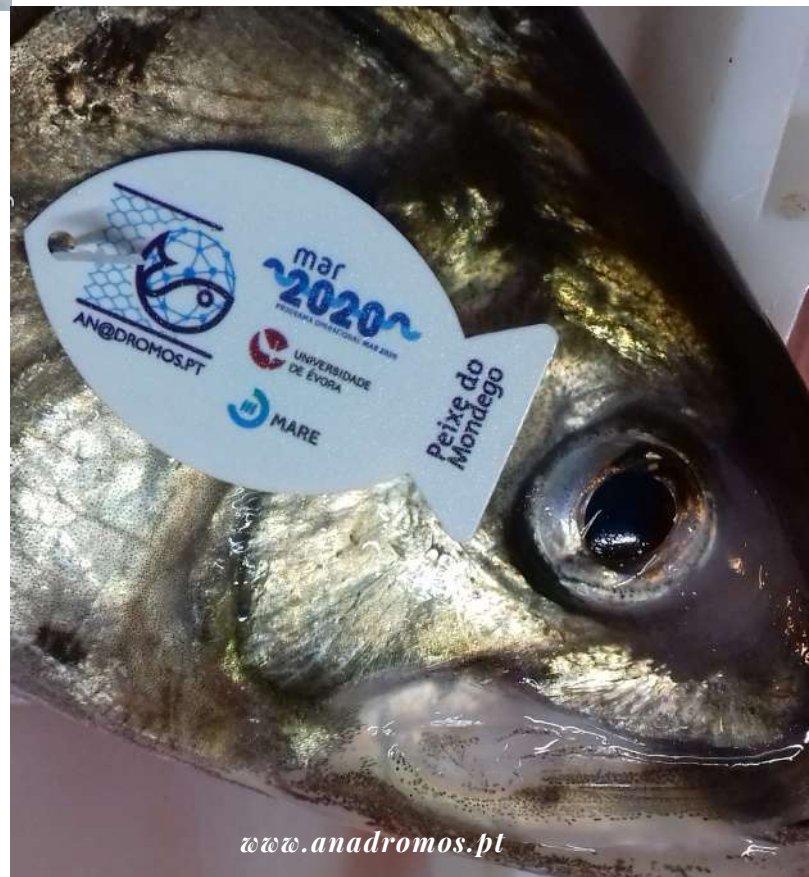
O **MARE** (mare-centre.pt), é uma unidade de I&D com competências para o estudo dos ecossistemas aquáticos, na vertente continental e no mar. Promove o uso sustentável de recursos e a literacia do oceano, disseminando o conhecimento científico e apoiando políticas de desenvolvimento sustentável.

Cogestão de Peixes Anádromos em Portugal

O projeto An@dromos.PT lançou as bases que conduzirão à criação do primeiro Comité de Cogestão dedicado à pesca dos peixes migradores anádromos no nosso país, o qual virá a ser implementado na região Centro.

No âmbito deste projeto foi implementada uma metodologia que permitiu estimar com maior rigor o número de indivíduos adultos das espécies-alvo que entra anualmente na bacia hidrográfica do Mondego. Esta monitorização é conseguida através do registo voluntário das capturas pelos pescadores no Portal da Pesca: <https://portal.anadromos.pt>, uma plataforma que pode ser acedida através de smartphones, tablets ou computadores com ligação à internet ou, alternativamente, através do "Quiosque do Pescador", um terminal colocado no porto de pesca da Cova-Gala. Foi também implementado um programa piloto de certificação regional, que teve por objetivo valorizar os produtos locais capturados segundo os métodos tradicionais de pesca. Compreendeu a colocação de uma etiqueta externa que indica a origem (bacia hidrográfica), o comprovativo de compra em lota e a designação "Peixe do Mondego".

P.M.



www.anadromos.pt

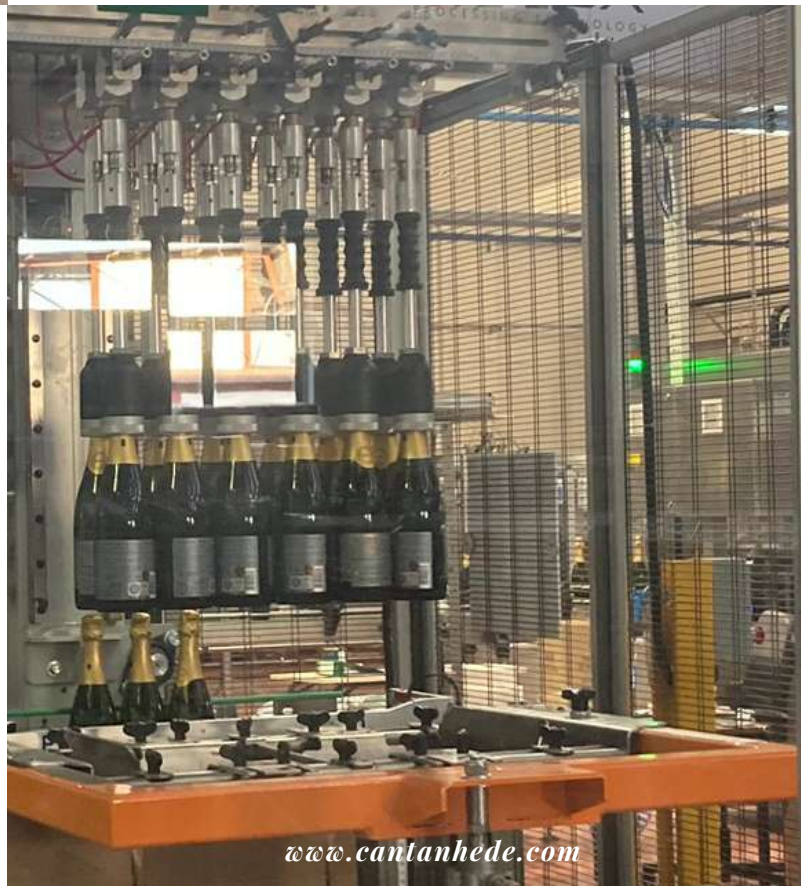


VINHO DA BAIRRADA

A Adega Cooperativa de Cantanhede, constituída em 1954, está localizada na sub-região da Bairrada da Região Beira Atlântico, onde a casta Baga é distintamente representada e tem a sua sede social e unidade agroindustrial em Cantanhede. Conta atualmente com mais de 1.300 produtores associados que somam uma área de vinha de cerca de 1.200 hectares, com uvas aptas a Vinho DOP Bairrada e IGP Beira Atlântico nas categorias Espumante, Reserva e Grande Reserva.

No âmbito da expansão e renovação da estrutura produtiva agroindustrial, a Adega Cooperativa de Cantanhede instalou uma nova linha integrada de enchimento e embalagem.

Com este investimento, de 1 milhão de euros, apoiado pelo PDR2020 em 30%, pretendem reforçar o sector produtivo do engarrafamento, potenciando a venda de vinhos engarrafados em detrimento de vinhos a granel, reforçando a qualidade e segurança alimentar e a internacionalização.



Produção certificada aliada a prémios e distinções

A qualidade é garantida por uma monitorização rigorosa de todo o processo produtivo e pela implementação das melhores práticas ao nível da Gestão e Qualidade e Segurança Alimentar, devidamente certificadas pelas normas ISO (9001:2015) e IFS (Internacional Food Standard). A Adega Cooperativa de Cantanhede tem crescido de uma forma consolidada e é-lhe reconhecido o prestígio na produção de vinhos de elevada qualidade. O reconhecimento do trabalho desenvolvido tem sido revelado pelos bons resultados comerciais, mas também pela atribuição dos mais variados prémios e galardões. Aos Prémios e Distinções dos Vinhos acresce o Prémio Adega Cooperativa do Ano, atribuído pela Revista Vinho Grandes Escolhas em fevereiro de 2020. Já este ano, o vinho Marquês de Marialva Baga Reserva 2017, da Adega Cooperativa de Cantanhede, foi contemplado com a medalha de ouro na 9ª edição do Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola, na categoria vinhos tintos.

Sidónio Santos

www.cantanhede.com

PDR2020: INVESTIMENTOS DE JOVENS AGRICULTORES EM CASTELO BRANCO

A Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro promoveu mais um encontro técnico de proximidade, desta feita dirigido a jovens agricultores do distrito de Castelo Branco. A sessão decorreu no Fundão, na Sala de Imprensa do Casino Fundanense, no dia 22 de maio de 2023, com o apoio do Município do Fundão.

O universo de 176 projetos PDR2020 promovidos por jovens agricultores do distrito de Castelo Branco representa um investimento global de aproximadamente 46 milhões de euros. Um quarto destes projetos estão localizados no Fundão, a maioria de fruticultura.

As apresentações técnicas e os testemunhos de 4 jovens agricultor estão disponíveis aqui:

- **A execução das operações de investimento, obrigações e compromissos, na apresentação de Ana Serejo e Pedro Carvalho**
www.youtube.com/watch?v=fQrFvz-USC4
www.drapc.gov.pt/base/documentos/jovens_agricultores_obrigacoes_compromissos_guarda_30mar2023.pdf
- **A Delegação Regional de Castelo Branco no acompanhamento dos Jovens Agricultores, na apresentação de Manuel Sequeira**
www.youtube.com/watch?v=btHX_K9Ll3s
- **Os 4 pontos chave na cultura da cerejeira, na apresentação de Maria Paula Simões, do Instituto Politécnico de Castelo Branco**
www.youtube.com/watch?v=4yR-HnDk21U
www.drapc.gov.pt/base/documentos/4_pontos-chave_cultura_cerejeira_paula_simoes_ipcb.pdf
- **O Centro AgroTech Fundão, na apresentação de Pedro Neto, do Município do Fundão**
www.youtube.com/watch?v=aqBpo6_WaB8
www.drapc.gov.pt/base/documentos/agro_iot_centre-pedro_netto_agrotech_fundao.pdf
- **O testemunho de 4 jovens agricultores de medronho, cereja e agropecuária**
www.youtube.com/watch?v=HNTbIUrhWU

A Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro dá assim continuidade às sessões de proximidade já realizadas em Viseu e na Guarda.

P.M.

PDR2020
Investimento de Jovens Agricultores no distrito de CASTELO BRANCO

FUNDÃO
Casino Fundanense | Sala de Imprensa
22 de maio de 2023

PROGRAMA

14:15 Receção dos participantes
14:30 Sessão de boas-vindas
Fernando Martins | Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro
Paula Formigos | Município do Fundão
14:40 Execução das Operações de Investimento de Jovens Agricultores: Prazos e Obrigações.
Ana Serejo | DRAP Centro, Direção de Serviços de Investimento
Pedro Carvalho | DRAP Centro, Direção de Investimentos da Guarda

15:00 A Delegação Regional de Castelo Branco no acompanhamento dos Jovens Agricultores
Manuel Sequeira | DRAP Centro, Delegação de Castelo Branco

15:10 Quatro pontos chave para o rendimento da cultura da cerejeira
Maria Paula Simões | IPB, Escola Superior Agrária de Castelo Branco

15:30 Intervalo para café

16:00 O Centro AgroTech
Pedro Neto | Município do Fundão

16:20 Testemunho de 4 Jovens Agricultores
16:30 Debate
16:45 Encerramento
Moderador: Paulo Morenito | DRAP Centro, Direção de Serviços de Investimento
Sessão presencial e por streaming

Instituto de apoio às atividades AC3
www.institutoac3.pt

PDR2020
Investimento de Jovens Agricultores
Operação 311/312

Produção Pecuária
Frutos de casca rija

GUARDA
Delegação de Guarda da DRAPCentro
30 de março de 2023

PROGRAMA

14:15 Sessão de boas-vindas
Artur Pinheiro, Direção

14:30 Execução das operações, obrigações e compromissos
Ana Serejo/Pedro Carvalho, DR

14:45 Contributo da Delegação de Guarda no acompanhamento das operações
Maria Manuel Pinheiro, Delegação da Guarda

11:00 Regime do Exercício da Atividade Pecuária
Acácio Pedro, DSDAR-DLAL

11:15 pausa para café

A CULTURA DE FRUTOS DE CASCA RIJA
11:45 intervenção técnica
Núli Driega, COOPRELA - Cooperativa Agrícola Tereza da Beira

12:00 FRUTOS DE CASCA RIJA face à mudança climática
Alicja Assunção, DRADNorte

Moderação
Paula Matheus, DR

Insólita presença, mas obrigatória.
Para qualquer questão com a inscrição, por favor contactar: ds@drapc.gov.pt

www.drapc.gov.pt

PDR2020
Investimento de Jovens Agricultores
Operação 311.3/312.

A cultura de Pequenos Frutos

VISEU
POLO DE INOVAÇÃO DE VISEU
Estação Agrária de Viseu
23 de SETEMBRO de 2022

PROGRAMA

9:30 Sessão de boas-vindas
Parte I - PROJETOS DE INVESTIMENTO
9:40 Execução das operações: prazos e obrigações
Ana Serejo / Francisco Correia

10:00 Contributo da Delegação de Viseu no acompanhamento das operações
Jorge Correia

Parte II - A CULTURA DE PEQUENOS FRUTOS
10:20 Contributo da experimentação face à evolução dos desafios
Sérgio Martins

10:40 Aspectos fitossanitários da cultura dos pequenos frutos
Vanda Batista / Madalena Roló

11:00 Debate e esclarecimentos
11:15 Intervalo para café
11:45 Visita ao campo de variedades de mirtilos da Estação Agrária de Viseu
12:30 Encerramento da sessão

Insólita presença, mas obrigatória.
Para qualquer questão com a inscrição, por favor contactar: ds@drapc.gov.pt

www.drapc.gov.pt

Ficha técnica:

Ana Serejo (Direção)
Paulo Morenito (Coordenação e Edição)
Execução gráfica com programa Canva
DSI/DRAP Centro

boletim

Maio 2023