

A VOZ

DO NORDESTE

esta revista é parte integrante do jornal nordeste e não pode ser vendida separadamente

Economia

EDP Cria milhares de empregos na construção das barragens

Turismo

Reino Maravilhoso organiza sector na região de Trás-os-Montes e Alto Douro



Caça: Um recurso a explorar



OLHAMOS PELOS SEUS OLHOS.
E O RESULTADO VÊ-SE NO SORRISO.

 **institutooptico**

Santos Óptica Médica
Av. Sá Carneiro, nº 121
5300 Bragança
Telef: 273 332 679



**susana
santos**

Jurista e docente
no IPB

2

AVOZ
DO CONJUGAL

Sucessão (parte II)

Qual a diferença entre herdeiro e legatário? Quem tem capacidade sucessória? Poderei repudiá-la a herança? Se a aceitar, herdo todas as dívidas do autor da sucessão? O meu pai não deixou testamento, qual será o meu quinhão? Saiba responder a esta e a outras questões...

Administração da herança. Compete ao cabeça-de-casal administrar a herança até à sua liquidação e partilha (ou apenas até à liquidação, no caso de não haver lugar a partilha, por existir um único herdeiro). Na falta de acordo entre os interessados (que podem escolher qualquer pessoa), este cargo defere-se pela seguinte ordem: ao cônjuge sobrevivente, não separado judicialmente de pessoas e bens, se for herdeiro ou tiver meação nos bens do casal; ao testamentário, salvo declaração do testador em contrário; aos parentes que sejam herdeiros legais; e, finalmente, aos herdeiros testamentários.

Sucessão legítima. Se o falecido não tiver disposto, de forma válida e eficaz, dos bens que poderia dispor depois da morte são chamados à sucessão os seus herdeiros legítimos pela seguinte ordem: cônjuge e descendentes (a partilha faz-se por cabeça e divide-se a herança em

tantas partes quantas

foram os herdeiros, não podendo a quota do cônjuge ser inferior a uma quarta parte da herança); cônjuge e ascendentes (ao primeiro pertencem 2/3 e aos segundos 1/3 da herança, todavia, na falta do cônjuge, os ascendentes serão chamados à totalidade da herança); irmãos e seus descendentes (irmãos germanos – mesmo pai e mãe – são privilegiados em relação aos irmãos unilaterais – mesmo pai ou mãe, já que o quinhão dos irmãos germanos ou dos descendentes que os representam é igual ao dobro do quinhão de cada um dos outros); outros colaterais até ao quarto grau (tios e primos) serão chamados na falta de herdeiros das classes anteriores, sendo preferidos os mais próximos; e, finalmente, o Estado (faltando o cônjuge e todos os parentes sucessíveis será o Estado chamado à herança).

Sucessão legítima. As pessoas podem dispor dos seus bens para depois da morte, mas não o poderão fazer de qualquer maneira. Existe uma parcela de bens (denominada de legítima) de que o testador não pode dispor por ser legalmente destinada ao cônjuge, descendentes e ascendentes pela ordem mencionada para a sucessão legítima; a esta sucessão a lei dá-lhe o nome de sucessão legítima e apelida aqueles herdeiros de herdeiros legítimos.

A legítima do cônjuge, no caso de não concorrer com descendentes nem ascendentes é de metade da herança, ou seja, tal significa que, neste caso, o testador só poderá dispor de metade dos seus bens, caso contrário ofenderá a legítima. No caso de concorrerem cônjuge e descendentes, a legítima é de 2/3; se o cônjuge já tiver falecido, a legítima é de metade se apenas existir um filho ou de 2/3 se existirem

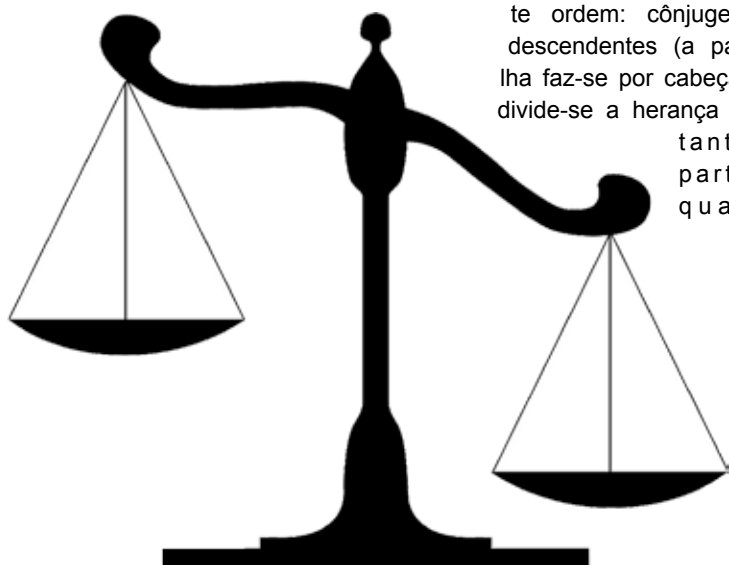
dois ou mais. Na hipótese de concurso entre cônjuge e ascendentes, a legítima é de 2/3; se o cônjuge do autor da sucessão já tiver falecido e não deixar descendentes, a legítima é de metade se forem chamados os pais ou de 1/3 se forem chamados os ascendentes de segundo grau (avós) e seguintes (os bisavós são ascendentes de terceiro grau).

Sucessão Testamentária. O testamento é um acto unilateral e revogável, pelo qual uma pessoa dispõe, para depois da sua morte, de todos ou parte dos seus bens. Desta forma, não podem testar no mesmo acto duas ou mais pessoas e o testador não pode sequer renunciar à faculdade de revogar o seu testamento. É também um acto pessoal, o que significa que não poderá ser feito por intermédio de um representante. Quanto à capacidade testamentária, apenas não poderão testar os menores não emancipados e os interditos por anomalia psíquica. Nestes casos, o testamento será nulo, ou seja, não produz quaisquer efeitos.

Formas do testamento. As formas comuns são o testamento público – é escrito pelo notário; e o testamento cerrado – é escrito e assinado pelo testador (no caso deste não saber ou não poder escrever, outra pessoa poderá escrever e assinar por este ou outra pessoa poderá escrever, sendo assinado pelo testador). Esta forma de testamento deverá, depois, ser aprovada pelo notário, sob pena de nulidade.

Legislação: Artigos 2024.º a 2334.º do Código Civil (Livro V – Direito das Sucessões).

Para perguntas e sugestões:
comtododireito@ipb.pt

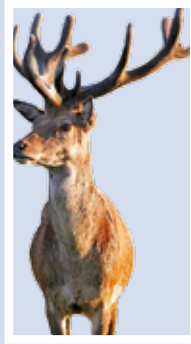


Nesta edição

Economia

12 | Gastronomia combina carne de caça, peixe e castanha

14 | Lombada deve ser exemplo para gestão da caça



16 | Soluções para criar emprego no Interior



17 | Milhares de postos de trabalho nas barragens

18 | Foz do Tua em marcha

19 | EDP apoia a criação de empresas na região

22 | Falências aumentam em Bragança

23 | Ouriço de castanha chega a Nova York

Ensino Superior

20 IPB aposta em investigação para desenvolver novos produtos

Rotas & Destinos

10 | Reino Maravilhoso garante destinos de sonho

Made in Trás-os-Montes

8 | Museu impulsiona Rota Judaica em Trás-os-Montes

9 | Memórias das gentes de Miranda e Vimioso

Entrevista

4 | Empresas saem a ganhar com a aposta na eficiência energética



e ainda:

Opinião

6 | As canas dos foguetes
José Mário Leite

7 | Uma questão de fé
António Verdelho

“Com todo o direito”
2 Sucessões (Parte II)
Susana Santos

Recursos subaproveitados

O Nordeste Transmontano tem produtos de excelência que muita gente reconhece as suas potencialidades, mas há décadas que se fala que é preciso saber valorizá-los. A caça faz parte desta lista de recursos que geridos de uma forma mais eficaz trariam riqueza para a região.

A Câmara Municipal de Bragança organiza a Norçaça, Norpesca & Norcastanha, um evento de promoção por excelência destes três sectores, entre os quais a caça tem um lugar de destaque. A região precisa de eventos deste género, é certo. Há muita gente que se desloca a Bragança por causa da Norçaça, entre caçadores e curiosos que gostam de apreciar aquilo que esta região tem de melhor para oferecer. Esta iniciativa dinamiza a economia é um facto, mas estamos a falar de um certame que decorre durante quatro dias.

Se as potencialidades estão cá, porque não aproveitá-las para que a região receba um grande número de pessoas, entre as quais caçadores, durante todo o ano? Esta é uma questão para a qual vai surgindo a resposta, mas que por falta de dinheiro ou por falta de vontade política acaba por não sair do papel. Há mais de 10 anos que o município de Bragança defende uma aposta na valorização da Zona de Caça da Lombada, uma área com cerca de 21 hectares, com potencialidades únicas para a reprodução de caça maior. As condições existem, mas falta o investimento para garantir caça durante o ano que atraia os caçadores de diversos pontos do País e até do país vizinho.

Aqui mesmo ao lado, em Espanha, este sector está de-



teresa batista

vidamente organizado e explorado e movimentado fluxos económicos consideráveis para as regiões com potencial cinegético. No Nordeste Transmontano o potencial existe, mas o negócio da caça está em queda, não tanto fruto da crise, mas fruto da diminuição de exemplares para caçar. A desertificação e o abandono da agricultura obrigam a investimentos para garantir alimento às espécies nas áreas delimitadas para caçar. A crise trava os investimentos, mas por algum lado é preciso começar para que a economia do País retome e apresente índices de crescimento.

No entanto, na região também há casos de sucesso. E nesta edição da Voz do Nordeste damos-lhe a conhecer projectos empreendedores e inovadores, como é o caso da empresa Reino Maravilhoso, que procura organizar o sector do Turismo em Trás-os-Montes e Alto Douro. A EDP também contribui para a concretização de ideias empreendedoras, que são transformadas em negócios de sucesso. Prova disso é o prémio EDP Empreendedor Sustentável, que já ajudou a criar cerca de 20 empresas na região.

Empresas saem a ganhar com a

Com o aumento do IVA do gás e da electricidade, as empresas vêem a factura da energia inflacionada. A aposta na eficiência energética é uma das soluções para reduzir os custos de produção. Os especialistas garantem que o investimento efectuado nesta área é rapidamente recuperado com os resultados de poupança alcançados pelas empresas. Em entrevista à Voz do Nordeste, o presidente da Associação das Agências de Energia e Ambiente, Joaquim Borges Gouveia, afirma que as empresas estão cada vez mais sensibilizadas para as questões da eficiência energética e faz o retrato do País ao nível dos custos com a energia.

Voz do Nordeste (VN) – A RNAE – Associação das Agências de Energia e Ambiente é uma estrutura recente. Em que contexto surgiu esta rede de cooperação entre as agências a nível nacional?

Joaquim Gouveia (JG) - Nasceu de um conjunto de Agências que estão em funcionamento desde os anos 90. No virar do século várias agências foram aparecendo e foi com a troca de experiências das agências mais antigas para as mais recentes que começou a haver uma necessidade de uma organização que, por um lado, problematizasse e organizasse essa troca entre as agências e, por outro lado, servisse de interlocução entre o poder central, as autarquias, as empresas que actuam no sector e as próprias agências. Há dois anos nós instituímos a RNAE do ponto de vista associativo, porque ela já existia como uma rede informal.

VN- Quais são os projectos da RNAE?

JG - A RNAE tem basicamente duas linhas de acção, a primeira é ajudar as agências com base na experiência das agências mais antigas, aju-

dando as novas a formarem-se, organizarem-se e delinear um plano de actividades. Outra questão é a discussão de tudo quanto tem a ver com a nova legislação, com as novas linhas de acção de política energética que o governo vai lançando e que as próprias agências também vão encontrando. E estas são as duas grandes linhas. Além disso, organiza conferências, workshops, seminários com empresas e participa em actividades de difusão dos conhecimentos e da prática da eficiência energética, das energias renováveis e da redução de dióxido de carbono.

VN – No mapa nacional divulgado no site da RNAE o distrito de Bragança está a descoberto, não tendo para

"Este conceito de eficiência energética e de eficiência nas actividades pode contribuir significativamente para uma melhoria da performance das empresas".

já nenhuma agência. Considera necessário apostar-se numa estrutura destas nesta região do País?

JG - Há um conjunto de



agências que foram criadas no âmbito da Comissão de Coordenação da Região Norte (CCDRN), que abrangem todo o território. Bragança e Chaves têm uma agência que está em fase de formação.

energética?

JG - A história das várias agências é muito diversa. Há agência com um impacto maior e outras com um impacto menor, mas digamos que a importância para fazer com que haja uma difusão maior destas práticas da eficiência energética, das energias renováveis e da redução do CO2 na linha de política da eficiência energética da União Europeia e que o País adoptou é muito importante e, portanto, estou convencido que no futuro serão ainda mais importantes.

VN- Estes organismos são importantes ao nível da sensibilização de entidades públicas e privadas para apostarem na eficiência

VN – Qual o retrato do País

aposta na eficiência energética

ao nível da eficiência energética?

JG - Digamos que a eficiência energética da indústria foi aquela que teve maiores resultados nos últimos anos.

Ao nível dos edifícios públicos também se têm dado passos muito significativos. Nos consumidores domésticos há casos de sucesso, mas há outros que fogem ao desejável, mas que, provavelmente, com o impacto da subida do preço da energia eléctrica e do gás,

questões?

JG - Estão cada vez mais sensibilizadas. O custo da energia nalguns sectores produtivos pesa significativamente e como estão no mercado internacional as empresas hoje olham claramente para esta área.

VN - E as empresas do distrito de Bragança seguem a tendência a nível nacional?

JG - Não conheço o particular das empresas, mas sendo

empresas do distrito de Bragança não são diferentes das empresas do resto do País e do resto do mundo e devem estar preocupadas com este assunto.

VN - O País deve continuar a apoiar as empresas para apostarem nesta área da eficiência energética?

JG - O País tem que apoiar tudo quanto seja criação de valor para reduzir os custos, mas também sistematiza muito a organização e a actividade das empresas e é neste conhecimento do que é por dentro o processo produtivo de como é que a energia é consumida que pode haver luz para outras melhorias de eficiência da própria indústria. Por isso, esta área vai continuar a ser uma aposta principal de todas as políticas de todos os governos em Portugal.

VN - Neste momento quais são os programas de apoio com que os empresários podem contar?

JG - Para já o quadro comunitário está em revisão, pelo que, neste momento, é prematuro estar a falar sobre isso, mas concerteza que irão apresentar várias linhas para apoiar a eficiência energética.

VN - A eficiência energética deve ser uma aposta das empresas para, nesta época de crise, se tornarem mais competitivas?

JG - Passa por aqui, mas a primeira coisa que a empresa tem que ter é o mercado, porque se não tiver mercado, nem clientes, não tem que produzir, logo não consome energia. Agora quando tiver que produzir tem que ser eficiente e a eficiência passa também pela eficiência energética.

VN - As Pequenas e Médias Empresas têm condições para se aguentar com

"O custo da energia nalguns sectores produtivos pesa significativamente e como estão no mercado internacional as empresas hoje olham claramente para esta área".

vão procurar reduzir os seus custos.

A questão mais complexa é a dos transportes. É aí onde Portugal tem que fazer um esforço muito grande nos próximos anos.

Este conceito de eficiência energética e de eficiência nas actividades pode contribuir significativamente para uma melhoria da performance das empresas em Portugal.

VN - As empresas estão sensibilizadas para estas

empresas que estão a competir no mercado nacional e no mercado global a questão da eficiência energética é de primordial importância, portanto não vejo como não tenham isto no seu propósito. Podem estar mais ou menos adiantadas na sua execução, porque muitas vezes é um problema, visto que o dia-a-dia não deixa que seja rápida a sua aplicação. De qualquer forma, não tenho a mínima dúvida que esta é uma situação premente em todas as empresas e as



o aumento do IVA do gás e da electricidade que vai contribuir para um aumento significativo dos custos de produção?

JG - As empresas têm que se aguentar.

No entanto, é certo que algumas vão cair e outras vão mesmo morrer. Na economia moderna é muito difícil ter uma receita global e cada empresa tem que ser capaz de encontrar os seus clientes, o seu nicho de mercado, ser capaz de evoluir para criar mais valor e satisfazer melhor os seus clientes e a partir daí entrar em novos mercados. Por um lado, ser mais eficiente com os clientes que tem, mas, por outro lado, procurar sempre a internacionalização e apresentar sempre soluções que sejam do agrado dos clientes e não do agrado da empresa. Se fizerem isso de certeza que terão mais sucesso do que aquelas empresas que estão à espera dos subsídios e dos financiamentos.

PERFIL

Joaquim Borges Gouveia é presidente da RNAE – Associação das Agências de Energia e Ambiente desde a sua criação, em 28 de Janeiro de 2010. Licenciado em Engenharia Electrotécnica pela Universidade do Porto, Joaquim Gouveia é professor catedrático no Departamento de Economia, Gestão e Engenharia Industrial da Universidade de Aveiro, desde 2000. Entre 1975 e 2000 foi docente do Departamento de Engenharia Electrotécnica e dos Computadores da Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto.

A par da carreira académica, Joaquim Gouveia foi um dos fundadores do Instituto de Enge-

nharia de Sistemas e Computadores, é membro da Comissão Executiva da Fundação para a computação Científica Nacional, desde Abril de 1997, e presidente do conselho de administração da ENERGAIA, desde 1999. Foi vice-presidente do conselho de administração da Agência de Inovação, entre Dezembro 2002 e Julho de 2005.

Mais recentemente, faz parte do conselho de administração da ABAP/BIOCANT, BIOCANT Park, em Cantanhede, desde Janeiro de 2006, e, desde Maio de 2008, é membro do conselho de administração da GALP ENERGAIA, onde exerce a função de vogal.



6 **AVOZ**
DO NORDESTE

**josé mário
leite**

Director-adjunto do Instituto Gulbenkian de Ciência

Dez tostões de palavras

As canas dos foguetes

A quem lhe dizia que até ao lavar dos cestos ainda é vindima o ti' Maximino respondia que a festa só termina quando se apanham as canas dos foguetes. Eu, que nunca tivera a destreza do Diamantino, um verdadeiro ás a adivinhar onde iam cair, ou do Manel Pequeno, que cheirava a pólvora queimada a dezenas de metros, tive a glória de ver uma das raras canas que apanhei (a única de que efectivamente me lembro) confiscada pelo fogueteiro da minha aldeia. A vara não era nada de especial, bem pelo contrário e foi isso que levou o ti' Maximino a querê-la para demonstrar a fraca qualidade do fogo comprado. Ia mostrá-la ao fornecedor. "Não se podem rebentar de novo os foguetes, para lhe mostrar que

não corresponderam ao que foi combinado e eu estava à espera. Mas também não é preciso. Quem não cuida das canas, não cuida do resto!" garantia.

Muito foguetório estoirou nos últimos tempos nos céus nordestinos. Nem todo de boa qualidade. Mas já nada há a fazer sobre isso. É tempo de procurar as canas e olhar para elas, com olhos de ver.

São os tempos de crise que requerem os melhores para a enfrentarem. Está na altura de todos os que durante anos reclamaram a excelência da sua gestão demonstrarem a verdade de tais epítetos que de tão propalados e exaustivamente repetidos quase se banalizaram. A começar pela gestão das autarquias. Que

tantas obras fizeram, é certo. Mas é também certo que as fizeram sentados nos milhões que o FEF e os diferentes programas europeus lhes disponibilizaram. Não quero cometer a injustiça de dizer que foi fácil. Mas também não posso creditar-lhes dificuldade excessiva porque aí o erro seria bem maior. Fazer rotundas, plantar estátuas, comprar e reabilitar edifícios velhos, inaugurar bibliotecas e museus, recostados em almofadas financeiras e com participações superiores a ¼ do custo total, dá trabalho, permi-

te demonstrar vontade política, requer engenho e argúcia, mas não exige esforço hercúleo. Continuar o investimento, manter o património, escolher entre o desejável e o possível, quando o dinheiro escasseia e o financiamento externo caiu, isso sim, exige competência e conhecimento. É pois o tempo de todos os que nos convenceram da excelência da sua gestão poderem mostrar na prática e em concreto, os fundamentos e justificações de tal convicção. Está na altura de nos mostrarem as canas dos foguetes.

As rotundas e os seus espaços ajardinados podem ser expressões externas de uma região culta e desenvolvida. Mas não são, em si mesmas, agentes de cultura ou desenvolvimento. Se são o retrato de uma sociedade madura e desenvolvida ou apenas o prolongamento do ego autárquico... será claramente dito, nos próximos tempos.

As canas são, basicamente, o suporte e o guia aerodinâmico das bombas estrelejantes dos dias de festa. Mas os olhos do ti' Maximino descortinavam nelas, adicionalmente, sinais de outra realidade. Que outros, ignoravam. Erradamente: mais ninguém nas redondezas podia gabar-se de que nunca nenhum foguete lançado por ele tivesse dado origem a qualquer incêndio, em dia de festa.

E isso não é coisa de somenos!



cha técnica ficha técnica ficha técnica ficha técnica

Uma questão de fé

A situação do País é conhecida – dívida e défice estrutural elevado, desemprego incontrolado e tecido empresarial envelhecido.

Portugal estava, em Setembro de 2011, com um défice acima de 8 por cento do Produto Interno Bruto (PIB); isso significativa que para um PIB de 100, as nossas despesas superam as receitas em 8 unidades. Para a correcção desta diferença vários são os caminhos. O primeiro passa pela adopção de medidas de correcção da despesa e da receita e de incentivos ao crescimento da economia, ou, um outro, que privilegia a correcção através de fortes aumentos da receita via impostos e de cortes acentuados na despesa.

Nos três acordos até agora assinados com a “troika”, a Irlanda aproximou-se mais da primeira solução, contratualizando um défice levemente superior a 8 por cento, enquanto a Grécia e Portugal foram empurrados para a segunda situação, negociando elevadas contracções, que se estão a revelar difíceis de alcançar, sendo que no caso grego já foi assumido que não vai ser cumprido. Quanto a Portugal, tudo leva a crer que o défice deste ano, no valor de 10.068 milhões de euros (5,9 por cento do PIB) irá ser alcançado com o recurso a truques contabilísticos e/ou manobras de tesouraria, ou seja, em bom português – não vai ser cumprido - como de resto não o foi nos anos anteriores. Nos últimos tempos, o Estado nunca cumpriu um orçamento e quando uma situação destas se repete é o efeito duma causa maior e mais profunda. O que é certo é que a economia da Irlanda já está a

crescer, a Grécia que também retirou os subsídios de Férias, Natal e 15.º mês, vai de mal a pior e só um perdão da dívida a pode salvar, enquanto Portugal está a fazer o mesmo caminho, passo a passo, com uma situação económica dramática, com vários buracos para tapar – BPN, BPP, Madeira, PPP, Empresas Públicas e uma contracção da economia que o Governo começou por estimar em 1,8 por cento, entretanto corrigida para 2,8 por cento, devido ao impacto que as últimas medidas tomadas vão ter no consumo - é preciso não esquecer que o tão propalado ajustamento de dois terços no lado da despesa e de um terço do lado da receita caiu na totalidade sobre o rendimento disponível das famílias, pois, até ver só elas foram chamadas aos sacrifícios, quer nos cortes de rendimentos, quer nos aumentos de impostos.

Quanto ao défice de 2012, embora a meta seja a que foi definida com a “troika” no valor de 7.645 M€ (4,5% do PIB), o esforço para a atingir será o triplo do previsto, devido à recessão ser maior que a esperada, ao avolumar da factura dos juros e sobretudo à intenção do Governo de corrigir a derrapagem deste ano a que acresce a descida já programada. Tudo junto, significa que o défice tem de ser reduzido para metade o que constitui o maior aperto orçamental na democracia portuguesa, sendo a exigência tão grande que levanta sérias dúvidas quanto à sua exequibilidade.

Para haver um ajustamento é preciso que a economia cresça, sem isso entramos num “ciclo vicioso” tipo carrossel: cortes no rendimento e aumento de impostos, dimi-

nuição do poder de compra, retracção no consumo, menor receita fiscal, maior défice, mais impostos e mais cortes, e assim sucessivamente. Porque corrigir bem demora tempo, Portugal precisará de um novo empréstimo, de uma reestruturação da dívida e de uma dilatação do prazo, mas também, e com urgência, de um plano de relançamento da economia.

O problema é que não existem condições hoje para negociar devido à nossa situação, mas também, porque não dizê-lo, devido à desorientação dos políticos europeus de Berlim, Paris e Bruxelas, e à forma insegura e até negligente, como eles reagiram à crise, dando a entender que no início não perceberam a sua gravidade. Ainda assim, há uma questão que é legítimo colocar: estes sacrifícios vão resolver os problemas? Alguns comentadores dirão que as medidas do orçamento são duras, corajosas e indispensáveis ao escrupuloso cumprimento dos limites com que nos comprometemos, mas não resolvem nada! Outros, que ainda é cedo para dar uma resposta cabal, embora as primeiras impressões sejam negativas. Ressalta à vista, que estas medidas não são estruturais e que a actuação do Governo não resulta dum plano concreto para reformar o Estado, mas apenas e só de decisões avulsas dos diferentes ministérios, pagando os que estão mais à mão, isto é, mais uma vez, pagam os justos pelos pecadores.

Face à indefinição reinante, a solução para o nosso problema parece ter fugido ao controlo do Governo. Passou a ser uma questão de fé. Que Deus nos proteja e nos livre duma tal infelicidade.



**antónio
verdelho**

docente do IPB

"(...) Quanto a Portugal, tudo leva a crer que o défice deste ano, no valor de 10.068 milhões de euros (5,9 por cento do PIB) irá ser alcançado com o recurso a truques contabilísticos e/ou manobras de tesouraria, ou seja, em bom português - não vai ser cumprido - como de resto não o foi nos anos anteriores. "

Museu impulsiona Rota Judaica em Trás-os-Montes

Edifício requalificado na praça de Carção para imortalizar toda a história ligada ao judaísmo/marranismo

As obras no Museu dedicado à comunidade judaica/marrana de Carção avançam a bom ritmo, estando prevista a abertura ao público em Agosto do próximo ano. A requalificação do edifício está prevista para o início de 2012, altura em que a associação Almocreve, promotora do projecto, vai proceder à organização do espaço. O museu vai nascer na praça da aldeia, o local mais representativo da antiga comunidade judaica da povoação. Além disso, o próprio edifício tem traços arquitectónicos representativos da construção típica dessa comunidade.

Este projecto tem uma importância significativa para a promoção turística da região, uma vez que vai potenciar a criação de uma Rota Judaica em Trás-os-Montes.

A freguesia de Carção é considerada por vários historiadores como a “capital do marranismo”. Na aldeia já está estruturada uma rota judaica pelas várias marcas da presença dessa comunidade, como por exemplo cruciformes, o leão de judá, a lápide granítica, entre outras. O mu-

seu funcionará como elo de ligação e complemento desta rota.

“A nossa associação tem desenvolvido vários estudos de recuperação e divulgação da nossa história e temos sentido um grande aumento de pessoas interessadas em conhecer a nossa história. É de salientar o interesse de algumas agências turísticas, não só nacionais, como também de Espanha”, enaltece o presidente da Almocreve, Paulo Lopes.

Esta obra representa um investimento na ordem dos 70 mil euros, comparticipada em 60 por cento pelo PRODER, através de uma candidatura apresentada à CoraNe – Associação de Desenvolvimento dos Concelhos da Raia Nordeste.

Paulo Lopes afirma que só com este apoio foi possível concretizar este projecto, ambicionado pela Almocreve desde o início da sua constituição. “Somos uma organização sem fins lucrativos e sem este tipo de apoios dificilmente conseguiria concretizar um projecto desta dimensão. A restante comparticipação é da Câmara Municipal de Vimioso, da Junta de Freguesia de Carção e também de inúmeros donativos que temos recebido por parte de pessoas da freguesia”, enaltece o presidente da associação.

O museu vai estar dividido em três partes, a primeira vai albergar um memorial de invocação às 253 pessoas de Carção vítimas da Inquisição, a segunda vai contemplar um espaço para exposições temporárias e outro dedicado aos ofícios tradicionais da povoação e a terceira parte será uma exposição permanente, totalmente dedicada à antiga comunidade judaico/marrana

de Carção.

“Julgamos que será um espaço muito interessante, com muita informação e de grandes vantagens para a localidade. É de salientar que o museu judaico de Belmonte e de Castelo de Vide são dos mais visitados no País”, conclui Paulo Lopes.



Memórias das gentes de Miranda e Vimioso

Associação Para o Estudo e Protecção do Gado Asinino retrata as vivências da população do Mundo Rural

Tornar as vivências da população do Mundo Rural num arquivo histórico e cultural é o principal objectivo do projecto Vidas Faladas “Identidade, Memória e Património – uma construção colectiva com os habitantes das aldeias dos concelhos de Miranda do Douro e Vimioso”, desenvolvido pela Associação Para o Estudo e Protecção do Gado Asinino (AEPGA).

Através da produção de um filme e de uma exposição foto documental, a associação pretende “enaltecer a utilidade e importância dos relatos orais, como forma de captar a diversidade de representações que os habitantes de povoados rurais guardam sobre o local onde residem, o seu trabalho na agricultura, nomeadamente as maneiras de trabalhar a terra e de lidar com os animais, principalmente com os burros, e as transformações do Mundo Rural”. O presidente da AEPGA, Miguel Nóvoa, enaltece que esta iniciativa pretende, simultane-



amente, fazer o paralelo entre a realidade actual e o passado das comunidades rurais destes concelhos do Nordeste Transmontano. As memórias dos mais idosos reflectem aquilo que viveram antigamente, mas também a forma como assistiram à transformação dos locais onde viveram toda a vida e da realidade que os rodeia.

Além disso, este trabalho também exprime os anseios das gerações vindouras relativamente à qualidade de vida nas zonas rurais. “Confiamos que com um estudo cuidadoso desses relatos poderá fornecer pistas importantes para o esboço de propostas de

desenvolvimento endógeno, participativo e local”, enaltece Miguel Nóvoa.

A informação foi reunida de forma informal, através da captação de imagens, sons, fotografia e apontamentos que permitiram a transmissão fiel da riqueza das conversas. “A escolha das pessoas não obedece a critérios selectivos baseados no grau de popularidade ou estatuto público, mas pretende somente dar voz aos que, anónima e humildemente, guardam estórias da sua época, dos seus companheiros e da sua terra”, assegura o presidente da AEPGA.

Miguel Nóvoa salienta, ainda, a importância deste projecto

ao nível da descentralização da cultura. “Consideramos a iniciativa bastante importante dentro do contexto de estímulo da oferta cultural disponível na região de Vimioso e Miranda do Douro, demonstrando uma especial atenção ao princípio de igualdade de oportunidades na fruição dos bens culturais e da dinamização da vida cultural”, acrescenta o presidente da AEPGA.

O investimento que a associação viu aprovado no âmbito da candidatura “Vidas Faladas” apresentada à CoraNe é de cerca de 86 mil euros, tendo sido participado em 60 por cento.

O filme será apresentado, no próximo ano, no “Encontro de Cinema, Som e Tradição Oral – ANAMNESES”, em Vimioso, e será mostrado pelas aldeias dos concelhos de Miranda do Douro e Vimioso. Já a exposição foto documental será apresentada ao público no “Festival Itinerante da Cultura Tradicional – L Burro I L Gueiteiro”, que se realiza pelas aldeias do concelho de Miranda do Douro.

Fotos: João Pedro Marnoto/AEPGA



AVOZ DO NORDESTE

9



Reino Maravilho garante des



Empresa inovadora oferece pacotes turísticos para todas as bolsas e para todos os gostos em Trás-os-Montes e no Douro

gastronómicos, a paisagem, a natureza, as tradições. Ou seja, temos muita coisa que nos distingue de outras regiões do País. Falta-nos é concorrer com outras regiões em termos de fluxos turísticos”, realça António Afonso.

O empresário conta que a ideia foi inspirada no escritor Miguel Torga, que apelidou esta região de Reino Maravilho. É este “reino” com muitas maravilhas que esta agência organizadora pretende dar a conhecer a nível nacional e além fronteiras.

“Abrangemos 38 concelhos dos distritos de Vila Real e Bragança, mas também da margem esquerda do Douro”, constata o empresário.

A organização do sector do turismo foi o que moveu António Afonso a avançar com o projecto. “Fui presidente da Região de Turismo do Nordeste

Proporcionar aos turistas momentos únicos em locais de beleza ímpar e associar tudo isto à gastronomia típica de Trás-os-Montes e Alto Douro é a missão da empresa Reino Maravilho.

Classificada pelo Instituto do Turismo de Portugal como agência organizadora, esta empresa inovadora nasceu com o objectivo de organizar o sector do turismo na região. Através do portal www.reinomaravilho.com dá a conhecer uma panóplia de pacotes turísticos, que combinam alojamento, restauração e “experiências do Reino

Maravilho”, proporcionadas pelos animadores turísticos da região.

A curto prazo, a agência também vai disponibilizar online uma aplicação, que permitirá ao turista fazer o seu próprio programa, de acordo com os seus interesses e com a oferta disponível na região.

António Afonso é o mentor deste projecto inovador, que pretende atrair fluxos turísticos a uma região que pode oferecer aquilo que os turistas não encontram noutras regiões do País. “Temos excelentes condições de alojamento, boas soluções em termos



REINO MARAVILHOSO

REINO MARAVILHOSO
SOCIÉDADÉ DE PROMOCÃO TURÍSTICA DO NORDESTE, LDA.

PRAÇA AGOSTINHO VALENTE
Nº 9 - 2º DIREITO, 5340-223
MACEDO DE CAVALEIROS
278 432 047
geral@reinomaravilho.com

www.reinomaravilho.com



Destinos de sonho

Transmontano e fiquei com sensibilidade para a questão do turismo.

Além disso, também vi as lacunas nesta área e com a criação desta empresa pensamos que vamos conseguir colmatar algumas delas”, salienta o responsável.

Experiências únicas na região

O primeiro passo já foi dado com a reunião no portal de cerca de 120 parceiros das áreas do alojamento, restauração, animadores turísticos e entidades culturais da região. A aposta na Internet permite às pessoas fazerem as marcações através de um simples clique, mas António Afonso afirma que optou por abrir também um espaço físico no centro de Macedo de Cavaleiros para mostrar os rostos da empresa à comunidade. O empresário afirma que para além da componente empresarial, este projecto também presta um serviço público, através da promoção no portal dos eventos que se realizam em toda a região. Além disso, os parceiros também são promovidos no site da Reino Maravilhoso de forma gratuita. “Só cobramos a nossa co-

missão quando efectivamente trazemos turistas à região. E esse é um ponto em que marcamos a diferença”, garante António Afonso.

Na óptica do mentor deste projecto é preciso explorar as potencialidades da região. “Temos o Douro, que é Património da Humanidade, mas também temos os Parques Naturais do Douro Internacional, de Montesinho, do Alvão, a área Protegida do Azibo. Ao nível da gastronomia a alheira de Mirandela foi eleita uma das Sete Maravilhas Gastronómicas de Portugal e ao longo do ano também temos inúmeros eventos ligados à gastronomia, como a castanha, a caça, o fumeiro”, enumera o empresário.

No futuro a Reino Maravilhoso pretende proporcionar experiências ao nível da gastronomia aos turistas. “Queremos também aumentar as experiências, introduzindo a degustação de produtos e permitindo às pessoas participar na confecção desses mesmos produtos”, realça António Afonso.

Através dos estudos de mercado e das visitas na página da empresa no Facebook, o empresário afirma que a maioria das pessoas que pro-



cura a oferta da Reino Maravilhoso são da grande Lisboa, mas lembra que há turistas a procurar os encantos da região do Algarve ao Minho.

“O nosso portal é uma janela aberta para quem nos queira visitar. Pode fazer aí as suas escolhas em família, em grupo, também temos oferta para casais.

No nosso portal encontram soluções à medida”, enaltece António Afonso.

A qualidade do serviço é a marca da Reino Maravilhoso, que trabalha com técnicos qualificados na área do Turismo.



REINO MARAVILHOSO



Gastronomia combina carne

Está à porta mais uma edição da Norçaça, Norpesca & Norcastanha, um certame que promove os produtos de excelência da região, de 27 a 30 de Outubro. Este é o segundo ano que a castanha é aliada à caça e pesca, numa combinação de sucesso, iniciada no ano passado, que é para manter nas próximas edições. O objectivo da organização é consolidar os três certames no panorama de feiras regional e nacional, cativando visitantes de todo o País.

Em entrevista à Voz do Nordeste, o vice-presidente da Câmara Municipal de Bragança, Rui Caseiro, fala das novidades apresentadas este ano, do impacto económico do certame e dos ajustes no orçamento para mais uma edição da feira.



Voz do Nordeste (VN) - Pelo segundo ano consecutivo aliam a Norçaça & Norpesca à Norcastanha. Porque é que continuam com a combinação da caça, pesca e castanha?

Rui Caseiro (RC) – Esta é uma combinação natural. Quando iniciámos a Norçaça, em 2002, o objectivo foi arranjar um evento que se identificasse com as potencialidades da região, sendo certo que a caça sempre foi um recurso muito importante para Trás-os-Montes e, mais concretamente, para o distrito de Bragança.

Em 2005 entendemos que o recurso que está associado à nossa região e tem o maior número de praticantes é a pesca. Temos rios excelentes, rios truteiros, e sendo uma

região com grande valor ao nível dos recursos piscícolas criámos a Norpesca. A nível nacional esta é a única feira de pesca que trata o sector desta forma, conciliando a venda de artigos com o ensino a pescar, para que esta modalidade ganhe novos adeptos.

Depois temos um recurso agrícola, que é aquele que tem maior importância económica na região, que é a castanha.

A nossa região é o maior produtor de castanha a nível nacional, a área de soutos tem vindo a aumentar, ocupando-se terras que antes serviam para cereal e para pastagens. A castanha é um produto de rendimento interessante e daí nós termos uma área extensa de castanheiros.

Começamos com a Feira da Castanha em data separada da Norçaça & Norpesca durante três anos. Quisemos primeiro consolidar a Norçaça, depois dar conhecimento da Norcastanha, mas atendendo à proximidade das datas em

que se realizavam seria natural que elas se viessem a juntar. Acho que é um casamento feliz, porque são três recursos importantes economicamente e são promovidos em conjunto, o que também nos permite poupar recursos financeiros na sua promoção. Além disso, temos um público mais diversificado, porque a abrangência da feira é maior.

VN – No ano passado foi a primeira vez que realizaram a Norçaça, Norpesca & Norcastanha em conjunto. Qual foi o resultado?

RC – O resultado foi positivo, porque conseguimos uma feira melhor, com um maior número de expositores, com oferta mais diversificada, pelo que o evento só tem a ganhar. É um certame que quanto mais diversidade houver naquilo que estamos a oferecer mais atractiva se torna para os visitantes. Portanto, esta junção é boa e vamos continuar com ela. O mais importante é manter a periodicidade dos eventos e consolidar estas três feiras no panorama dos certames a nível regional e

nacional.

VN – Quantos expositores é que vão participar na edição deste ano?

RC – No ano passado tivemos a maior feira de sempre em termos de exposição, porque tínhamos a nave de exposições do NERBA e alugámos tendas à parte, que nos permitiram ficar com uma área equivalente a mais de metade do pavilhão. Este ano, por questões económicas, decidimos redimensionar o espaço dentro do pavilhão e limitámos a feira ao espaço coberto. Não vamos colocar tendas no exterior, porque isso onera muito o certame. No interior é que temos que fazer o arranjo capaz de albergarmos os expositores. Por isso, os expositores serão seleccionados de acordo com o produto que oferecem, mas vamos manter os 100 expositores.

VN – A crise levou a autarquia a reduzir o orçamento para o certame. Qual é a verba para a edição deste ano?

RC – No ano passado tivemos um orçamento de 107 mil eu-

"A tendência da nossa região é aumentar a produção, porque temos soutos novos que já começam a entrar na produção. É um produto de elevado valor económico, que representa um volume de negócios entre 50 a 60 milhões de euros".

e de caça, peixe e castanha

ros, ao passo que, este ano, o orçamento estimado é de 80 mil euros.

VN – Qual é o impacto económico da feira na região?

RC – É uma feira de importância económica por aquilo que movimenta. Por exemplo, o sector da caça traz muitos caçadores à região, que impulsionam a economia local em termos de restauração e hotelaria. Já a castanha o rendimento para os produtores vem pela venda e vamos ter venda do produto na feira, mas a componente mais forte vai ser em termos da gastronomia. Temos uma componente muito forte de gastronomia nesta edição da feira. Depois dentro da própria feira faz-se negócio com a venda de armas, material de caça e pesca. Há também a venda paralela de enchidos, pão, vestuário em pele e artesanato.

Além disso, não podemos esquecer a vertente turística, porque no fundo conseguimos que as pessoas venham a Bragança e desfrutem daquilo que nós temos para oferecer.

VN – Uma das novidades este ano é a aposta na gastronomia. O que é que vai ser feito durante o certame?

RC - Ao nível da gastronomia, para além dos restaurantes presentes no recinto da feira, vamos ter este ano, pela primeira vez, demonstrações de cozinha, designadas show cooking, com a presença de chefes de renome a nível

nacional, alguns deles conhecidos da participação em programas de televisão. Vão fazer sessões para ensinar as pessoas a utilizar a carne de caça, o peixe ou a castanha, que são produtos tradicionais, de forma mais sofisticada, associada à nova cozinha. Esta é uma forma de nós promovermos e valorizarmos a gastronomia, porque entendemos que a nível turístico tem um forte contributo, porque as pessoas deslocam-se para comer produtos de qualidade.

VN – Para além do espaço da Feira propriamente dito também há actividades no exterior dedicadas às temáticas abordadas no certame. O que é que vai ser feito este ano?

RC- Este certame tem uma característica muito importante, que é o conjunto de actividades fora do espaço da feira que contribuem para que tenhamos mais pessoas na feira. Na área da formação temos dois seminários sobre caça e pesca e temos também o IV Fórum dos Países Produtores de Castanha, que conta com a participação de investigadores portugueses e estrangeiros, que vão discutir as preocupações relacionadas com este produto.

Depois no terreno temos montarias, largadas de perdizes ou faisões, a tradicional prova da Santo Huberto, em que caçam com o cão e é feita a avaliação dos animais. Ao nível da pesca fazemos concursos,

nomeadamente uma prova de pesca ao achigã no rio Douro com barcos, com praticantes que vêm de todo o País e do estrangeiro, e este ano vamos fazer, pela primeira vez, um convívio de pesca de margem ao lúcio, na albufeira do Azibo.

No que toca à castanha, vamos ter o concurso da castanha da Terra Fria, para valorizar as variedades longal e judia, temos um concurso de doces de castanha e, este ano vamos fazer, também pela primeira vez, o concurso de pão de castanha, para marcar a diferença na feira. Iremos fazer um passeio Todo-o-Terreno, uma maratona de BTT e vamos ter a novidade de um espectáculo de falcoaria, que é uma actividade que é património da humanidade.

Associado a tudo isto está animação constante com grupos de música tradicional e o tradi-

cional desfile de modelos com material de caça.

VN – Quantos visitantes são esperados este ano?

RC - A meta de visitantes é semelhante aos anos anteriores, por isso contamos com cerca de 15 mil pessoas. Esperemos que as obras da futura Auto-Estrada Transmontana não desmotivem as pessoas de vir ao certame.



Lombada deve ser exemplo para gestão da caça

14

AVOZ
DO NORDESTE

Rui Caseiro pede ao governo para investir na gestão da única Zona de Caça Nacional do distrito de Bragança

A gestão da caça deve ser repensada para que volte a ser um produto de atracção na região de Trás-os-Montes. A constatação é feita pelo vice-presidente da Câmara Municipal de Bragança, Rui Caseiro, na véspera de mais uma edição da Norçaça, Norpesca & Norcastanha. O autarca afirma que tem que haver união entre as associações para criar planos de gestão conjuntos e apela ao governo para investir na gestão da Zona de Caça Nacional da Lombada, que deve ser um exemplo para as restantes zonas de caça.

Rui Caseiro lembra que a caça é um recurso valioso, pelo que deve ser aproveitado

para desenvolver a economia da região. A quebra registada neste sector deve-se, na óptica do autarca, a deficiências ao nível do ordenamento. No distrito de Bragança existem 22 zonas de caça municipais, 22 associativas e uma turística. No entanto, não houve cuidado aquando do planeamento do ordenamento de criar zonas de caça de maiores dimensões. “Nós já não temos zonas de caça por freguesia, porque há freguesias que se dividiram e criaram zonas de caça por aldeia”, constata Rui Caseiro.

Esta situação causa problemas ao nível da gestão, visto que é preciso criar planos mais alargados que garantam a reprodução das espécies. “O que nós devíamos ter era áreas maiores, com capacidade interna, para que se fizesse um plano de ordenamento a curto, médio e longo prazo, que nos permita recuperar a caça e conseguirmos cativar caçadores. Isto é fundamental

para a dinamização económica da região”, realça o autarca.

Na óptica de Rui Caseiro, a Zona de Caça Nacional da Lombada, com 21 hectares, deve ser o modelo para gerir todas as outras zonas de caça. “Deviam pegar nesta zona de caça e mostrar como é que se faz a gestão. E esta área tem essa obrigação, porque tem nas suas entidades administradoras o Estado, que tem técnicos e pode implementar ali aquilo que se faz ao nível da investigação”, su-

gere o autarca.

O responsável afirma que não faz qualquer sentido passar a gestão da maior zona de caça do distrito para a autarquia e pede ao Ministério da Agricultura que invista nesta área rica em espécies cinegéticas. “Há 10 anos que nós falamos disto, mas eu tenho esperança que um dia venha algum governante que queira pegar nesta zona e fazer dela um exemplo de como recuperar um sector económico, que é fundamental para o País”, remata Rui Caseiro.



Ordenamento da pesca na mira

O ordenamento do sector da pesca é o caminho a seguir para valorizar este recurso na região.

Esta é a convicção do vice-presidente da Câmara Municipal de Bragança, Rui Caseiro, que enaltece o potencial dos rios que atravessam o Nordeste Transmontano.

Na óptica do responsável, a

ordenação deve ser feita de acordo com as associações que já existem. “A ideia é que as associações que, normalmente, são de caça e pesca, e que nunca fizeram nada de pesca, passem a fazer alguma coisa nesta área, até porque o calendário da pesca não coincide com a caça”, defende o autarca.



NORÇAÇA, NORPESCA & NORCASTANHA 2011



BRAGANÇA, 27 A 30 DE OUTUBRO

PROGRAMA

27 OUTUBRO (Quinta-feira)		29 OUTUBRO (Sábado)		30 OUTUBRO (Domingo)	
17h30	Abertura da feira Visita aos expositores Exposição de fauna viva Exposição e demonstração de Cetraria Exposição de Pintura Exposição de Quadras Populares de S. Martinho Mostra Tecnológica Internacional da Fieira da Castanha	21h00	SHOW COOKING - Caça, Pesca e Castanha, com a Chef JUSTA NOBRE (Júri do programa MasterChef)	21h30	Julgamentos no palco do certame
18h00	Seminário NORÇAÇA & NORPESCA - Auditório do Nerba	22h00	Demonstração de Pesca em Lago artificial	22h00	Demonstração de Pesca em Lago artificial
19h00	Demonstrações de Cetraria	22h00	Demonstrações de Cetraria	22h15	Animação - "X Passagem de Modelos Norçaça, Norpesca e Norcastanha"
21h30	Demonstração de Pesca em Lago artificial	22h15	Animação Musical - "Black Dog Band"	23h30	Sorteios
22h00	Animação Musical - "Grupo de Cantares Terra Firme"	23h30	Sorteios	23h45	Encerramento
23h30	Sorteios	23h45	Encerramento		
23h45	Encerramento				
28 OUTUBRO (Sexta-feira)		07h30	Prova Embarcada de Pesca ao Achigã no Rio Douro	07h30	Convívio de Pesca de Margem ao Lúcio - Barragem do Azibo
12h00	Abertura da feira	08h00	Prova de St.º. Huberto - Norçaça 2011	08h00	Maratona da Castanha - BTT
14h00	IV Fórum Internacional dos Países Produtores de Castanha - Auditório do Nerba	08h00	Montaria ao Javali	09h00	Largada de Perdizes e Faisões
15h00	Visita de escolas , demonstração de técnicas de Pesca em Lago artificial, demonstrações de Cetraria	10h00	Torneio de Tiro aos Pratos - Clube de Caça e Pesca Bragança	09h00	Concurso da Castanha da Terra Fria Transmontana
16h00	«Com as mãos na massa» - Chef JUSTA NOBRE na cozinha com os mais pequenos	10h00	Abertura da Feira	10h00	Abertura da feira
18h00	Abertura oficial da feira com a presença do Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural - Eng. Daniel Campelo	10h00	Demonstrações de Cetraria	10h00	Passelo Todo-o-Terreno "Passa Pontes - Norcastanha 2011"
19h00	Demonstração de Pesca em Lago artificial	11h00	Demonstrações de Cetraria	10h00	Concurso de Docas de Castanha e Pão de Castanha
19h00	Demonstrações de Cetraria	12h00	Demonstração de Pesca em Lago artificial	11h00	Demonstração de Apanha Mecânica da Castanha
19h00	Apresentação do livro «A Paixão pela Cozinha» de JUSTA NOBRE	15h00	Demonstrações de Cetraria	12h00	Demonstrações de Cetraria
		16h00	Demonstração de Pesca em Lago artificial	15h00	Entrega dos prémios dos Concursos de Castanha e Docas de Castanha e Pão de Castanha.
		16h30	SHOW COOKING - Caça, Pesca e Castanha, com o Chef HENRIQUE MOURO (Restaurante Assinatura)	15h15	Espectáculo de Falcoaria no recinto exterior do Nerba (Actividade património da humanidade)
		17h00	Exposição e avaliação de Cães de Caça	16h30	SHOW COOKING - Caça, Pesca e Castanha, com o Chef VÍTOR MATOS (Restaurante Largo do Paço - Quinta da Calçada - estrela Michelin)
		18h00	Demonstrações de Cetraria	17h00	Demonstração de Pesca em Lago artificial
		18h30	Baptismos e Leilão de Javalis no recinto do certame	18h00	Entrega dos Troféus aos expositores
		19h30	Entrega dos prémios dos Concursos de Pintura, Quadras populares, Pesca, Sto Huberto, Tiro aos Pratos e Cães de Caça	19h00	Encerramento da feira
		21h30	SHOW COOKING - Caça, Pesca e Castanha, com 2 Chefes Justa Nobre & Henrique Mouro (Restaurante Assinatura) Moderado pela Dra. Fátima Moura		
		21h30	Demonstrações de Cetraria		

ACTIVIDADES PERMANENTES

Animação Musical Regional, Castanha Assada, Exposições, Venda de Castanha, Tasquinhas e Restaurantes. | Semana Gastronómica "Castanha, Caça e Pesca", a decorrer nos Restaurantes aderentes

IV FORUM INTERNACIONAL DE PAÍSES PRODUTORES DE CASTANHA

28 de Outubro 2011 - Auditório do Pavilhão do Núcleo Empresarial de Bragança - NERBA, Bragança

14h00	Sessão de abertura Presidente do Instituto Politécnico de Bragança – Presidente da Câmara Municipal de Bragança
14h15	Sessão Plenária "A fieira do Castanheiro no âmbito da nova Política Agrícola" Eng.ª Manuela Rito – Gabinete de Planeamento e Política – Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território
14h45	Mesa Redonda "Produção, certificação e comercialização de material vegetal" Moderador: Dr.ª Maria Eugénia Gouveia Eng. Carlos Ramos – Viveiros Serviriri, Portugal Eng. Juan Añibarro – Viveiros Fuenteamarga, Espanha Eng. António Rego – Direcção de Filiosanidade e de Matérias de Multiplicação de Plantas, Portugal
15h45	Café
16h00	Mesa Redonda "As Associações de produtores na valorização da fieira do castanheiro" Moderador: Dr.ª Sílvia Nobre Eng. António Borges – Arborea, Portugal Eng. José João Neto – Cooperativa Agrícola de Penela, Portugal Eng. Duarte Marques – Agualfloreira, Portugal Eng. Manuel López Pérez – PROAGROSILGA, Espanha Eng. Angel Gaspar – Asociación Castaños de Las Médulas, Espanha Dr. Gilberto Baptista – Confraria Ibérica da Castanha
17h30	Sessão de Encerramento Eng. Daniel Campelo – Secretário de Estado das Florestas e do Desenvolvimento Rural Prof. Dr. Sobrinho Teixeira – Presidente do Instituto Politécnico de Bragança Eng. Jorge Nunes – Presidente da Câmara Municipal de Bragança Director Regional de Agricultura e Pescas do Norte (a confirmar)
18h00	Magusto

SEMINÁRIO NORÇAÇA & NORPESCA

27 de Outubro 2011 - Auditório do Pavilhão do Núcleo Empresarial de Bragança - NERBA, Bragança

18h00	Sessão de abertura - A educação na pesca desportiva - Professor Joaquim Luciano - Importância da vegetação lenhosa na gestão de espécies de Caça maior - Professor Dr. Paulo Cortez (IPB) - Exploração e conservação de recursos aquícolas em rios de Trás-os-Montes: Principais ameaças e soluções - Professor Dr. Amílcar Teixeira (IPB)
19h30	Encerramento

SHOW COOKING

A arte de cozinhar.



Justa Nobre

Júri do programa MasterChef



Henrique Mouro

Restaurante Assinatura Lisboa



Vítor Matos

Restaurante Largo do Paço - Quinta da Calçada Estrela Michelin

SEMANA GASTRONÓMICA 24 A 30 DE OUTUBRO

Restaurantes Aderentes

Emiclau	O Javali	Pousada de S. Bartolomeu	Típico D. Roberto
Lá em Casa	O Manel	Solar Bragançano	Tulipa
O Açócio	O Pole	Taberna do Xastre	Turismo
O Geadas	Poças		

Soluções para criar emprego no Interior

16

AVOZ
DO NORDESTE

Como desenhar as regiões do Interior do país e que futuro dar às populações, sobretudo numa altura em que a Administração Pública vai sofrer cortes profundos?

Foi para ajudar a responder a esta questão que, na passada quinta-feira, se reuniram, em Alfândega da Fé, autarcas, empresários, empreendedores, técnicos, consultores e alguns dos responsáveis da EDP ligados às barragens que estão a ser construídas na região, para debater "Dinâmica de Criação de Emprego". A iniciativa foi organizada pela Câmara Municipal de Alfândega e pela EDP.

Todos convergem para uma solução, que passa pela aposta na iniciativa privada. "Até aqui, muitas pessoas ambicionavam um bom emprego na administração pública, mas já todos vimos que, a partir de agora, o futuro vai ser diferente. Temos de incentivar a criação de emprego", frisou a presidente alfandeguense, Berta Nunes.

Numa região em que a natureza é um dos maiores pontos de atracção, é necessário apostar no turismo e na agricultura,



sobretudo com a exploração de produtos endógenos, como a castanha, a cereja ou, por exemplo, os queijos de cabra. Aliás, há mesmo um projecto da autarquia para a criação de um queijo de Denominação de Origem Protegida.

Tal como aconteceu com outras regiões, como Óbidos, por exemplo, que apostaram na criação de eventos de carácter internacional para atrair visitantes à sua região, também o Nordeste Transmontano devia apostar em

marcas próprias e identitárias, que sejam passíveis de serem "vendidas" no mercado turístico, sobretudo a nível nacional. Isso mesmo foi defendido por Carlos Melo Brito, professor associado com Agregação de Marketing, na Faculdade de

Economia do Porto e na EGP. "Óbidos não tinha nada a ver com chocolate. Mas criou um evento que atrai milhares de pessoas", sublinhou, durante a sua intervenção na Conferência "Dinâmica de Criação de Emprego".

Há profissões sem candidatos

Há diversas empresas que solicitam candidatos do Centro de Emprego mas que não têm resposta por parte dos desempregados.

Esse é um problema que também afecta o distrito de Bragança, frisou o director do Centro de Formação Profissional de Bragança, Fernando Calado.

"Nomeadamente cursos de carpintaria, serralharia ou mecânica, exemplifica.

Temos muitas empresas a pedir carpinteiros e serralheiros, mas não somos capazes de dar resposta, porque não temos candidatos a esse tipo de cursos, também por uma questão cultural, de não acha-

rem essas profissões significativas em termos de estatuto social", sublinhou o responsável. Fernando Calado pede uma mudança de mentalidade, até porque muitas destas profissões podem ser bem remuneradas.

Por outro lado, há muitos candidatos para cursos de serviços e administrativos, até porque é mais fácil poder fazer formação localmente, enquanto que para os cursos mais técnicos, é difícil encontrar empresas para dar seguimento à formação em contexto laboral, o que implica, muitas vezes, a deslocação de candidatos até à capital de distrito.



Milhares de postos de trabalho nas barragens

A construção das barragens do Baixo Sabor e de Foz Tua são uma oportunidade para o distrito de Bragança em termos de criação de emprego.

Luís Lopes dos Santos, director de projecto do Baixo Sabor, e Gilberto Costa, o administrador do Consórcio que está a construir a barragem, anunciaram números que demonstram isso mesmo.

Entre o início de construção da barragem, em 2008, e o seu final, em 2014, a EDP vai investir 530 milhões de euros, utilizando, na sua maioria, empresas e materiais portugueses.

Até ao final de Setembro, este empreendimento do Baixo Sabor já empregava cerca de 1500 trabalhadores, mas espera-se um aumento de vagas até ao próximo ano, altura em que haverá mais de 1700 trabalhadores empregados nesta obra, aos quais se juntam cerca de mil trabalhadores previstos para Foz Tua, um empreendimento mais pequeno e que, nesta altura, meio ano após o início dos trabalhos, dá trabalho a 300 pessoas.

Mas Lopes dos Santos fez ainda questão de desmistificar o abandono a que será votada a barragem após a sua conclusão. “Não é verdadeira a



ideia de que só serão criados dois postos de trabalho nessa altura, um para o guarda-nocturno e outro para o guarda diurno. Também vai gerar emprego qualificado”, frisou o responsável. Em média, ao longo dos seis anos de construção da infra-estrutura, mantiveram-se a trabalhar 900 operários. “Existe o esforço permanente de captação de empresas locais para trabalhar na obra”, fez questão de

sublinhar Lopes dos Santos. Mas não são apenas operários da construção civil que são recrutados. Gilberto Costa admitiu que muitos dos quadros técnicos na área da Qualidade, Ambiente e Segurança foram captados no Instituto Politécnico de Bragança, enquanto que da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro vieram os especialistas da área financeira. “E também quisemos dar oportunidade a jovens recém-licenciados, em engenharia e arquitectura. Ou seja, 41 por cento dos trabalhadores do Baixo Sabor foram recrutados nos distritos de Bragança e Vila Real”, re-

alçou o responsável da EDP. Mas não foi só no trabalho directo que a EDP contribuiu para a economia local. Ao todo, foram contratados produtos e serviços a 109 empresas dos dois distritos transmontanos, mas na sua maioria do distrito de Bragança. “Também fizemos questão de apostar na formação e qualificação dos nossos trabalhadores. Por exemplo, alguns tiraram a carta de explosivos, ficando habilitados a trabalhar também noutras obras, ou a carta de condutor-ma-nobrador, que lhes dá outras condições salariais”, explicou Gilberto Costa.



Projectos solidários

O programa EDP Solidário financiou integralmente os 50 mil euros necessários para a recuperação das instalações convertidas agora na sede da Leque. Ferreira da Costa, administrador da EDP Produção, mostrou, ainda, a abertura para continuar a apoiar a instituição, sobretudo com as despesas do dia-a-dia.

Foz Tua em marcha



A construção da barragem de Foz Tua vai envolver mais empresas da região e mais mão-de-obra local. A garantia foi deixada por António Ferreira da Costa, o administrador da EDP Produção, na conferência dedicada ao emprego, em Alfândega da Fé.

O responsável admite, no entanto, algumas dificuldades em encontrar empresas transmontanas que consigam suprir as necessidades de abastecimento das suas obras. Mesmo assim, “tem havido um envolvimento crescente”, sublinhou Ferreira da Costa.

“Temos 550 empresas envolvidas nos oito projectos da

EDP actualmente em curso, e 12 por cento delas são empresas locais, o que corresponde a cerca de 60 no total”, explicou. Para além disso, há a criação directa de “4200 empregos, de um total de 16 mil postos de trabalho directos e indirectos”.

Na barragem do Tua já houve uma actuação mais “pro-activa” relativamente ao que aconteceu no Baixo Sabor. “Antes de a obra começar, em Abril, já tínhamos sessões em Vila Real envolvendo um leque muito alargado de associações profissionais e laborais, para explicar o projecto, que é potenciador de emprego e de negócio para as empresas locais, para depois

terem propostas a apresentar quando a obra se iniciasse”, explicou Ferreira da Costa.

No entanto, muita da mão-de-obra especializada tem de ser “importada, mas dentro do nosso País”. Mesmo assim, caiu muito o número de trabalhadores estrangeiros nos estaleiros. Por um lado, pela adesão de “trabalhadores locais”, e, por outro, “pelo regresso a Portugal de trabalhadores que estavam no estrangeiro, sobretudo em Espanha”.

Por isso, o administrador da EDP Produção está convicto que haverá ainda muitas oportunidades de negócio e de emprego para explorar junto das barragens.

“A dimensão dos projectos que estamos a trabalhar, com os investimentos e com a magnitude dos serviços que estão a ser prestados, dão um campo muito aberto de exploração de novas iniciativas e ideias”, explicou.

O responsável da EDP garante, ainda, que “se houver ideias e iniciativas geradoras de emprego, a EDP vai apoiá-las”. Até porque houve alguns projectos iniciados entretanto, como os Novos Povoadores, que pretende trazer mão-de-obra qualificada para o Interior do País, e um projecto de agricultura, que visa produzir frutas e legumes para consumo nas cantinas dos estaleiros.

Projecto de empreendedorismo pioneiro no País

Um ano após a primeira edição do programa EDP Empreendedor Sustentável, de apoio à criação de empresas na região abrangida pela barragem do Baixo Sabor, Ferreira da Costa faz um balanço “extraordinário” da iniciativa. “Foram criadas cerca de 30 empresas, com dois postos de trabalho, em média, por cada uma”, num total de 54 postos de trabalho, e com um investimento inicial de 1,75 milhões de euros, que gerou uma alavancagem de mais de 20 vezes aquilo que a EDP investiu.



EDP apoia a criação de empresas na região



Promover a criação de novas empresas na região de Trás-os-Montes é o objectivo do prémio EDP Empreendedor Sustentável, uma iniciativa lançada no ano passado, que já impulsionou mais de 20 novos projectos empresariais. O Objectivo desta iniciativa é fomentar a criação

de novos postos de trabalho, contribuindo para a dinamização económica dos territórios abrangidos pelas barragens de Bemposta, Picote e Baixo Sabor.

A EDP já lançou a segunda edição do prémio Empreendedor Sustentável. As inscrições estão abertas até ao final de Novembro e podem ser feitas

junto dos parceiros da EDP neste projecto, nomeadamente junto da iniciativa GLOCAL, em www.iniciativaglocal.eu, e gabinetes de apoio ao empreendedor dos municípios de Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro e Torre de Moncorvo.

Os empreendedores vão be-

neficiar, gratuitamente, dos serviços de consultoria e formação para a maturação e desenvolvimento da sua ideia de forma, elaboração do plano de negócios e apoio no processo de financiamento, competências empresariais e acompanhamento na fase de arranque e consolidação no mercado.

Casos de sucesso

António Afonso

Empresa:
Reino Maravilhoso
Operador turístico

“Este projecto surgiu com o objectivo de agregar num único portal toda a oferta do sector turístico da região de Trás-os-Montes e Alto Douro. O Reino Maravilhoso conta já com mais de uma centena de parceiros nas áreas do alojamento, restauração e animação turística, distribuídos por 38 concelhos. A plataforma da empresa na Internet coloca a região à distância de um clique”.



André Vaz

Empresa: Apidolce

“A minha empresa dedica-se à apicultura em modo de produção biológica e com Denominação de Origem Protegida. Aumentei a exploração apícola e aposto na diferenciação dos produtos. A ideia é continuar a inovar, introduzindo no mercado novos produtos, como o mel de oliveira, carvalho e urze. Também organizo actividades nacionais e internacionais sobre mel e abelhas, em parceria com outros apicultores”.



IPB aposta em investigação pa

Plantas aromáticas e medicinais: passado, presente e futuro

O estudo das plantas aromáticas e medicinais é uma das vertentes desenvolvidas pelo Centro de Investigação de Montanha, do Instituto Politécnico de Bragança (IPB).

Quantos recordam da infância os cháinhos que avós e mães preparavam com carinho quando não estávamos bem? O chá de casca de limão adoçado com mel para as constipações, a cidreira para as dores de barriga ou a tília quando o sono não chegava.

Limão, cidreira e tília são, apenas, algumas das muitas plantas aromáticas e medicinais (PAM) silvestres ou cultivadas de tradição milenária na medicina popular.

Os usos e virtudes dos chás do nosso imaginário e de muitas outras espécies da medicina tradicional chegaram até nós através das obras dos antigos autores grego-romanos (como Hipócrates e Dioscórides) e da transmissão oral dos conhecimentos empíricos acumulados e perpetuada ao longo de gerações. Por isso,

as PAM, os seus usos e saberes fazem parte do domínio cultural de muitas regiões do globo e representam um rico património material e imaterial que importa preservar.

Nos últimos anos assiste-se a um renovado interesse pelas PAM, que acompanha alguma preocupação ecológica e a busca de alternativas à medicina convencional. Contudo, ao crescente interesse por estas plantas nem sempre corresponde o investimento na produção, na tecnologia, e no processamento e aprovisionamento de matérias-primas de qualidade. Mas em Portugal ainda há bons exemplos desenvolvidos por técnicos e pequenas empresas instaladas no sector da produção e comercialização de PAM.

No entanto, é fácil encontrar à venda material de qualidade duvidosa, mal identificado, incorrectamente conservado e sem registo de proveniência, incluindo a colheita e venda sem controlo de plantas secas, produtos que apresentam, em geral, elevada heterogeneidade e qualidade deficiente, e que são obtidos

por recolha de material silvestre, cujo impacto ambiental, económico e social não é conhecido e avaliado.

Muitos dos produtos derivados de PAM e m p r e g u e s correntemente foram testados e usados por gerações de utilizadores de todo o mundo. O conhecimento empírico revela-se assim uma ferramenta basilar para o aproveitamento

racional destas espécies. Devido às numerosas propriedades e aos princípios activos presentes (compostos do metabolismo primário e secundário das plantas), as PAM além de terem ampla utilização em fitoterapia e na indústria alimentar, farmacêutica e cosmética, também proporcionam importantes benefícios ambientais, económicos e sociais, sendo frequentemente apontadas como uma alternativa para a revitalização das zonas rurais. O Centro de Investigação de Montanha e a Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança realizam desde há vários anos inventários etnobotânicos, ensaios e análises químicas e bioquímicas que confirmam o interesse de muitas PAM de uso tradicional e a presença de compostos bioactivos fundamentais no



controlo de algumas doenças e na promoção da saúde em geral. A investigação desenvolvida pode ser acompanhada participando em estágios, actividades e eventos organizados ao longo do ano lectivo (Dia Aberto, Verão Ciência, Palestras).

Mas atenção, os compostos presentes nas PAM também têm efeitos adversos, por isso a recolha de plantas e o consumo de produtos à base de PAM devem ser controlados por especialistas.

O futuro das PAM passa pela avaliação das potencialidades, dos benefícios, dos riscos, pela inovação e criação de novos produtos, pelo uso sustentável e consumo consciente.

Pela sua saúde não arrisque! Informe-se e participe nas actividades de divulgação.



ra desenvolver novos produtos

Caroço de azeitona valorizado

Aproveitamento do caroço para fabricação de novos materiais substitui recursos fósseis

O Instituto Politécnico de Bragança (IPB) está a desenvolver um projecto, em parceria com a Universidade de Aveiro, que visa valorizar o caroço de azeitona como fonte renovável de novos materiais.

O esgotamento previsível dos recursos fósseis é um facto incontornável, que torna urgente o desenvolvimento de novos processos de produção de produtos químicos, materiais e combustíveis a partir de fontes renováveis. De uma forma geral, os produtos derivados da biomassa são considerados não tóxicos, podem ser reciclados ou sujeitos a compostagem, resultando daí a sua designação genérica de "produtos verdes". Neste contexto, o desenvolvimento de novos materiais a partir de fontes de biomassa abundantes passou a ser considerado prioritário para diversos sectores industriais.

O IPB, no âmbito do seu pólo do Laboratório de Processos de Separação e Reacção (LSRE-IPB), tem vindo a desenvolver, conjuntamente com o Centro de Investigação em Materiais Cerâmicos e Compósitos (CICECO) da Universidade de Aveiro (UA), o projecto OLIVPOL (Espumas de poliuretano e compósitos termoplásticos baseados em



caroço de azeitona oxipropilado). Este projecto, que conta com o financiamento da Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT), incide sobre a produção de materiais poliméricos a partir da biomassa, e em particular na produção de biopoliois por modificação química (oxipropilação) de um resíduo agro-industrial – o caroço de azeitona. O caroço de azeitona, devido ao seu elevado poder calorífico, encontra maioritariamente aplicação em processos térmicos, sendo o mais comum a combustão directa para aquecimento doméstico e fornos industriais. Outros exemplos incluem a gaseificação, a produção de carvão activado e a extracção de compostos bioactivos. No entanto, os resultados obtidos neste projecto apontam para a viabilidade da utilização deste recurso renovável como substrato para a produção de biopoliois com potencial para

serem aproveitados como matéria-prima na preparação de vários materiais poliméricos, como, por exemplo, espumas de poliuretano, poliésteres e materiais compósitos.

O processo de oxipropilação corresponde a uma modificação química, que é acompanhada, simultaneamente, pela liquefacção do substrato tratado. Assim, uma matéria-prima originalmente sólida como o caroço de azeitona vai-se transformando progressivamente num líquido viscoso, sendo esta a forma em que será, posteriormente, utilizado. Não é um processo novo, tendo aplicação industrial desde há vários anos na produção de diversos poliois comerciais. Contudo, o interesse da sua aplicação a resíduos agro-industriais e florestais, como o caroço de azeitona, é mais recente, tendo surgido estudos que apontam para a viabilidade de utilização de

substratos, tais como o pó de cortiça, a polpa de beterraba, o bagaço de colza e a lenhina. No âmbito da utilização da lenhina é de destacar também o envolvimento da equipa do LSRE-IPB na utilização deste subproduto da indústria da pasta de papel, procurando também a sua valorização mediante utilização de processos de oxipropilação. Neste campo, os estudos foram realizados em parceria com o Laboratoire de Génie des Procédés Papetiers (LGP2), do Instituto Politécnico de Grenoble (INP Grenoble), e visaram um estudo mais aprofundado sobre a utilização dos biopoliois produzidos na preparação de espumas rígidas de poliuretano, material amplamente utilizado como isolante acústico e térmico em diversas áreas.

Agradecimento: Azeites Milenium (Mirandela) por ter cedido o caroço de azeitona utilizado neste trabalho.

Estudar no Nordeste

Mais vida, mais qualidade

ipb INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

Ensino Superior Público de qualidade

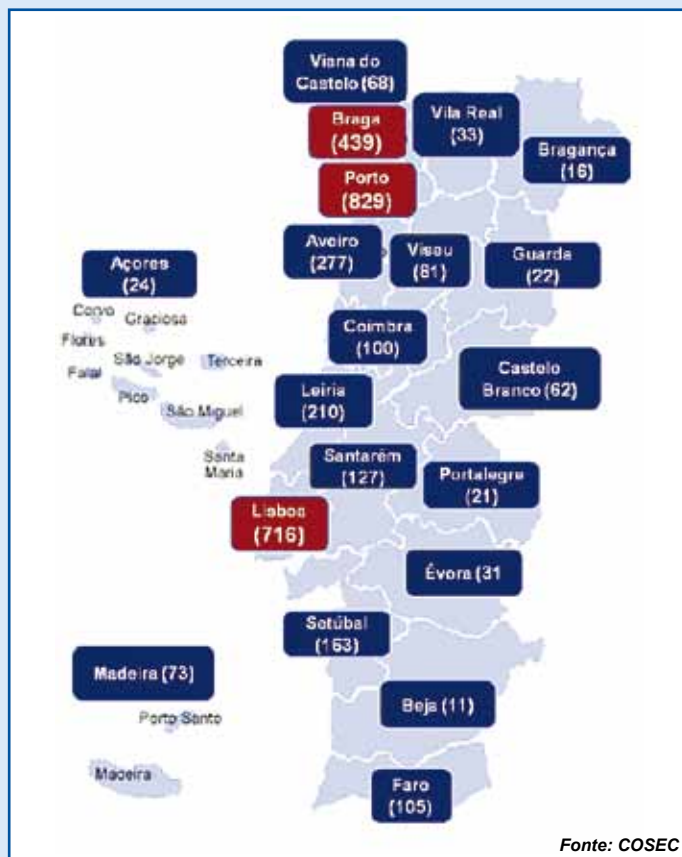


CET
Cursos de Especialização Tecnológica
Licenciaturas
Mestrados

www.ipb.pt

Telefone: 273 303 200 · Telefax: 273 325 405 · E-mail: giape@ipb.pt
Campus de Santa Apolónia · 5300-253 Bragança · Portugal

Falências aumentam em Bragança



16 empresas foram declaradas insolventes no terceiro trimestre deste ano

O número de empresas falidas no distrito de Bragança aumentou este ano. Entre Julho e Setembro, 16 empresas do distrito foram declaradas insolventes. Os dados são avançados pela Companhia de Seguro de Créditos (COSEC), na sequência da análise trimestral das insolvidências a nível nacional. Até ao final do terceiro trimestre registaram-se 3 408 insolvidências em Portugal, mais 10 por cento comparativamente a igual período do ano passado. Os sectores da construção/ materiais de construção e comércio lideram o número de insolvidências, registando

percentagens na ordem dos 27 e 21 por cento, respectivamente.

Olhando para o mapa nacional, Bragança é um dos distritos que regista um menor número de insolvidências, tendo registado 16 empresas falidas no terceiro trimestre deste ano. Já no distrito de Vila real há registo de 33 empresas insolventes em igual período. Já os distritos de Lisboa, Porto e Braga registam o maior número de empresas falidas. Dividindo o total de insolvidências por sectores de actividade há 912 casos na construção/materiais de construção, e 674 insolvidências no comércio (onde se destaca o comércio alimentar, automóvel e vestuário). O sector têxtil e calçado e agro-alimentar assumem também valores de relevância, com 456 e 450 casos de insolvidência, respectivamente.

Miranda corta nas despesas

Câmara implementa plano de contenção orçamental para reduzir a despesa em cerca de 20 a 30 por cento

A Câmara Municipal de Miranda do Douro (CMMD) já implementou um plano de contenção para reduzir cerca de 20 a 30 por cento do total dos gastos internos e externos. O executivo deu conhecimento desta medida à Assembleia Municipal e já está a cortar nas despesas.

“Esta medida vai de encontro aos cortes orçamentais a que as autarquias ficarão sujeitas, através do corte nas transferências de verbas provenientes da Administração Central. Além disso, também temos

que ter em conta as quebras verificadas nas receitas municipais”, avança o presidente da CMMD, Artur Nunes.

A dívida da autarquia mirandesa ultrapassa os 11 milhões de euros. Por isso, o executivo socialista quer travar o aumento da despesa nos próximos anos.

O município vai encerrar vários edifícios e equipamentos municipais e “concentrar” serviços num só edifício.

Ao nível dos equipamentos públicos, a medida será aplicada em espaços desportivos e culturais.

“O encerramento das piscinas municipais cobertas faz parte da lista dos equipamentos a fechar. Só com esta medida esperamos poupar cerca de 250 mil euros por ano”, exemplifica o autarca.

Os principais cortes vão incidir nas facturas das telecomunicações, electricidade, gás, consumíveis e combustíveis.

Outra das medidas passa pelo corte, em 20 por cento, nos apoios a instituições, como associações humanitárias, culturais e recreativas.

“Temos que dizer às pessoas que os recursos financeiros não che-

gam para tudo e temos que fazer contenção orçamental à semelhança de outros organismos e do próprio Governo”, acrescenta Artur Nunes.

Até ao final do ano, a Câmara de Miranda do Douro espera ter “noção” dos montantes globais resultantes deste plano de contenção orçamental.



Ouriço de castanha chega a Nova York

Doce inovador confeccionado à base de um produto tradicional fez sucesso do outro lado do Atlântico



Um conceito inovador

Eurico de Castro é o rosto do conceito próprio "Sweet Gourmet-by Eurico Castro". Dotado de um know-how incontestável e mérito reconhecido na área da pastelaria e da confeitaria, o empresário brigantino é já uma referência na arte de bem servir e de bem confeccionar na região de Trás-os-Montes.

Sob a alçada deste conceito, "Sweet Gourmet-by Eurico Castro", já editou várias inovações gastronómicas e de confeitaria, nomeadamente o "Ouriço de Castanha de Bragança", a trufa de castanha, o bombom de castanha e o Bolo-rei de Marrom Glassé.

A marca "by Eurico Castro" é um conceito inovador, quer pela forma, quer pelos valores que pretende veicular. O empresário edita produtos gourmet e objectos diferenciados ligados a uma linha de doçaria e compotas, incluindo licores, sempre com base em produtos originários de Trás-os-Montes, nos quais se enquadra a castanha.

Eurico Castro levou os originais ouriços de castanha de Bragança a Nova York, deixando a sua marca do outro lado do Atlântico.

"Não existe melhor local para testar o ouriço de castanha. Esta cidade abarca os cinco continentes.

Se quero perceber a aceitação mundial do meu produto, Nova York é a melhor cidade, porque aqui residem pessoas de todo o mundo", realça o empresário.

Na bagagem, Eurico levou as embalagens do bombom. Os ingredientes foram comprados em Nova York, uma tarefa que não foi nada fácil. Primeiro a compra da principal matéria-prima: a castanha. Depois de percorrer vários quilómetros, o pasteleiro só encontrou a castanha num supermercado americano.

A castanha utilizada era da Califórnia, onde já existe uma mancha de castanheiros com

grande dimensão.

Depois de reunidos os ingredientes Eurico Castro deu início à confecção. No dia seguinte, o empresário rumou ao centro de Nova York com as caixas de ouriços para dar a provar às pessoas que vivem nesta cidade.

Eurico Castro foi bem sucedido na missão.

Numa verdadeira operação de charme, que consistia em dar a provar o ouriço de castanha, de preferência em espaços comerciais da área, como confeitarias e pastelarias, o pasteleiro brigantino teve uma agradável surpresa.

Os nova-iorquinos acederam sem relutância a provar o bombom e permitiram que o espaço onde a prova foi feita fosse fotografado para registar o momento.

Depois de degustar o ouriço a opinião das pessoas foi unânime ao enaltecere a qualidade do produto.



PARQUE VERDE DE ARTES E OFÍCIOS



Conheça a ruralidade transmontana do concelho de Vinhais, numa viagem a tempos de antanho, quando, em longos serões à volta da lareira, se encerrava uma jornada de árduo trabalho no campo, com cantares, rezas, lendas e histórias de encantar.

MOSTRA ETNOGRÁFICA

O LAGAR DO AZEITE
A ADEGA / O LAGAR DO VINHO
A EIRA / A MALHADEIRA
O CABANAL
A COZINHA TRADICIONAL / O FORNO
O TEAR
O PISÃO
A FORJA



VINHAIS



...UM DESTINO TURÍSTICO DE REFERÊNCIA!

Aberto diariamente entre as 09h30 / 13h00 e as 14h30 / 18h00 (horário de Verão)

Rua do Parque / Alameda das Piscinas - 5320- Vinhais - Telefone - Posto de Turismo: 273 770309