

# Gazeta Rural

XI Aniversário

Director: José Luís Araújo | N.º 252 | 1 de Agosto de 2015 | Preço 2,00 Euros | [www.gazetarural.com](http://www.gazetarural.com)



Consultores em Medicina no Trabalho  
Clínica Geral  
Segurança alimentar (HACCP)  
Serviços Clínicos Especializados



**CLIGERAL**  
[www.cligeral.com](http://www.cligeral.com) | [medicina@cligeral.com](mailto:medicina@cligeral.com)  
Contactos  
Tlf.: 232 488 850 | Tlm.: 961 052 641



Wir leben Autos.

**Lemos & irmão**  
232 488 850



**fnapf**  
FEDERAÇÃO NACIONAL DAS ASSOCIAÇÕES  
DE PROPRIETÁRIOS FLORESTAIS

Os incêndios florestais não se combatem.  
**Previnem-se!**

[www.fnapf.pt](http://www.fnapf.pt) | [www.facebook.com/FNAPF](https://www.facebook.com/FNAPF)



## Entre a terra e a tecnologia

As questões da produção agroalimentar são cada vez mais prementes, já que se estima que a população do planeta atinja 9 mil milhões de habitantes em 2050. Como alimentar tanta gente com recursos planetários escassos e finitos?

Não é fácil de antever, mas perspectivam-se mudanças nos processos agrícolas de modo a compatibilizar mais produção alimentar com menor pressão sobre os recursos. Quiçá assistiremos a duas tendências aparentemente opostas, mas realmente complementares: por um lado, o crescimento da pequena agricultura de proximidade dos produtos tradicionais e/ou biológicos e, por outro, uma agricultura de cariz cada vez mais tecnológico que possa satisfazer uma gama mais alargada de consumidores.

No que respeita à agricultura biológica tem-se assistido a uma procura crescente por parte dos consumidores, sobretudo nos países ocidentais. O modo bio virou moda e hoje, apesar de mais caros, os produtos biológicos já constituem uma importante fileira impondo-se no mercado por uma simples razão: são melhores. Melhores em sabor, duração, rendimento e melhores para a saúde, tanto alimentar como ambiental.

Portugal, mercê de razões históricas nem sempre felizes, oferece condições naturais notáveis à criação desta 'fileira' que não só mostrou grande resistência aos embates da crise, como até se tem expandido. Há cada vez mais produtores de sucesso nesta área e cada vez mais gente a querer dedicar-se a ela, registando-se igualmente uma crescente procura por parte dos consumidores: nos últimos anos abriram várias lojas e pequenos mercados bio, além de lojas on line.

Dir-se-ia que muitos consumidores, atingidos nas suas possibilidades de adquirir pela lógica da quantidade, dão cada vez mais importância à lógica da qualidade. Ainda é um nicho, mas veio para ficar e crescer.

Os produtos tradicionais de qualidade seguem esta mesma linha: por um lado, estão já enraizados na produção e gastronomia de cada região e, por outro, criam uma relação de proximidade e confiança entre consumidores e produtores. Sem esquecer igualmente que esta proximidade pode contribuir para a diminuição da 'pegada carbónica', fundamental num tempo de adaptação às alterações climáticas. Acresce que, se no passado uma grande maioria dos produtos qualificados com denominação de origem protegida eram vinhos, queijos e enchidos, hoje acentua-se a qualificação dos produtos mais rotineiros e banais do dia-a-dia como frutas, legumes e cereais. Veja-se em Portugal os casos da pera Rocha do Oeste, da batata doce de Aljezur ou do arroz carolino do Mondego e das Lezírias Ribatejanas.

Ao mesmo tempo, assistiremos também a uma nova ordem alimentar onde se desenham novas relações entre a saúde e alimentação. Estas abrem caminhos inovadores no campo da genética molecular como a nutrigenética e a nutrigenómica. Como debateram vários especialistas na conferência "Futuros Alimentares: perspectivas passadas e presentes", realizada em Junho no Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, este é um campo que tenta dar resposta a um dos paradoxos alimentares que mais se acentuará no futuro: os



problemas simultâneos da obesidade e da escassez alimentar.

Outro aspecto abordado na referida Conferência foi o futuro tecnológico da carne. Têm sido desenvolvidos ensaios para a substituir e minimizar o impacto da produção agropecuária no ambiente, já que este é um dos sectores que mais contribui para os gases com efeito estufa e para o desmatamento. Inventar uma forma de produzir carne sem ter de matar animais é também uma das justificações para investir na tecnologia da carne in vitro - uma carne que é artificialmente produzida em laboratório através de algumas células de animais. Tudo isto levanta problemas bioéticos importantes como a manipulação do gosto, a manipulação de animais, o que se entende por natural e artificial e também como novos produtos podem mudar radicalmente as relações que os humanos tem com as outras espécies.

O sistema alimentar actual é sem dúvida marcado por fortes contradições, tensões, paradoxos, problemas e dilemas éticos, políticos e económicos. Os cenários alimentares que se estão a desenhar hoje irão configurar as políticas e práticas de produção e consumo futuras. E serão diversificados - entre a mais elementar e localizada horta de origem tradicional ou bio, esteja esta no campo ou na cidade, e a mais sofisticada e deslocalizada ementa de origem high-tech.

Luísa Schmidt, Monica Truninger e José Gomes Ferreira  
Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa

## Feira do Vinho do Dão 2015 terá o maior número de produtores de sempre

A Câmara de Nelas prepara a edição 2015 da Feira do Vinho do Dão, que este ano conta, para já, com 51 produtores de toda a Região Demarcada, naquela que será a maior de sempre. "Este é o primeiro motivo de sucesso", referiu Sofia Figueiredo, vereadora da Câmara de Nelas à Gazeta Rural, sublinhando que a importância que a mesma tem para o sector, pois é a única Região Demarcada que tem uma grande feira do vinho.

"Acreditamos que esta feira, pela adesão dos produtores, explica que é um evento de negócio, onde os produtores se sentem bem, porque fazem um investimento que a Câmara apoia", refere Sofia Figueiredo, explicando que "nunca o custo da presença na Feira é reflectido directamente na inscrição do produtor", pois "temos uma estrutura disponível para guardarem o vinho para venderem durante a feira".

A aposta da autarquia de Nelas no certame tem-se vindo a reflectir no número de visitantes, especialmente de profissionais, que todos os anos visitam o coração do Dão. "Esta é uma feira de venda de vinho, de negócio, e estamos muito satisfeitos com isso", refere a aquela responsável, que salienta que "pela primeira vez, no centro dos produtores, estarão os dois grandes promotores da Feira do Vinho do Dão que é o município de Nelas e Comissão Vitivinícola Regional do Dão, que estará, este ano, num espaço partilhado com o município, que visa, "mostrar

a todos o envolvimento dos dois promotores no certame e no apoio aos produtores.

A Feira será também o centro de uma grande acção de promoção da Rota do Vinho do Dão, recentemente lançada. "Vamos ter a mesma dinâmica que no ano passado resultou muito bem entre a gastronomia e a animação musical", referiu Sofia Figueiredo, que destacou a responsabilidade do Chef Diogo Rocha na dinamização do espaço de gastronomia, que não terá sessões de showcooking, mas conversas descontraídas em torno dos tachos e dos pratos, entre os produtos e os produtores, com enchidos, o queijo Serra da Estrela, o pão, o azeite, o mel, as compotas e a doçaria.

No plano gastronómico haverá a Praça da Alimentação, "este ano reforçada com condições para quem visitar a feira possa almoçar e jantar, com a qualidade que se exige", sublinha a vereadora.

Sofia Figueiredo destaca, no plano de animação, para as três noites da feira o grande espectáculo etnográfico, que na edição 2014 fez um enorme sucesso, encenado pelo director artístico António Leal - "As músicas que o vinho Dão" -, este ano melhorado e com uma abertura que deixará os presentes de boca aberta.

