

## Enoturismo em Portugal

O melhor do mundo está aqui

págs. 3 a 46



**GRANDE PORTO**

DESDE 1981

VINHOS E BEBIDAS

**“Messala Alvarinho representa a excelência com a qual queremos pautar todos os nossos vinhos.”**

Messala Gonçalves, Director Comercial/CCO

**+ Reciclagem**

**O ambiente agradece**

págs. 58 a 85

**Plastic Summit**

**The World of Plastic**

págs. 48 a 56

**Formação**

**Perspetivar o futuro**

págs. 86 a 96

SE O **CIRCO**, ARTE TOTAL E INCLUSIVA,  
SE A **PISTA**, O **PALCO** E OS APLAUSOS DO PÚBLICO,  
SE A MAGIA DE CRIAR UM **CENÁRIO**, UM **FIGURINO**, UM **ADEREÇO**,  
SE O MUNDO DO **ESPECTÁCULO**, FAZEM VIBRAR O TEU CORAÇÃO...

A ESCOLA DO CHAPITÔ É A TUA CASA, O TEU CAMINHO,  
A TUA RAMPA DE LANÇAMENTO!...

**VEM ESTUDAR CONNOSCO!**



**INSCRIÇÕES ABERTAS**

#### CONDIÇÕES DE ACESSO

9.º ANO DE ESCOLARIDADE COMPLETO

12.º ANO INCOMPLETO

IDADE INFERIOR A 20 ANOS

#### PROVAS DE ACESSO

CULTURA GERAL E PROVAS PRÁTICAS



ESCOLA DE CIRCO DO CHAPITÔ

anno  
*Quinta da*  
**GRADIL**

1492





# QUINTA DA LAGOALVA

CIRCA 1193

ENOTURISMO | RIBATEJO

# EDITORIAL

É com um copo de vinho na mão que lhe abrimos as portas do nosso país, uma vez mais, ao longo das próximas páginas. “Querido” para alguns, detestado pelo marasmo da “silly season” por outros, o mês de agosto é inevitavelmente associado a férias, calor e turismo. Nesta edição dedicamo-nos particularmente ao Enoturismo, um setor com tanto caminho para crescer no nosso país. A ideia em si parece não poder encaixar melhor no conceito que temos de Portugal. Um país de ótimos vinhos, com regiões demarcadas em cada canto, com particularidades que parecem impossíveis para uma geografia tão pequena.

A oferta é cada vez maior e diversificada. Hoje é possível visitar as incomparáveis quintas do Alto Douro e ver como são feitos os vinhos da “região demarcada mais antiga do mundo”. Ou pelo Minho e Douro Litoral apreciar as também imponentes quintas onde se faz cada vez mais justiça ao Vinho Verde. Descendo pela Bairrada, ou pela Beira Interior, seguindo pelo Tejo e pelos Vinhos de Lisboa, até ao imenso Alentejo e ao Algarve, em todas estas zonas há vinhos que qualquer apreciador tem mesmo de provar. E temos ainda as ilhas, com vinhos que vão ganhando maior relevância também na Madeira e nos Açores.

Em muitos destes locais, para além das habituais provas, já pode participar nas vindimas, por exemplo – e já não falta muito para que comecem. E, sobretudo, conhecer histórias de várias gerações familiares, numa atividade onde é essa a tradição e que resulta em relatos apaixonantes.

Deixamos ainda o convite para que se delicie, por exemplo, num picnic com vista para a cidade do Porto – é folhear e descobrir, não revelando já tudo aqui.

Ainda nesta edição antecipamos o Plastic Summit, que se realiza no próximo mês de outubro, em Lisboa. Um tema extremamente atual, com a “guerra” ao plástico na ordem do dia. Oportunidade para lermos as posições de empresários do setor e conhecer as inovações desenvolvidas no campo da reciclagem e reutilização de materiais. Afinal só é fácil demonizar o plástico se nos esquecermos de todas as suas imensas utilidades. O maior perigo virá, sim, do excesso de produção de todo o tipo de materiais, em ciclos de utilização cada vez mais baixos e num reaproveitamento muito baixo dos mesmos. Parece cada vez mais óbvio que a indústria ligada ao plástico fará (e terá de fazer) parte da solução, e não ser encarada apenas como um alvo a abater. Basta pensar nas consequências terríveis de se aumentar o consumo de papel como alternativa.

Boas leituras e boas férias!

## ÍNDICE

### Enoturismo em Portugal – O melhor do mundo está aqui

**Tema de Capa: Grande Porto Vinhos**

Pág. 6 a 7

**Ageas Seguros**

Pág. 12 a 13

**Churchill Graham**

Pág. 14 a 17

**Quinta do Gradil**

Pág. 18 a 20

**Quinta da Lagoalva de Cima**

Pág. 22 a 23

**Herdade da Malhadinha Nova**

Pág. 21

### + Reciclagem por favor o ambiente agradece

**Planalto Beirão**

Pág. 68 e 69

**TRATOLIXO**

Pág. 70 a 72

**ETSA**

Pág. 62 e 63

### Plastic Summit | “The World of Plastic”

**APIP**

Pág. 48

**Fapil**

Pág. 50 e 51

**PIEP**

Pág. 55

### Perspetivar o futuro da formação Chapitò

Pág. 88 e 89

**Escola Profissional Gustave Eiffel**

Pág. 90 e 91

**Escola de Tecnologia e Gestão de Barcelos**

Pág. 94 e 95

## FICHA TÉCNICA

**Propriedade** Litográfis – Artes Gráficas, Lda. | Litográfis Park, Pavilhão A, Vale Paraíso 8200–567 Albufeira

**NIF** 502 044 403 **Conselho de Administração** Sérgio Pimenta **Participações sociais** Fátima Miranda; Diana Pimenta; Luana Pimenta (+5%)

**Assessora de Administração** Carla Rodrigues **Gestores de Conteúdo** Hugo Miguel Midão, Manuel de Melo, Vítor Santos **Diretor Editorial**

João Malainho **Jornalista** Diana Correia, Catarina Cunha **Design Gráfico** Departamento Criativo Litográfis **Redação e Publicidade**

Rua António da Costa Viseu, 120 4435-104 | Rio Tinto **E-mail** geral@maismagazine.pt **Site** www.maismagazine.pt **Periodicidade** Mensal

**Estatuto Editorial** Disponível em www.maismagazine.pt **Impressão** Litográfis – Artes Gráficas, Lda. **Depósito Legal** 490783/21

Agosto de 2022

seguros

# empresas



A sua empresa  
merece um  
mundo de  
proteção.



ColorADD

**A Ageas Seguros está lado a lado com as empresas, disponibilizando um leque de diferentes seguros que vão ao encontro das necessidades de cada setor. Empresas protegidas são empresas de sucesso.**



**PAR** prevenção  
e análise de risco

Serviço que consiste na análise de risco e identificação de medidas de prevenção, recomendação e formação para a redução dos riscos inerentes à sua atividade.



um mundo para  
proteger o seu

Ageas Portugal, Companhia de Seguros, S.A. Sede Praça Príncipe Perfeito 2, 1990-278 Lisboa.  
Matrícula / Pessoa Coletiva 503454109. CRC Porto. Capital Social 7.500.000 Euros. Registo ASF 1129, [www.asf.com.pt](http://www.asf.com.pt)

Ageas Portugal - Companhia de Seguros de Vida, S.A. Sede Praça Príncipe Perfeito 2, 1990-278 Lisboa.  
Matrícula / Pessoa Coletiva 502220473. CRC Lisboa. Capital Social 10.000.000 Euros. Registo ASF 1039, [www.asf.com.pt](http://www.asf.com.pt)

[www.ageas.pt](http://www.ageas.pt)

# Messala Alvarinho, “um verde genuíno”

**É uma empresa familiar, com 41 anos de existência, que entrou em 2005 na área dos vinhos. Com sede em Gondomar, tem produção vinícola nas principais regiões do país (Região dos Vinhos Verdes, Douro, Alentejo e Dão), possuindo vinhos de elevada qualidade e proporcionando ao cliente um vasto leque de opções.**

Foi do “fruto de uma paixão de família e da vontade e dedicação na produção vinícola”, que nasceu a Grande Porto Vinhos e Bebidas. Os primeiros passos nesta área tiveram início com a criação do Messala Alvarinho, “vinho produzido com 100% da casta Alvarinho, a mais nobre casta da Região dos Vinhos Verdes, sendo reconhecido pelo público como um genuíno Alvarinho”. O seu principal mentor, Messala Gonçalves, admitiu à Mais Magazine que este vinho “é diferente de todos os outros verdes pelo seu aroma e sabor característicos, mas também pelo corpo cheio, grau alcoólico superior e boa capacidade de envelhecimento, tendo uma intervenção mínima na adega. Um vinho que nunca é igual de ano para ano”. Com a casta Alvarinho “temos ainda o Messala Alvarinho Tradadura, o Messala Alvarinho Reserva, o espumante Messala Alvarinho, destila-

dos e espirituosas como, aguardente bageira, aguardente vínica velha e vinho licoroso.”

Na descrição das suas marcas, Messala Gonçalves fala-nos que “Messala Alvarinho foi a primeira marca. Representa a excelência da região de Monção e a notável e distinta qualidade com a qual queremos pautar todos os nossos vinhos. O Desfiado é a nossa homenagem aos característicos bordados regionais do Minho. O Montes de Lá representa a diversidade do terroir Alentejano, conhecido pelos seus vastos montes pintalgados pela planície. O Serras de Lá, proveniente da região do Dão, bebe a sua essência no coração e alma das imponentes serras. Da mais antiga região vinícola de Portugal e uma das mais ricas, surge o Encostas de Lá, com vinhos distintos que representam a singularidade das belas encostas do Douro.”

Messala revela que as regiões vnicas onde produz os seus vinhos o “inspiram a produzir o melhor em cada uma delas, numa intrínseca comunhão entre o homem e a natureza”. Ainda sobre a Região dos Vinhos Verdes, onde é produzido o verde Messala Alvarinho, diz-nos que efetivamente existe “uma grande

influência do terroir na sua produção, devido ao microclima muito particular, ou seja, as temperaturas amenas e a baixa amplitude térmica sentida, retiram o maior potencial das castas Alvarinho, dando origem a um Messala Alvarinho genuíno”.

No mercado nacional e internacional procuram divulgar os seus vinhos, “através da participação em concursos, eventos e feiras vnicas conceituadas como é o caso da ProWine, na Alemanha. A divulgação passa ainda por palestras realizadas em distribuidores, bem como degustações e workshops realizados pelos enólogos aos comerciais da área. O “savoir-faire” também é representado além-fronteiras em países do norte da Europa, do Brasil, Estados Unidos da América e ainda no continente asiático.

Pode-se afirmar que o trabalho dá frutos, uma vez que o Espumante Messala Alvarinho 2019 arrecadou, em 2022, a medalha Verde Ouro, pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV). Esta distinção é um motivo de honra para Messala Gonçalves, deixando-o, juntamente com toda a equipa, “com mais vontade de continuar sempre em busca de vinhos de excelência e de



Messala Gonçalves, Director Comercial/CCO



qualidade superior”. Com este peso dourado ao peito, “é óbvio, que existe mais responsabilidade, mas essa sempre foi a base do nosso trabalho e da nossa dedicação diária”.

Antes de terminar a conversa, fizemos mais uma corrida a todos os vinhos, questionando o seu criador, dentro da gama da Grande Porto Vinhos e Bebidas, quais aqueles que recomendaria para este verão. Com algum tempo para decidir, afirmou que podia “aconselhar alguns vinhos para várias ocasiões, por exemplo o Desfiado Branco ou Rosé, sendo jovem e leve pode ser apreciado numa esplanada; o Encostas de Lá Reserva Branco, com estrutura elegante e bem equilibrada, é ideal para acompanhar pratos de carne e peixe; o Montes de Lá Reserva Tinto indicado na degustação de uma tábua de queijos fortes, por ser um alentejano estruturado”; e por último, a sua preferência e paixão, o “espumante Messala Alvarinho, que é um perfeito acompanhante em qualquer altura do dia, passando do social ao gastronómico com muita facilidade”.

Messala Gonçalves confessa que “o futuro passa pela contínua aposta na produção de vinhos, de reconhecido valor nacional e internacional”. A par disso, sem levantar o véu, enaltece o “desejo de alargar a produção a outras regiões vitivinícolas que sejam uma oportunidade para crescermos enquanto marca e empresa”. Além disso, realça o “sonho e a vontade de aliar o conhecimento com aquilo que fazemos atualmente, partilhando a paixão e o saber com a vontade de comunicar experiências e tradições, através do enoturismo”.



# GRANDE PORTO

DESDE 1981

VINHOS E BEBIDAS

[www.grandeportovinhos.com](http://www.grandeportovinhos.com)



A relação entre Turismo e Vinho tem um papel essencial e único na estratégia que definimos para o Turismo em Portugal. O Enoturismo tem sido um dos segmentos de aposta nos últimos anos e esse facto, associado ao dinamismo, à criatividade e à nossa identidade, tem vindo a traduzir-se no seu franco crescimento.

Sendo a Gastronomia e Vinhos um dos 10 ativos da Estratégia 2027, e no momento em que o setor do turismo atingia números inéditos – em 2019, as receitas turísticas alcançaram o recorde de 18,4 mil milhões de euros anuais –, o enoturismo revelou-se um dos produtos turísticos em afirmação. Este contexto levou-nos a querer chegar ainda mais longe, diversificando a oferta turística nacional, valorizando os recursos e a identidade nacional sem deixar de responder aos novos interesses de quem nos visita.

Iniciou-se, assim, um trabalho alargado que reuniu várias entidades, públicas e privadas, e em que se identificaram oportunidades de mercado, sustentadas no nosso posicionamento e competências enquanto destino turístico de excelência e país produtor de vinho de qualidade superior. Em paralelo, foi desenvolvido um processo de diálogo e concertação entre agentes e, assim, ainda em 2019, foram definidos objetivos, desenvolvida uma estratégia e lançado o Programa de Ação para o Enoturismo.

Sob o mote “Make Portugal a Must See and Sustainable wine tourism destination”, este programa de ação pretende fortalecer a ligação entre o setor do vinho e o setor do turismo. Ambos estão presentes em todo o território nacional e a sua conjugação é uma expressão máxima da nossa cultura, transversal aos sete destinos regionais.

Tendo como pressuposto base a estreita articulação entre os diferentes players públicos e privados, o Programa de Ação para o Enoturismo tem como vertentes de atuação: (i) a qualificação da oferta de produtos e serviços; (ii) a capacitação dos agentes; (iii) o acrescento de valor à atividade turística e à exportação dos vinhos. Outro importante objetivo é a promoção dos destinos de enoturismo, de modo a diversificar os mercados emissores para este produto, reduzir a sazonalidade e alargar o turismo a todo o território.

Neste momento, já é possível constatar que o Programa de Ação para o Enoturismo tem vindo a atingir importantes resultados. Destaque-se o apoio ao investimento a cerca de 60 projetos deste segmento e a que corresponde um montante de 90 milhões de euros. Paralelamente, as Escolas do Turismo de Portugal formaram, só em 2021, mais de 4.000 alunos em Enoturismo tendo o Turismo de Portugal lançado a marca internacional “Portuguese Wine Tourism”, suportada pelas campanhas de promoção externa “Wine pairs with Portugal”, pelo portal [www.portuguesewinetourism.com](http://www.portuguesewinetourism.com), e pela realização de eventos internacionais em Portugal, como a 5th UNWTO Global Conference on Wine Tourism.

O setor vinícola também já começa a sentir os bons efeitos deste esforço conjunto: de acordo com a Viníportugal, o valor das exportações de vinho aumentou 8,11% em 2021, sendo ainda importante salientar que os mercados que mais se destacam enquanto compradores do vinho português são também aqueles que melhores resultados têm atingido no turismo: é o caso dos EUA, do Brasil e da Alemanha.

Estes dados reforçam a convicção de que a aposta no Enoturismo é válida e cheia de potencial.

Portugal é reconhecido internacionalmente como um dos melhores destinos turísticos do mundo e os nossos vinhos ganham cada vez mais prémios e visibilidade, condições base para o sucesso.

O nosso compromisso é o de prosseguir este caminho, guiados por este Programa de Ação, monitorizando resultados, envolvendo parceiros, trabalhando a promoção externa e assegurando o apoio à ação comercial das empresas. Em 2022, depois de 2 anos atípicos, ambicionamos retomar os números pré-pandemia e ultrapassar os 2,5 milhões de visitantes. Queremos e podemos continuar a crescer nas vendas de forma qualificada, afirmando Portugal como um destino de enoturismo de excelência, reconhecido pela sua sustentabilidade.

Luís Araújo, Presidente do Turismo de Portugal, IP



# **ENOTURISMO EM PORTUGAL**

**O MELHOR DO MUNDO ESTÁ AQUI**

## AMPV: Há 15 anos a trabalhar na afirmação do vinho e do enoturismo, dentro e fora de Portugal

Nasceu em 2007 e apresenta-se hoje como porta-voz de todos os municípios com vincada tradição vitivinícola. Nesta edição da Mais Magazine damos-lhe a conhecer a Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV) e o importante trabalho que desenvolve na afirmação da identidade histórico-cultural, patrimonial, económica e social dos municípios portugueses e dos territórios ligados à produção de vinhos de qualidade.

Com 15 anos de atividade e mais de 100 municípios associados de todas as regiões, incluindo ilhas, a AMPV é hoje uma importante voz ativa, a nível nacional e além-fronteiras, na defesa e promoção dos territórios vitivinícolas portugueses.

Desde a sua génese, a AMPV desenvolve ações e atividades de interesse comum a todos os seus municípios associados a nível local, nacional e europeu. Entre os seus objetivos estratégicos está a valorização do potencial endógeno dos territórios cuja economia, cultura e identidade histórica estão fortemente associadas ao vinho. Para além da defesa dos valores intrínsecos dos territórios vitivinícolas, a associação tem vindo também a apostar na promoção e valorização de outras áreas estratégicas que gravitam ao redor do vinho, como é o caso da gastronomia e do enoturismo, através do desenvolvimento de projetos de grande visibilidade nacional. O livro Territórios Vinhateiros, Olivícolas e Corticeiros de Portugal e o portal enoturismo.pt são disso exemplos. Neste contexto importa assim salientar projetos como o Concurso Cidades do Vinho - que tem como objetivo valorizar a riqueza, a diversidade e as características comuns dos territórios associados à cultura do vinho e de todas as suas influências na sociedade, na paisagem, na economia, na gastronomia e no património - a Eleição Nacional da Rainha das Vindimas de Portugal, o Dia Mundial do Enoturismo, a Rede de Museus do Vinho, as secções de Gastronomia e dos Municípios Olivícolas ou a recém-criada Rede das Aldeias e Freguesias Vinhateiras de Portugal.

Enquanto associação ativa, que quer crescer e alcançar uma dinâmica cada vez maior, a AMPV é atualmente parceira de várias entidades (RECEVIN, Rota dos Vinhos de Portugal, AMETUR, Iter Vitis, Retecork e Federação Portuguesa de Turismo Rural) que, através da sua ação, contribuem para a valorização do conhecimento e promoção do setor do vinho, do turismo e do espaço rural, enquanto produtos que agregam, diferenciam e criam valor acrescentado aos territórios.



## Vinhos de alma lusa

Não sendo eu um técnico, ou dominador das artes químicas de transformar o fruto das videiras em vinho, sinto, constantemente, a necessidade de descobrir, em cada vinho, a sua essência, a sua génese. Identificar a sua alma.

Consciente que pode parecer algo filosófico, ou até metafísico, a tentativa de descobrir a alma de um vinho, pode reduzir este meu pensamento, a devaneios ridículos, ou ao início da loucura.

Mas, convicto das minhas fraquezas, e empurrado pela vontade de compreender, afirmo, com a convicção mais conformada, que um vinho tem mesmo alma, reduzindo-me, desta forma, à mais humilde e elementar condição de bom bebedor, e aprendiz de conhecedores.

A alma está no corpo e na cor de um vinho. Marcas que a natureza reflete no copo, a olho nu, no balançar, na inquietude do líquido.

A alma está no nariz, nos aromas do vinho. Naqueles que sentimos e nos outros que nos dizem para sentir, e que, mais ou menos convencidos, acreditamos com toda a certeza, que estão lá.

A alma está no sabor, no palato de quem prova, nas sensações que provoca em cada um dos nossos sensores, em cada um dos cantos da boca. Como se a boca tivesse cantos, argumentarão os mais argutos pensadores.

Sintamos, pois a Alma de um vinho luso. Tentemos, em cada copo, compreender o pedaço de Portugalidade que o mesmo encerra, ou como os sapientes vînicos prosaicamente apelidam, o terroir de cada região.

É esta riqueza de pedaços, todos tão diferentes, mas todos tão próximos e ligados, que faz, de Portugal, um dos países mais ricos no que ao vinho concerne.

Percorremos o país todo, tão rápido, dos Verdes ao Algarve, da Beira Interior à Bairrada, neste Portugal que é tanto d'Ouro e que nunca se envergonha, nem se esconde por Trás-os-Montes.

É desta terra de contrastes - da frescura dos espumantes à estufagem dos Madeira, dos tintos, que nos dão corpo, à doçura dos Porto's, que nos alimentam o espírito - que se constrói esta Alma Lusa, que só os nossos vinhos têm.

É esta a sabedoria do Enoturismo, juntar a alma de um sítio com a alma de um vinho!

**Jorge Sampaio, Presidente da direção da Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal**



## AMETUR promove enoturismo através da criação de uma rede mundial de territórios vinhateiros

A AMETUR – Associação Mundial do Enoturismo surgiu no final de 2020 com o objetivo de dar continuidade ao trabalho iniciado pela AENOTUR – Associação Internacional de Enoturismo – no âmbito do desenvolvimento e promoção do enoturismo a nível mundial. Fique a conhecer esta recente associação e o trabalho que desenvolve pela voz do seu Presidente, José Arruda.

A AMETUR, da qual a Câmara Municipal de Torres Vedras é sócia-fundadora, foi constituída em 2020. Surgiu com o objetivo de dar continuidade e tornar mais abrangente o trabalho de desenvolvimento e promoção do enoturismo a nível mundial, iniciado pela AENOTUR, através da criação de uma rede mundial de territórios vinhateiros. “Queremos reunir especialistas de enoturismo dos vários cantos do mundo, debater com eles os principais desafios que se colocam hoje a esta área tão específica e tão importante para determinados segmentos de mercado, queremos dar a conhecer casos de sucesso, trocar experiências, divulgar e reproduzir o que de melhor se faz nesta área”, elucida José Arruda.

### Enoturismo alavanca economia regional e nacional

Formada por municípios e entidades gestoras na área do turismo vinculado à cultura do vinho e aberta à participação de qualquer organismo, governo, empresa ou organização disposta a acrescentar valor aos territórios vitivinícolas, impulsionando o desenvolvimento sustentável, a criação de emprego e a proteção do património e cultura do vinho de cada região, a AMETUR afigura-se hoje um importante organismo na alavancagem do enoturismo em Portugal. “Portugal, tal como muitos outros países, tem territórios que tradicionalmente produzem excelentes vinhos e que têm um enorme potencial para o enoturismo, mas que lhes falta uma organização estruturada e integrada da sua oferta enoturística. Por outro lado, temos imensos exemplos de sucesso que é necessário dar a conhecer”, assume o Presidente da associação. É exatamente esta troca de conhecimento e esta rede de informação que a AMETUR, através da sua ação, pretende partilhar e amplificar.

Não há dúvidas de que Portugal tem um rico património cultural associado ao vinho. E para os apreciar nada melhor do que visitar as regiões onde se produzem, sendo os vinhos também um excelente pretexto para descobrir as paisagens, o património, a cultura e as gentes que lá vivem. “Partam à descoberta do nosso território, porque há coisas maravilhosas para conhecer e experiências muito interessantes para usufruir. Deixo aqui a sugestão para visitarem o portal enoturismo.pt, um projeto da AMPV (Associação de Municípios Portugueses do Vinho) e ARVP (Associação das Rotas dos Vinhos de Portugal) que espelha precisamente a riqueza do nosso país nesta área e a panóplia de propostas enoturísticas que cada região e cada município apresentam a quem os visita”.



## APENO veio colocar Portugal no mapa do Enoturismo

Maria João Almeida, wine writer e consultora de vinhos, é o rosto por detrás da primeira associação dedicada ao Enoturismo, criada em Portugal, a APENO – Associação Portuguesa de Enoturismo. Com apenas dois anos, a APENO veio preencher a necessidade premente de se congregarem a oferta deste setor em Portugal e contribuir para afirmar o seu contributo e relevo na economia portuguesa.

“A APENO surgiu devido à necessidade de organizar o setor. Fala-se muito de Enoturismo, mas nada se tem feito realmente para organizar o setor. Não sabemos no total quantas empresas praticam enoturismo, quantos empregos gera, que lucro gera para o país, entre outros números importantes para perceber e trabalhar melhor o setor”, começa por explicar Maria João Almeida. Assumindo como um dos seus principais objetivos dar expressão ao Enoturismo em Portugal, envolvendo toda a cadeia de valor, afirmando-o como um setor de relevo na economia portuguesa, e fomentando a sua internacionalização, a APENO tem realizado inúmeras iniciativas e reunido com os grupos parlamentares de forma a chamar a atenção para a questão da organização do setor. “Queremos um CAE e um código IRS e queremos regras de orientação específicas para o setor. Enquanto não alcançamos este objetivo, estamos a avançar com um estudo aprofundado com universidades parceiras para estudar e perceber melhor o setor”. Além disso, a associação conta ainda com serviços gratuitos para os seus associados, como a bolsa de emprego, a que podem recorrer para arranjar profissionais especializados nesta área, um gabinete de apoio e ainda formações periódicas. “Estamos a fazer muita coisa, e por essa razão é que o número de associados está a crescer cada vez mais. As pessoas estão cansadas de mais do mesmo e nós viemos dar um passo em frente”, afirma.

### Impacto do Enoturismo na economia

Para Maria João Almeida é inquestionável o papel de relevância que este setor representa na recuperação do turismo em Portugal no período pós-pandémico e, por isso, ressalva a necessidade urgente do Governo investir na organização deste setor. “Não investir na organização do setor é um enorme erro do governo. É uma pena que sejam as empresas e associações empresariais como a APENO a ser o motor desta mudança sem apoio nenhum dos organismos oficiais responsáveis por estas questões”.

Fundada por profissionais e personalidades, com vastos e sólidos conhecimentos da realidade dos dois setores, e já com uma estratégia bem definida para o Enoturismo, a associação deixa, para o futuro, a garantia de continuar a trabalhar na organização e promoção deste setor tão importante para a economia nacional.



# Ageas Seguros reforça a proteção e prevenção das empresas de enoturismo

**A Ageas Seguros assume o compromisso de apoiar e acompanhar a evolução do enoturismo e contribuir para que seja um setor seguro, sustentável e inclusivo. Neste sentido, a conhecida seguradora tornou-se parceira da Associação Portuguesa de Enoturismo (APENO), através de um protocolo que oferece às empresas deste setor um plano gratuito de prevenção e análise de risco.**

O enoturismo é uma prioridade para o desenvolvimento turístico do país, e é igualmente uma atividade em ascensão. Prevê-se que este setor registre um crescimento significativo no período pós-pandémico, por estar situado em regiões menos povoadas, ter mais atividades ao ar livre e ser uma atividade bastante controlada, o que garante maior conforto aos turistas.

Com uma aposta muito forte da Ageas Seguros no segmento empresas e em proporcionar serviços e produtos de seguros personalizados, a ação da seguradora neste setor pretende ser, sobretudo, preventiva. Com a missão de tornar as empresas de enoturismo portuguesas locais mais protegidas e seguras, ao mesmo tempo que consegue dar resposta à crescente demanda por este mercado.



*José Gomes, Membro da Comissão Executiva do Grupo Ageas Portugal, Maria João Almeida, Presidente Executiva da APENO e Gustavo Barreto, Membro da Comissão Executiva do Grupo Ageas Portugal*

A formalização da parceria com a APENO vai ao encontro do plano estratégico de sustentabilidade definido pela Ageas Seguros, que pretende promover a divulgação do serviço de Prevenção e Análise de Risco (PAR) junto das empresas do setor.

Com o mote da Prevenção e Proteção das empresas, a Ageas Seguros acredita que esta é a chave para uma gestão mais eficiente e sustentável dos negócios, cujo objetivo além de apoiar o que melhor se faz no enoturismo em Portu-

gal, também é contribuir para que este seja um setor mais protegido, seguro, sustentável e inclusivo.

## **Clientes da Ageas Seguros do setor do enoturismo estão agora mais protegidos**

A necessidade da proteção do património e do negócio das empresas, decorrente de potenciais eventos naturais, tem contribuído para o aumento da procura de produtos de seguros relacionados com esta componente. Os clientes são cada vez mais informados, planeando cada vez melhor o futuro e protegendo o seu património das incertezas. Enquanto seguradora, a Ageas Seguros, pretende proporcionar tanto a empresas como a particulares serviços com foco na prevenção, de modo a limitar e minimizar as perdas que possam advir destes fenómenos.

Como uma seguradora que aposta na prevenção, a Ageas Seguros pode ser o parceiro ideal das empresas de enoturismo. Não só por todas as vantagens que estão relacionadas com a prevenção do risco, que visam despertar as empresas para a temática e para a implementação de boas práticas, mas também porque enquanto seguradora está sempre atenta às necessidades de



*Vencedores da 1.ª edição do PRÉMIO NACIONAL DE ENOTURISMO APENO/AGEAS SEGUROS 2022*

cada cliente. Desta forma, a Ageas Seguros consegue inculcar uma cultura de comportamento mais segura, com impacto direto na redução do número de acidentes de trabalho, proteção do património e consequentemente a melhoria da eficiência na gestão e na produtividade, com um retorno mais positivo para as empresas.

Nesse sentido, a Ageas Seguros assinou um Memorando de Entendimento com a APENO para a promoção e divulgação do serviço PAR (Prevenção e Análise de Risco), um serviço diferenciador e gratuito para clientes, que tem como objetivo avaliar os riscos a que as empresas estão expostas, bem como as possíveis consequências, e atuar na sua prevenção. Como resultado desta avaliação, este serviço inclui a elaboração de relatórios com as medidas de prevenção e recomendações para reduzir os riscos inerentes à atividade das empresas. Com o PAR, a Ageas Seguros pretende ajudar o setor do enoturismo a mitigar eventuais acidentes, tanto ao nível do património como dos colaboradores.

### **Grupo Ageas comprometido com a Sustentabilidade**

O Grupo Ageas Portugal tem como parte da sua estratégia o objetivo de crescer de forma sustentável, pelo que a sustentabilidade assume um papel preponderante, possibilitando desta forma um impacto ambiental e social na sociedade.



*Equipa do Grupo Ageas Portugal*

Hoje, mais do que nunca, torna-se essencial pensar no amanhã e garantir um futuro sustentável para as gerações presentes e vindouras. Enquanto Grupo segurador, a Ageas encontra-se no centro de várias questões sociais e ambientais que estão muito presentes nas vidas de todos e que geram riscos e oportunidades para as marcas do Grupo Ageas Portugal.

Foi com o intuito de desenvolver trabalho com as equipas de negócio e testar soluções diferenciadores baseados numa ótica de valor partilhado, que o Grupo criou a área de Responsabilidade Social Corporativa (RSC). Esta evoluiu e, em 2019, tornou-se clara a necessidade de a Ageas estabelecer uma aborda-

gem integrada da sustentabilidade para todo o Grupo. Em consequência, a área de RSC foi renomeada para Sustentabilidade, definindo a sua estratégia com foco em três pilares: construir uma sociedade mais saudável, estar preparado para uma sociedade mais envelhecida e contribuir para uma sociedade mais resiliente.

Esta decisão de integrar a componente da sustentabilidade na Direção onde se encontra a estratégia, demonstra a importância que esta tem no Grupo Ageas Portugal. Enquanto grupo segurador, a Ageas pretende ir muito além dos seguros e isso passa por ser um promotor de mudança dentro e fora da sua comunidade.



*Hugo Julião, Responsável de Marketing Canal e Digital do Grupo Ageas Portugal*



[www.ageas.pt](http://www.ageas.pt)

# A empresa portuguesa de alma britânica que utiliza “métodos tradicionais e uvas de alta qualidade para fazer excelentes vinho do Porto e do Douro”



Zoe e John Graham

**A** Churchill Graham surgiu em 1981, pelas mãos de John Graham, a sexta geração da sua família a produzir vinho na região demarcada do Douro. Hoje, é uma produtora boutique de vinhos do Porto e do Douro (re) conhecida pela qualidade dos vinhos, mas não só. Fique a conhecer nesta edição, pela voz de John Graham, fundador e CEO, e de Zoe Graham, diretora, esta empresa portuguesa de alma britânica, que faz da tradição, inovação e qualidade três dos seus principais pilares.

**Poderíamos começar a nossa conversa por conhecer um pouco melhor o universo Churchill's e quais os valores que a têm guiado ao longo destes anos?**

**John Graham (JG)** - A Churchill's foi fundada por mim, pelos meus irmãos Anthony e William Graham e pela minha esposa Caroline Churchill, que deu o nome à casa. Fundei a Churchill's em 1981 porque tinha uma visão clara do estilo de vinho do Porto que queria produzir, combinando as minhas memórias familiares, com a experiência profissional adquirida enquanto Blender em algumas das tradicionais casas de vinho do Porto britânicas. Queria produzir vinhos premium, mais elegantes e mais secos, sempre com uma filosofia de intervenção mínima – com uvas letra A, apanhadas e selecionadas à mão e pisadas a pé.

**Zoe (ZG)** - Quarenta anos depois, somos uma equipa de 45 pessoas, mas o espírito independente com que o meu pai fundou a Churchill's, e o desejo de utilizar métodos tradicionais e uvas de alta qualidade para fazer excelentes vinho do Porto e do Douro, ainda está na essência de tudo o que fazemos.

**Com o objetivo de dar um novo impulso ao projeto e posicionar a empresa como companhia produtora de Vinhos do Porto e Douro, em 1999, foi comprada a propriedade Quinta da Gricha. Como é que descreveria o terroir da Gricha e o que é que ele traz aos vossos vinhos?**

**JG** - A Quinta da Gricha é um pedaço de terra especial, mesmo pelos padrões elevados do 'terroir' Douro. Está num microclima entre 150 e 400 metros acima do nível do mar, com uma exposição ao vento que regula naturalmente a humidade. Estas características eram algo que eu procurava quando pensei comprar uma Quinta no Douro, porque trazem frescura aos vinhos. Para além disso, a Gricha fica numas antigas minas de estanho, em que o solo mantém uma qualidade de grafite e mineral. São características pelas quais os nossos vinhos são hoje conhecidos.

**ZG** - Aliás, a nossa linha Grafite, lançada com este nome este ano, foi inspirada nesta característica dos nossos vinhos. O nome Grafite veio diretamente da sala de provas. É uma palavra que os nossos enólogos usam frequentemente para descrever a qualidade mineral dos nossos vinhos.

**JG** - A Gricha está na base de todos os nossos vinhos, Porto e Douro. E representa hoje cerca de um terço das nossas necessidades totais, tanto de vinho do Douro como de vinho do Porto. Ela traz um carácter e um perfil singular aos nossos lotes. É a sua exposição a norte e as uvas letra A que nos permitem criar vinhos com uma excelente acidez natural, mais elegantes e com um grande potencial de envelhecimento.

**A Churchill's distingue-se pela produção exclusiva de vinhos de categorias especiais, premium, e com uma identidade muito própria. Como definiria os vossos vinhos?**

**JG** - Os nossos vinhos do Porto são marcados pela procura de elegância, e pelo estilo mais seco e estruturado - características que acredito que sejam possíveis pela utilização exclusiva de uvas de castas autóctones letra A, que ainda são apanhadas e selecionadas à mão e 100% pisadas a pé. O facto de utilizarmos apenas leveduras indígenas durante a fermentação, permite mais tempo às leveduras para consumir naturalmente quantidades mais elevadas de açúcar em álcool. O resultado é um álcool mais natural, níveis mais baixos de aguardente e o nosso estilo seco característico.

Os nossos vinhos do Douro são o resultado de uma parceria com o Ricardo Pinto Nunes, que se juntou a mim na Churchill's em 2007, depois de ter trabalhado na Nova Zelândia e no Chile. Com



John Graham e Ricardo Pinto Nunes

os vinhos do Douro utilizamos técnicas modernas para extrair da forma mais natural possível todo o potencial das castas nativas do Douro. Eu e o Ricardo gostamos de combinar nestes vinhos todos os elementos naturais: a altitude, a exposição e as vinhas velhas, intervindo no terroir o menos possível. No final, todos os nossos vinhos do Douro são vinhos que privilegiam a fruta, a frescura, e o respeito pelo terroir.

**Este ano de 2022 fica marcado pela chegada ao mercado de dois vinhos vintage: o 2020 Vintage Port e o Quinta da Gricha 2020 Vintage Port. Como foi a vindima de 2020?**

**JG** - 2020 foi um ano sem precedentes, com uma vindima excepcionalmente desafiante. Para a Churchill's resultou em dois vinhos marcantes e distintos, que nos entusiasmaram à medida que fomos provando e que mostraram ter as características que são para nós essenciais quando declaramos um Vintage.

A Churchill's foi uma das poucas produtoras de vinho de Porto que continuou a pisar as uvas a pé durante a pandemia, instituindo procedimentos para proteger a equipa e garantindo, ao mesmo tempo, a qualidade e a cultura da pisa a pé. Felizmente, devido a estas políticas apertadas, nenhuma das equipas adoeceu, e os resultados falam por si no que respeita à qualidade e ao carácter destes vinhos do Porto Vintage.

**Apesar de ser uma companhia relativamente jovem entre os produtores de Vinho do Porto, ainda mantém os métodos de produção tradicionais nos vossos vinhos do Porto, com a pisa a pé nos lagares de granito da Gricha, construídos em 1852. Podemos afirmar que, na Churchill's, o compromisso com a qualidade caminha lado a lado com a inovação, mas também com a tradição?**

**ZG** - Dizemos muitas vezes na Churchill's que produzimos vinhos para os nossos netos, não para nós. Não abdicamos do respeito pelas tradições, como a pisa a pé, porque continuamos a acreditar que é dessa forma que se produzem os melhores vinhos do Porto. E como empresa e equipa, sentimos também que nos permite dar continuidade a uma prática secular que envolve as pessoas do Douro, uma região que está no nosso coração.

**JG** - Ao mesmo tempo, com a chegada da segunda geração – a Zoe e o meu genro Ben Himowitz, a Churchill's tem dado passos significativos na inovação. Acredito que fomos os primeiros em 2020 a lançar provas online com envio de vinhos para a Europa – as nossas “Conversas virtuais com enólogos”. Foi um desafio para nós ter que falar com pessoas de todo o lado do mundo através de um ecrã de telemóvel!





**ZG** - Mas isso permitiu-nos manter o contacto com os nossos seguidores e até lançar vinhos pela primeira vez, com a possibilidade de serem os nossos seguidores os primeiros a provar!

2020 foi de facto um ano de inovação. Em novembro desse ano, lançámos o Port.Club no Reino Unido, o primeiro clube de vinhos do Porto direto ao consumidor do mundo. Fomos inspirados nas novas tecnologias e modelos de vendas D2C de vinhos e espirituosos, por exemplo nos Estados Unidos, para atuar de forma disruptiva e a ir além das redes de distribuição tradicionais. Para os nossos membros Port.Club, significa fazerem parte da família da Churchill's, com provas personalizadas com os nossos enólogos, vinhos do Porto exclusivos e/ou em “primeira mão” e experiências únicas nos nossos espaços de enoturismo. Passado um ano e meio, o feedback tem sido muito gratificante e o objetivo é continuar a crescer.

**Para assinalar a entrada na quinta década, a Churchill's apresentou os vinhos do Porto e do Douro com nova imagem, em que se conjuga uma estética “irreverente e original” com os conceitos de beleza e de minimalismo. Fale-nos um pouco mais sobre esta renovação e as principais novidades que trouxe ao mercado?**

**ZG** - Quando eu e o Ben nos juntámos ao meu pai na Churchill's tínhamos ambos trabalhado em gestão e estratégia de marcas em Nova Iorque e São Paulo. No meu caso, depois de alguns anos de formação em marketing de luxo na LVMH em Londres e Paris. Por isso, já trazíamos algumas ideias das nossas experiências lá fora. Sabíamos que um dos desafios que enfrentamos enquanto categoria é como reintroduzir o vinho do Porto a uma nova geração de consumidores e para isso procuramos uma nova linguagem. Ao olhar para o portefólio da Churchill's sentimos que, com a entrada na quinta década, havia espaço para uma renovação, uma imagem que reforçasse o perfil da Churchill's enquanto produtor boutique, líder na inovação e na produção sustentável – tudo características que a nova geração de consumidores procura e que é importante que estejam refletidas numa categoria tão importante e única como o vinho do Porto.

Nos nossos vinhos do Porto, o formato do rótulo “em diamante” foi inspirado no primeiro desenho para um rótulo da Churchill's do meu pai – é uma transformação ousada, mas que foi beber à nossa história e por isso tem um significado especial. O logótipo também tem alterações, com a utilização de letras minúsculas como um aspeto diferenciador na categoria, mas quisemos manter

a coroa, que foi o símbolo que o meu pai escolheu quando fundou a casa. Ao lado, trouxemos símbolos que remetem para a história da família e dos nossos vinhos, como a torre que provém dos lagares de granito da Quinta da Gricha e representa a filosofia de mínima intervenção da Churchill's no processo de vinificação; ou a concha, que provém da heráldica da minha família e que representa a origem, remontando ao símbolo original utilizado pela empresa familiar quando se instalou em Portugal, pela primeira vez, em 1808. A geração seguinte, eu e os meus irmãos, quisemos trazer de volta este símbolo da natureza, para representar o nosso compromisso para com o legado e para com um futuro mais sustentável.

Nos vinhos do Douro, lançamos uma imagem renovada para a gama Churchill's Estates, e um novo nome – Grafite. Sentimos que esta linha precisava de um nome português, que celebrasse o icónico terroir do Douro.

**A mudança aconteceu também nas embalagens dos produtos da empresa, que estão agora mais ecológicas e amigas do ambiente. Podemos afirmar que na Churchill's o compromisso com a sustentabilidade acompanha todas as fases de produção dos vinhos da empresa?**

**ZG** - A sustentabilidade é uma pedra angular da nova marca e das novas embalagens, tanto do ponto de vista do design como dos materiais. As nossas novas embalagens utilizam cápsulas 100% recicláveis, bem como gamas sustentáveis de papel certificadas pela FSC, não só para os rótulos como para as embalagens. Para além disso, estamos a implementar uma estratégia mais consciente de desperdício mínimo, recorrendo ao uso de menor quantidade de materiais nas embalagens e apenas duas embalagens para a nossa linha de vinhos do Portos, que passam a ser opcionais para os nossos clientes.

Nos vinhos do Douro, a utilização de garrafas mais leves permitiu uma redução de 12% no peso das garrafas em toda a gama, o que representa metade do volume anual total da Churchill's nesta categoria.

Na Churchill's, pelo facto de termos começado como um produtor de vinhos do Porto, pensamos sempre em décadas, não apenas na vindima atual, e preocupamo-nos em preservar o planeta para que as gerações seguintes possam continuar o nosso legado.

**As dificuldades trazidas pela pandemia aguçaram a criatividade, inovação e capacidade de superação das empresas portuguesas, que fizeram das fraquezas forças e continuaram a triunfar no mundo dos negócios. A Churchill's é hoje um distinto exemplo de resiliência empresarial, tendo continuado a apostar e a investir na sua área de negócio. Podemos afirmar que resiliência, superação e determinação fazem agora ainda mais parte do ADN da empresa?**

**ZG** - Sinto que o espírito de inovação e determinação esteve sempre no ADN da Churchill's e é o espírito do meu pai. Quando aos 29 anos ele fundou uma empresa de vinho do Porto por paixão, deixou uma oferta de carreira como diretor numa das casas tradicionais e entrou numa aventura com a minha mãe e os seus dois irmãos. Ninguém tinha fundado uma empresa de vinho do Porto em mais de 50 anos.

**JG** - Eu queria seguir o meu sonho e dar continuidade à história da minha família e da nossa ligação à região do Douro; e produzir vinhos com um estilo diferente, vinhos que eu gosto de beber. Fundei a Churchill's em 1981, a primeira vindima foi em 1982 com vinhos que escolhi das quintas do saudoso Sr. Jorge Borges de Sousa, com quem fiz um acordo e que me incentivou a começar com 150 mil litros de vinho que lhe tinha comprado. Até ao fim de 1983 registei-me como exportador de vinho do Porto e comecei a ven-



Família Churchill Graham

der em 1984. Na altura pensei que ia passar aqui (na Churchill's) alguns anos. Mas ainda cá estou!

**ZG** - Sinto que este espírito artístico de inovação e alguma irreverência no meu pai nos inspirou também. Antes de vir para a Churchill's eu viajei pelo mundo a filmar documentários, a minha irmã mais nova – a Pia – esteve na Argentina a estudar design, o meu irmão James organizou festivais de música na América Latina e o meu irmão Max foi artista em Londres. O facto de hoje estarmos quase todos no mundo do vinho foi uma escolha nossa, mas mostra o amor que o meu pai nos passou pelo produto e pela região.

**Se os vinhos já são reconhecidos, hoje a Churchill's distingue-se também no enoturismo? O que torna os vossos espaços diferentes?**

**ZG** - O nosso conceito de enoturismo é intimista e pessoal. Nas Caves em Gaia, as nossas visitas e provas funcionam muito mais como uma sala de provas. Os visitantes são sempre convidados a sentar-se em mesas privadas, a quem é atribuído um educador de vinho que faz a visita personalizada às Caves e a prova. No verão de 2020, abrimos o 1982 Bar – um bar de vinhos e espaço de eventos no nosso jardim – que permite uma experiência mais descontraída, com vinho a copo e cocktails com base de vinho do Porto num oásis verde que se estende por 2000m<sup>2</sup> no meio dos armazéns de Gaia, com vista sobre o Douro e o Porto.

Nos 50 hectares de vinha da Quinta da Gricha no Douro temos um projeto de enoturismo com apenas quatro quartos de luxo inseridos na casa da quinta do século XIX, totalmente recuperada. É a Gricha Vineyard House. Ali queremos que os hóspedes tenham vivência única da vida numa adega em funcionamento no Douro. Prova disso é o prémio de melhor 'Alojamento' na região do Porto e Douro nos prémios Best of Wine Tourism 2022, atribuídos pela Great Wine Capitals – uma rede que interliga dez grandes regiões mundiais de vinhos e anualmente distingue os melhores projetos da rede, e que muito nos honrou.

**Para além da oferta hoteleira, a Quinta da Gricha oferece também experiências que, certamente, tornarão a visita inesquecível. Quais os programas disponíveis aos visitantes?**

**ZG** - Na Quinta da Gricha convidamos os hóspedes a experien-

ciar a tranquilidade e a simplicidade da vida no meio das vinhas e é o hospede que cria o seu programa ao seu ritmo. Podem aprender sobre viticultura e enologia nas nossas tours personalizadas, ou relaxar ao pé da piscina com vista para o infinito e um cocktail de vinho do Porto na mão.

Para quem não pode ficar connosco na casa temos programas de um dia, com visita e prova, e um almoço tradicional harmonizado com os nossos vinhos.

Este ano, para setembro, temos um programa especial de vindima na Quinta da Gricha, com apanha e pisa de uvas, prova dos nossos vinhos do Porto e vinhos do Douro, e um almoço tradicional no nosso Pátio das Laranjeiras, com uma vista de cortar a respiração. A ideia é que os visitantes se juntem às tradições seculares de vindima com a nossa equipa de viticultura.

**Para quem prefere aproveitar as tardes de verão com vista para o Douro, o 1982 Bar estará novamente de portas abertas, pronto a servir os melhores cocktails à base de vinho do Porto. Agora que os dias são mais longos, que convite gostaria de deixar aos nossos leitores para que visitem este espaço?**

**ZG** - Não há mesmo melhor local para desfrutar das sextas, sábados e domingos à tarde de verão do que o nosso jardim. O 1982 Bar tem uma vista desafogada sobre o rio Douro e a cidade do Porto, da Ponte D. Luís à Alfândega.

Em 2021, para comemorar o 40º aniversário e a reabertura do jardim, convidamos a incrível artista visual e ilustradora Kruella D'Enfer para trazer uma explosão de cor ao 1982 BAR, numa intervenção artística única, que vale a pena visitar.

E este ano, para além da programação habitual lançamos a série "Lodge Pops", que combina música e pop-ups de comida inovadores no 1982 Bar. As duas primeiras edições já aconteceram e foram um sucesso. A próxima é em setembro. Fica desde já o convite para virem desfrutar deste espaço, da vista e dos nossos vinhos do Porto e Douro!

**Churchill's**  1981

[www.drinkchurchills.com](http://www.drinkchurchills.com)

*(eleeee)*

# Quinta do Gradil: A emblemática Quinta da Região de Lisboa que conta Sete Séculos de Vindimas e faz do vinho, da vinha e do enoturismo os seus cartões de visita

Nas próximas páginas levamo-lo à descoberta de um dos maiores tesouros do enoturismo português. Sob o mote Sete Séculos de Vindimas, a Quinta do Gradil é um marco histórico-cultural do concelho do Cadaval, no Vilar, e um verdadeiro exemplo da herança secular de produção vinícola na região de vinhos de Lisboa. A admirável história da Quinta do Gradil reflete-se nos seus néctares e nos seus rótulos e, agora, também no seu enoturismo. Venha conosco conhecê-la.



Na paisagem bucólica dominada pela silhueta da Serra de Montejunto, sobressai a Quinta do Gradil, uma das mais antigas quintas produtoras, se não a mais antiga, de vinho da região de Lisboa. Com referências históricas que remontam ao ano de 1492, num documento régio de D. João II, que registava a doação da jurisdição e rendas do concelho do Cadaval e da Quinta do Gradil a D. Martinho de Noronha, a Quinta do Gradil conta já com sete séculos de uma profícua e intensa ligação ao vinho. Mas nem sempre tudo foi fácil.

No século XVIII, D. José mandou que se arrancassem todas as vinhas da região, para dar prioridade ao cultivo do cereal e, simultaneamente, favorecer os interesses que o Marquês de Pombal tinha na região do Douro. Depois de várias reclamações dos lavradores locais para que tal não acontecesse, em 1769, uma vistoria à produção da Quinta do Gradil e às terras circundantes, viria a mudar o rumo da história. Acontece que, para surpresa de alguns, estes terrenos foram reconhecidos como apropriados para a produção de bons vinhos, mais do que de pão. A ligação da Quinta do Gradil com a cultura da vinha é (re)conhecida desde então.

Da história da Quinta do Gradil fazem ainda parte nomes como o de Maria do Carmo Romeiro da Fonseca que, no século XIX, assumiu um papel determinante no rumo deste espaço. Após herdar a Quinta do Gradil do seu pai, que a tinha adquirido, a jovem mandou construir a casa principal, atual Solar dos Marqueses, o aqueduto das águas, e transformou a quinta numa bem-sucedida exploração agrícola, centrada na produção de vinho, e simultaneamente num lugar de recreio e de lazer. A ligação ao Marquês de Pombal surge na história deste espaço em meados do século XIX, através de Dona Maria do Carmo, proprietária na altura, que viria a casar-se com o futuro Marquês de Pombal, descendente de Sebastião José de Carvalho e Melo. A quinta manteve-se assim nas mãos dos Marqueses ao longo de boa parte do século XX, até ser vendida, em 1963, a Isidoro Maria d'Oliveira, homem de cultura e poeta, autor do poema "Saltimbancos". A entrada num novo século, em maio de 1999, é assinalada pela aquisição da Quinta do Gradil por Luís Vieira, atual proprietário, com uma história familiar ligada ao comércio de vinho e a sabedoria que aprendeu com o seu avô "Ganita".

**Quinta do Gradil é vinho, é vinha, é enoturismo**

Sustentada numa história multiseccular, a Quinta do Gradil é uma marca moderna, onde vinho e turismo se cruzam para oferecer ao consumidor exigente uma experiência vínica inesquecível. Com uma oferta diversificada, posicionada no segmento médio e alto do mercado, associada a uma imagem cuidada e luxuosa, a Quinta do Gradil é uma referência incontornável nos Vinhos de Lisboa.

A sua localização privilegiada, entre a Serra de Montejunto e o mar, mas suficientemente afastada deste, permite-lhe tirar partido da influência atlântica, determinante para o equilíbrio ácido e frescura dos seus vinhos, e ao mesmo tempo usufruir de um bom número de horas de sol, importante para a boa maturação das uvas. A argila e o calcário formam a matriz principal dos solos da propriedade com cerca de 200 hectares, 120 dos quais exclusivamente dedicados à vinha, de onde sobressaem variadíssimas castas portuguesas, mas também estrangeiras, como a famosa casta Tannat já bastante associada à Quinta do Gradil.





É exatamente desta imensidão de vinhas e das condições climáticas únicas, que nasce um portefólio de vinhos diferenciados, de qualidade e sabor ímpares. Da vasta gama, destacam-se os vinhos monovarietais que são a expressão maior do terroir, conferindo todo o potencial que lhes é inerente, e a oportunidade perfeita para que os apreciadores e connoisseurs possam experimentar o comportamento de cada variedade, ano após ano.

Os vinhos da Quinta do Gradil evidenciam-se por terem uma identidade muito própria, que respeita a expressão plena das castas num contexto privilegiado de influência atlântica e orográfica.

Mas falemos de 2020, um marco preponderante para a Quinta, com a apresentação oficial de uma nova identidade gráfica, que espelha a experiência adquirida na vinha e na adega ao longo das últimas duas décadas, assim como a história da propriedade. Com a nova imagem, surgiram também novas referências no mercado, que têm vindo a ser distinguidas nacional e internacionalmente em revistas e concursos do setor. Percebemos assim que não foi por acaso que a propriedade foi distinguida pela imprensa especializada, Revista Grandes Escolhas, como “Produtor do Ano 2020”.

O lançamento da nova imagem culminou com o trabalho feito nas últimas duas décadas, representado por um forte investimento na qualidade da produção de vinho, na adega, na reabilitação do espaço destinado ao enoturismo e na formação da melhor equipa. Agora, as portas estão abertas, todos os dias, para receber aqueles que queiram visitar a Quinta, descobrir a sua história de Sete Séculos e provar os seus novos vinhos, ou então celebrar o seu casamento, um batizado ou aniversário de alguém especial. A apenas 45 minutos de Lisboa, a Quinta do Gradil, propriedade da Parras Wines, alindou-se e criou condições para se tornar um destino de referência no enoturismo da região.

Para quem chega a este espaço é quase impossível não se deslumbrar com a silhueta elegante do edifício do palácio (ou com o bem-receber das pessoas com quem se cruzam pelo caminho). Construído em 1854, foi recentemente recuperado, tendo-lhe sido devolvido todo o seu protagonismo aristocrático e atribuído o nome de Solar dos Marquesses, visando toda a sua história. Da linha amarela que pinta o nosso horizonte, sobressai o verde das vinhas que se estendem na várzea e que dão cor à quinta. Estamos, portanto, numa paleta de cores entre os amarelos e os verdes. A paisagem compõe-se ainda com a Capela de Santa Rita – mandada edificar por D. Maria do Carmo em devoção a Sta. Rita de Cássia, padroeira das causas impossíveis – situada junto ao Solar, com a Destilaria (sala de provas), o Miradouro das Águas, e a adega, onde são produzidos alguns dos melhores vinhos de Lisboa.

### **Porque nem só da vinha e do vinho vive o homem, o enoturismo tem experiências para todos os gostos**

Com tradição vinícola centenária, Portugal destaca-se pelas experiências oferecidas aos viajantes que amam vinhos. Na Quinta do Gradil a realidade não é diferente. Com uma atmosfera perfeita para saborear um dia no campo, e com a simpatia de quem o recebe e acompanha, este espaço reúne todas as condições para tornar a sua experiência inesquecível e sentir-se verdadeiramente em casa.

É ao atravessar os seus portões que a aventura começa. E há experiências para todos os gostos! Visitas ao espólio patrimonial e ao processo de viticultura, com início nas vinhas, passando pela adega e culminando na sala de provas e na loja de vinhos. Mas também provas temáticas regadas de uma linda tábua de queijos e enchidos da região, os tão apetecíveis brunchs vínicos, piqueniques nas vinhas, passeios de tractor, as famosas experiências de vindimas, trails a pé ou de bicicleta, e a mais recen-

te experiência de apiturismo são algumas das propostas que fazem parte da oferta do enoturismo da Quinta do Gradil.

Graças a uma sala ampla que conta com o apoio de uma cozinha totalmente equipada e com elasticidade para acolher diferentes tipos de experiências, a Quinta do Gradil está preparada para a confeção de refeições para pequenos e grandes grupos. No interior, o Salão dos Marquesses e a Destilaria somam 260 lugares sentados. Lá fora, entre o Pátio Maria do Carmo e o Largo das Conversas, com vista privilegiada para as vinhas e para a Serra de Montejunto, há ainda a possibilidade de receber eventos até 600 pessoas sentadas.

Se procura um local onde realizar as suas Team Building ou simplesmente reunir aquele grupo de amigos, já sabe onde ir. Afinal, não nos podemos esquecer que a Quinta do Gradil foi pertença dos Marquesses de Pombal e é, por isso, desde essa altura um espaço de reuniões e tertúlias por excelência. Este espaço majestoso com a sua fachada amarela e a sua capela singular é também o cenário escolhido por muitos noivos para brindar ao seu “felizes para sempre”. Com um cenário único de vinhas a perder de vista e num ambiente descontraído em que o bom gosto e o requinte imperam, a Quinta do Gradil tem tudo o que precisa para tornar este dia ainda mais inesquecível para si e para os seus convidados.

Com acessos rápidos de quem vem de Lisboa, a Quinta do Gradil é um dos espaços que todos devíamos conhecer. Seja pelos vinhos, pela história ou pelas pessoas, certamente que será uma experiência única e a repetir, sempre de mãos dadas com a natureza e com a melhor companhia para “enoturistar”.

anno  
*Quinta do*  
**GRADIL**  
1492  
[www.quintadogradil.wine](http://www.quintadogradil.wine)

M  
H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

MALHADINHA NOVA ELEITA  
MELHOR ENOTURISMO DE PORTUGAL

ALBERNOA . ALENTEJO



[www.malhadinhanova.pt](http://www.malhadinhanova.pt)



## Na Quinta da Lagoalva de Cima estimula-se a tradição, a inovação e a sustentabilidade

**Estende-se pela margem sul do Tejo e confere aos visitantes “experiências ligadas ao mundo rural”. Atualmente, “produzem vinhos de personalidade vincada e qualidade reconhecida, caminhando para uma produção total de aproximadamente 700 mil garrafas”. E nos 50 hectares de vinhas é possível encontrar “castas nacionais e internacionais”, destacando-se a Fernão Pires nas brancas e a Syrah nas tintas. Tendo uma oferta diversificada no enoturismo, desejam em breve apostar em eventos e nas estadias.**

É preciso folhear os livros da História de Portugal até ao século XII para começar a contar a origem da Quinta da Lagoalva de Cima. Essa, na época, pertenceu à Ordem de Santiago de Espada durante seis séculos e, mais tarde, já com o 2º Duque de Palmela é que “passou a pertencer à família Palmela, que ao longo de cerca de duzentos anos foi sucedendo o legado pelos seus descendentes até ao dia de hoje, em que as terras são pertença do Grupo Lagoalva”. Todos estes dizeres históricos fazem “parte integrante do DNA dos vinhos produzidos” nesta quinta, onde “a tradição e a inovação

são indissociáveis em todas as atividades e na produção vinícola”, conta-nos Miguel Campilho, Vogal do Conselho de Administração da Quinta da Lagoalva de Cima. O mesmo adianta que a “equipa de enologia liderada por Pedro Pinhão procura conjugar o melhor do modelo do ‘Novo Mundo’ com as importantes opções tradicionais, afirmando os vinhos como um resultado das características e personalidades marcantes das castas”. Por isso, a Lagoalva, foi “um dos primeiros produtores de vinho a apostar na casta Syrah, em Portugal”. O savoir-faire vai mais longe, visto que ainda este ano



vão lançar “um branco sem adição de Sulfitos, o SO<sub>2</sub> Free”.

O enoturismo também é uma das áreas principais deste espaço, possibilitando experiências que “estão sempre ligadas à história da quinta, à natureza e à experiência agrícola”. Na primeira há a possibilidade de visitar a propriedade, “incluindo o recente museu de carros de cavalos”; na segunda os visitantes têm à sua disposição “o observatório de aves, os passeios a cavalo ou de charrete pelo campo, as demonstrações equestres e as visitas ao picadeiro e às cavalariças”; e na terceira encontram-se disponíveis as “visitas técnicas ao campo”. Conhecer a adega e apreciar os vinhos e o azeite são “pontos comuns” em grande parte destas atividades, com o intuito de “dar a provar o sabor daquilo que se produz”. Além disso, existe a oportunidade de o turista “partilhar refeições com os acionistas” do grupo. Neste momento, o conceito deste serviço passa por “reformular e testar novas fórmulas e modelos, com vista a que no futuro possam diversificar a oferta, através de eventos e estadias na Quinta, potenciando assim as infraestruturas existentes”. A administração acredita “que o enoturismo é um produto turístico em crescimento e tem um papel cada vez mais importante na promoção da Quinta e da região onde está inserida, contribuindo para promover uma imagem positiva das mesmas e para a construção de uma presença distintiva de marca”.

Os apreciadores e curiosos destas experiências encontram-se “entre os 35 e os 70 anos, essencialmente portugueses, mas também há um mix diversificado de nacionalidades

(americanos, franceses, espanhóis e brasileiros).” Miguel Campilho conta que ao longo do tempo procuram comunicar e estimular a prática de enoturismo nas redes sociais, mas também ao “investir em parcerias com agências e operadores turísticos”, bem como ao marcarem presença “em feiras e meios de comunicação da especialidade”. Esta simbiose tem vindo a conquistar a geração mais jovem, que procura os “programas para momentos, como os aniversários, ou as despedidas de solteiros”, todavia ainda carece de alguma recorrência.

### **Um vinho chamado sustentabilidade e os prémios nacionais**

“Vinhos que vão bem com o ambiente” é uma das iniciativas da Quinta da Lagoalva de Cima que incentiva a promoção de comportamentos sustentáveis. A gama de vinhos que cabe nesta campanha é “de qualidade apreciada pelo consumidor” e estes são “produzidos em harmonia com a preservação do meio ambiente”. Nas vinhas, “certificadas em modo produção integrada”, é praticado “o enrelvamento da entrelinha, que permite a preservação da estrutura do solo e evita a mineralização da matéria orgânica”. Neste sentido, dispõem de “sondas de monitorização de água no solo, que juntamente com os dados da estação meteorológica ajudam a regar de forma eficiente e quando necessário”. A par disso, estão “neste momento no segundo ano de conversão para o modo de produção biológico, de uma parcela da casta Alfrocheiro”.

Recentemente, alguns vinhos da gama da Quinta da Lagoalva foram

premiados no Concurso Vinhos 2022. Questionado sobre a importância destas distinções, o vogal revelou a honra que sentem e que as mesmas são “sempre um estímulo” ao trabalho desenvolvido.

Miguel Campilho termina a conversa com otimismo, afirmando que existem “planos ambiciosos de consolidação da marca, com boas perspetivas de crescimento na área do vinho e enoturismo, mas sem nunca abdicar dos valores e tradição”. O próprio ainda acrescenta que “no futuro muito próximo pretendem alargar a oferta turística e conciliar essa atividade com uma Quinta em plena atividade agrícola”. Acreditando que se vai falar muito sobre a Quinta da Lagoalva, o entrevistado convida todos os nossos leitores a visitarem o espaço e a provar os vinhos, garantindo que “vai valer a pena”.



QUINTA DA  
**LAGOALVA**

CIRCA 1193

[www.lagoalva.pt](http://www.lagoalva.pt)



# No Palácio da Brejoeira, a jóia da coroa chama-se vinho "Alvarinho"



*Emílio Sousa Magalhães Administrador e Acionista do Palácio da Brejoeira*

**Está aberto todos os dias da semana “proporcionando visitas guiadas personalizadas”, com passagem pela história, cultura, natureza e prova dos produtos da casa. Esta diversa oferta de enoturismo tem sido aprimorada ao longo do tempo através da realização de parcerias locais e da aposta na comunicação digital, de modo que este Alvarinho chegue a todas as mesas.**

É Monumento Nacional desde 1910, mas a história do Palácio da Brejoeira inicia-se no século XIX, “quando Luís Pereira Velho de Moscoso, um abastado Fidalgo da Casa Real e Cavaleiro da Ordem de Cristo, decide construir um palácio de estilo neoclássico numa antiga quinta de família chamada Quinta do Vale da Rosa”. Desde essa altura, a tradição da viticultura sempre esteve presente, “embora sem a importância

que assumiu a partir de 1976, ano em que foi lançada a primeira colheita da marca “Palácio da Brejoeira” Alvarinho, que produz atualmente em 20 hectares, cerca de “100.000 garrafas, por ano, juntamente com os seus derivados, a Aguardente Bagaceira e a Aguardente Vínica Velha”. A sub-região de Monção, em pleno coração do norte de Portugal, é o “núcleo de elite para o cultivo desta casta, ao nível das características de solo e clima. O resultado desta conjugação de fatores determina a obtenção de uvas com o grau de maturação ideal para a produção de Alvarinho de qualidade, que é definido como “encorpado, fresco, aromático, frutado, floral com mineralidade, tendo ainda a capacidade de envelhecer muito bem”. De modo a obterem “excedente” para alcançar novos mercados, estão a projetar aumentar a produção do Alvarinho, mediante a “reconversão de vinhas e o aumento das parcelas plantadas”. Quem começa por falar sobre as delícias da origem deste local e a respetiva tradição do vinho à Mais Magazine é Emílio Sousa Magalhães, atual administrador e acionista maioritário da Sociedade Palácio da Brejoeira - Viticultores, S.A, que não esquece a “ligação de 33 anos” a este património, iniciada “pela mão da Senhora Dona Hermínia Paes, antiga proprietária, a quem, a seu pedido, começou a tratar por Tia Nita”.



O Palácio da Brejoeira abriu portas ao público em 2010, com um leque variado de programas de enoturismo, que acabam por estimular a valorização do património da região onde se inserem e constituem um valor acrescentado ao turismo. Anualmente, recebem aproximadamente 23.000 visitantes, “especialmente famílias e seniores, em grande maioria de nacionalidade portuguesa, no entanto a proximidade com a fronteira traduz-se numa afluência considerável de turistas espanhóis”. Este “verdadeiro ex-libris do Alto Minho pode ser apreciado em dois programas de visitas guiadas”. São eles, o programa património onde é possível visitar o “interior do Palácio, a Capela, os jardins e ainda a adega antiga; e o programa quinta, onde se pode ver o bosque, as vinhas, o lago e a Capela de São Francisco. Ambos, podem ser harmonizados com “a degustação do Palácio da Brejoeira Alvarinho, Aguardente Vínica Velha e Aguardente Baga-ceira”. Para divulgarem e valorizarem as opções nesta área, têm “vindo a desenvolver diversas parcerias com hotéis, agências de viagens e operadores turísticos, assim como pequenos produtores locais, no sentido de acreditarem no saber fazer endógeno, trabalhado de forma conjunta e orientado para um bem comum”. De modo a não ficarem “esquecidos no tempo e também chegarem ao público mais jovem estão a desenvolver um projeto comunicacional focado na presença digital, através das redes sociais e da implementação da divulgação e venda dos bilhetes no website”.

### O desafio da localização e o reconhecimento nacional

Emílio Sousa Magalhães, apesar de nomear as vantagens da localização para a produção vitícola, destaca que a mesma é “sem dúvida um entrave, no que toca à ampliação e desenvolvimento de atividades e eventos, ao nível de enoturismo”. Isto porque “estão distantes dos grandes centros comerciais e capitais turísticas, sendo para tal necessário um esforço acrescido para atrair e captar os visitantes nacionais e estrangeiros, excetuando-se a nacionalidade espanhola, que devido à proximidade e afinidade linguísticas faz desta localização um ponto favorável.”

Para fazer face a este constrangimento, o responsável pelo Palácio da Brejoeira revela que o segredo passa por encontrarem estratégias de valorização do enoturismo “sublinhando a importância que ele representa para a economia da região, sendo um aspeto imprescindível para a sobrevivência das quintas produtoras de vinho alvarinho”. O entrevistado dá ainda o exemplo do Palácio da Brejoeira que, por causa da “forte componente patrimonial, as visitas ao palácio são causa e consequência em simultâneo: as pessoas visitam-nos porque conhecem o palácio e querem conhecer o vinho ou conhecem o vinho e querem conhecer a propriedade berço”.

No ano passado, este monumento nacional foi considerado pela Vortex Maga-

zine, um dos 16 palácios mais bonitos de Portugal, sendo esta mais uma distinção que o “Palácio da Brejoeira” tem recebido ao longo dos 12 anos que se encontra aberto ao público. Para a administração é uma “honra e um reconhecimento do trabalho desenvolvido, nomeadamente pelo esforço de preservação estar a ser valorizado. Para além disso, também é um farol orientador, pelo que temos a responsabilidade de procurar não desonrar a distinção, ao trabalhar para sermos cada vez melhores e mais dignos”.

Questionado sobre o futuro do Palácio da Brejoeira, Emílio Sousa Magalhães refere que esse passa pelo “ambiente de continuidade”. Em particular, na vertente patrimonial, vão manter o caminho que está a ser construído até então, de forma a “atrair novos públicos, nomeadamente as camadas mais jovens profissionalmente ativas e reforçar a captação de turistas estrangeiros”.



### PALÁCIO DA BREJOEIRA *Alvarinho & Património*

[www.palaciodabrejoeira.pt](http://www.palaciodabrejoeira.pt)



# Foi de um amor à primeira vista que nasceu o enoturismo de Torre de Palma



Luísa Rebelo, General Manager de Torre de Palma

**É uma propriedade histórica localizada em Monforte, no distrito de Portalegre, que remonta ao ano de 1338. Tem sete hectares de vinha e sete castas diferentes, três castas brancas - Arinto, Alvarinho e Antão Vaz - e quatro tintas - Touriga Nacional, Aragonês, Alicante Bouchet e Tinta Miúda - todas elas castas autóctones portuguesas. Atualmente, o Torre de Palma Wine Hotel é um destino de referência no enoturismo em Portugal, com uma grande oferta, contribuindo assim para a valorização da cultura do vinho e do património do interior do país.**

Foi num instante que se apaixonaram. Ana Isabel Rebelo e Paulo Barradas Rebelo, conheceram a propriedade em 2008, que era uma das casas agrícolas da região

do Alto Alentejo abandonada há mais de 30 anos. Rapidamente se apaixonaram pelo lugar e decidiram criar um projeto turístico, baseado na produção de vinho e na criação de cavalos, preservando, assim, o legado histórico e cultural existente na zona, e ainda a criação de uma nova marca portuguesa de produtos regionais de elevada qualidade”, ao qual apelidaram de Torre de Palma. Luísa Rebelo, General Manager de Torre de Palma, conta à Mais Magazine que o primeiro passo para a concretização do desejo passou “pela plantação dos setes hectares de vinha e posteriormente pela reconstrução e requalificação dos edifícios antigos, que foram convertidos num hotel de cinco estrelas. Num projeto que desde o primeiro contacto passou a ser casa, o desejo era sobretudo abrir portas e o coração às gentes nacionais e internacionais,

tornando o espaço num Lar do “Alentejo genuíno”.

Foi com essa mensagem que “ao longo destes oito anos construíram um programa de referência no enoturismo, recebendo clientes, desde casais, famílias, pequenos grupos corporativos, oriundos dos mais variados mercados”, sendo que o principal é o internacional, ainda assim, o mercado nacional começa a ter também bastante expressão. Nesta área têm-se afirmado como um destino para “wine lovers, enófilos e curiosos sobre o vinho, tendo por isso uma vasta oferta de experiências vínicas, desde provas e visitas à adega, atividades de wine blending e de pairing vínicos com gastronomia no Restaurante Palma by Chef Miguel Laffan”. É de referir que a adega, já referenciada pela Condé Nast

Traveller, como uma das mais bonitas do mundo, está aberta todos os dias, tal como a vinha, e em agosto, período de vindimas, vai reforçar a oferta a todos os visitantes. Estes vão poder participar em todas as etapas da produção vitícola, desde a colheita manual, à pisa da uva a pé nos lagares de mármore de Estremoz. Dentro do mesmo tema, a entrevistada refere que este ramo de turismo é “sem dúvida uma alavanca importante para Portugal, no sentido de valorizar a cultura, a gastronomia, o vinho e o património mais escondido de algumas zonas, como o interior do país». Por isso, são “o associado nº 1 da Associação Portuguesa de Enoturismo e trabalham para darem voz ao Alentejo, como um destino preferencial para experiências enoturísticas”.

### Brinde com a novidade Rosé e a promoção da sustentabilidade

Luísa Rebelo adianta que a “proximidade à serra confere altitude e por sua vez a frescura aos vinhos de Torre de Palma, ou seja, durante a época da maturação das uvas verifica-se uma maturação lenta, devido à amplitude térmica da zona, com dias muito quentes e secos e noites frescas. Este clima traduz-se em boa acidez, tanto para os vinhos brancos como para os tintos. O facto deste município do distrito de Portalegre, considerado por muitos “como uma das melhores zonas para a produção de vinho, estar perto da serra, é uma grande vantagem e ainda mais será no futuro, com o aquecimento global”.

Recentemente, Torre de Palma lançou o Torre de Palma Rosé 2021, “que é um blend de duas das castas tintas, a Touriga Nacional e a Tinta Miúda. Este vinho, muito fala-



do entre os especialistas pela sua qualidade e característica daquilo que deve ser um vinho rosé de alta gama, acabou por ser desenvolvido com o objetivo de posicionar o rosé lado a lado com os brancos e tintos e por isso não é um vinho de piscina”.

Luísa Rebelo afirma que a sustentabilidade também está fortemente vinculada à metodologia de trabalho. Assim, a produção de vinhos desta marca nacional com idioma alentejano “está integrada no Plano de Sustentabilidade do Vinhos do Alentejo, que visa garantir a proteção do ecossistema, tendo em conta diversas práticas de sustentabilidade ambiental”. Destaca ainda a recente iniciativa da instalação do Hotel de Insetos, “reforçando o papel fundamental destes na cultura da vinha, polinização e proteção contra

as pragas invasoras. Ao atrair os insetos e proporcionar-lhes condições de habitat para se reproduzirem, abraçam a luta biológica e evitam os tratamentos químicos”.

No encerramento da conversa abordou-se a importância da conquista de medalhas internacionais para a manutenção do foco na produção de vinho, sendo que o que se pretende é produzir com qualidade, estimulando o verdadeiro potencial da região e da arte, e não em quantidade. Para o futuro, Luísa Rebelo afirma que querem “ser cada vez mais uma referência no Enoturismo, proporcionando experiências autênticas, que valorizem e respeitem a região e a economia local. No fundo, que mais pessoas se apaixonem por Torre de Palma, como nós.”



[www.torredepalma.com](http://www.torredepalma.com)

# Enoport Wines investe no Enoturismo e quer oferta turística estruturada no Tejo, Bucelas, Dão e Verdes

**A experiência da vindima é única.**

Sentir toda a emoção do ciclo da vinha, viver a experiência de fazer o vinho e passar um dia diferente na quinta.

Já no dia 3 de setembro a Quinta São João Batista organiza "Um dia na vindima." Junte-se à nossa equipa por um dia e venha VINDIMAR, PISAR-A-PÉ e deliciar-se com uma DEGUSTAÇÃO DO MOSTO DE UVA AO VINHO acompanhada por um ALMOÇO-PIQUENIQUE.

Não deixe passar esta oportunidade inesquecível!

**A Enoport Wines vai reforçar a aposta no Enoturismo e definiu como objetivo receber mais de cinco mil turistas até ao final de 2022. O desafio é superar os resultados registados nos últimos anos, com propostas para toda a família oferecidas em diversos sites do grupo: Quinta de S. João Batista, Quinta do Boição, Caves Velhas e Enopoint Wine Store & Bar.**

A oferta passa por novos programas, alguns dos quais específicos para quem procura aprofundar o seu conhecimento no mundo dos vinhos. Do programa destacam-se os passeios de charrete pelos recantos da vinha, aos quais se juntam as provas, as visitas guiadas à adega, os concertos ao ar livre ou na Academia de Vinhos. Todas as propostas permitem explorar o melhor das regiões, num ambiente descontraído.



## Quinta São João Batista

A Quinta São João Batista está localizada na confluência de Riachos com a Brogueira (Torres Novas) e integrada na Reserva Natural da Biosfera do Paul do Boquilobo, (reconhecida pela UNESCO em 1981 como a 1.ª Reserva Mundial da Biosfera em Portugal). A Quinta de S. João Batista encerra uma história secular muito rica, representada, entre outras, na casa senhorial de estilo colonial, edificada em 1880, incluindo também um conjunto arquitetónico com excelentes caves para estágio de vinho com 585 barricas (uma das maiores da região do Tejo), lagares de vinificação tradicional e um moderno centro de vinificação. Tem uma área total de cerca de 145 hectares, dos quais 130 com vinha.

Em 2022 vai intensificar-se a aposta no Enoturismo, atividade principal da quinta; mas também com olhos postos no Ecoturismo, para além da integração na reserva da Biosfera, a quinta é em si mesmo um exemplo e reserva de biodiversidade; no Turismo Religioso, dada a proximidade com o Santuário de Fátima; no Turismo histórico, dada a proximidade de Torres Novas, Tomar, Almourou; no Turismo Espeleológico, pois as grutas de Mira de Aire e as do Almonda, das Lapas estão mesmo ao lado, no Turismo Equestre, visto estar ao lado do principal centro equestre do país, Golegã; e finalmente o Turismo Ornitológico, pois a propriedade está a walking distance da Reserva do Paul do Boquilobo, excelente local de observação de espécies raras e autóctones nomeadamente o Boquilobo.

De imediato, dentro dos limites da quinta, os convidados, sendo grupos (G) ou individuais (I) podem usufruir de:

- Visita guiada à adega e caves e/ou vinhas (G/I)
- Provas de vinhos comentadas/explicadas (G/I)
- Cursos de formação específica sobre vinhos (G)
- Programa vindimas (G)
- Programa de poda (G)
- Passeio pedestres, a cavalo ou de charrete nas vinhas e jardins (G/I)
- Concertos de música, desportos, retiros, tudo ao ar livre (G/I)
- Piquenique à beira-rio, ou jardins, parque de merendas, vinhas (G/I)
- Loja de vinhos (G/I)
- Refeições vínicas de harmonização (G)

“Temos todas as condições para fazer parte da solução para aliviar a pressão turística nos grandes centros urbanos, fomentando a coesão da atividade turística em todo o território e durante todo o ano. Colocar esta região no mapa turístico nacional é um objetivo. Estão criadas as condições para fazer do Tejo uma alternativa, onde o vinho, a cultura e a biodiversidade são os protagonistas”, refere Nuno Santos, CEO da Enoport Wines.

## Quinta do Boiçã

Na Quinta do Boiçã, adquirida pelas Caves Velhas em 1989, podemos encontrar cepas com mais de 70 anos. O seu encepamento é maioritariamente da casta Arinto, cujos clones mais antigos que existem foram identificados precisamente na região de Bucelas.

A casta Arinto diz-se, por isso, originária da região de Bucelas onde apresenta a maior variabilidade genética. Encontra aqui o seu terroir de eleição produzindo vinhos com muita mineralidade e com acidez naturalmente alta fazendo com que o vinho se prolongue no tempo sem perder os pontos fortes tão característicos desta região.

A Quinta do Boiçã tem atualmente cerca de 30 hectares, localizada praticamente na vila de Bucelas (Loures) atravessada por dois canais que alimentam o Rio Trancão, a Ribeira de Murtinhais e a Ribeira do Boiçã. Possui simultaneamente vinhas de encosta/montanha e vinhas de baixa/vale e beneficia de um microclima muito particular e característico da região.

A agricultura sustentável e amiga do ambiente (produção integrada) é aqui praticada, além duma biodiversidade marcada por uma grande riqueza de fauna e flora. As práticas de cultivo tais como poda, empá e vindima são totalmente manuais. O facto de se terem encontrado fósseis marinhos nos solos da quinta atestam que, outrora, esta zona já esteve submersa pelo mar o que contribui enormemente para a mineralidade, frescura, acidez e longevidade destes vinhos.

Neste particular, a quinta tem vindo a desenvolver experiências nos últimos 15 anos no sentido de aprimorar a sua produção de espumantes e de atingir níveis qualitativos equivalentes aos de champagne, até porque tendo em conta a qualidade da casta e dos solos (está provada a semelhança do terroir de Bucelas com o da região de Champagne), os resultados dependem já só da mestria do enólogo, know-how e experiência acumulada.

A Quinta do Boiçã permite a receção de particulares ou grupos, disponibilizando uma série de atividades, bem como está disponível para a realização de eventos de pequena escala (até 50 pax), onde seja possível a dinamização do mundo vínicu dos DOC Bucelas e da casta Arinto.

Atividades para usufruir:

- Visita guiada à adega e as vinhas
- Provas de Vinho
- Eventos temáticos enogastrónomicos
- Programa da vindima
- Programa da poda
- Passeio pedestre
- Concertos de música
- Piquenique



## Caves Velhas

A história das Caves Velhas é indissociável da história de João Camillo Alves que, na sua época, foi um dos empresários vinícolas mais próspero e visionário de Portugal, correndo riscos e aplicando medidas vanguardistas para a época. João Camillo Alves começou por fundar as Adegas Camillo Alves em 1881, empresa pioneira na comercialização de vinhos engarrafados em Portugal.

Em 1939, é fundada a marca Caves Velhas e sob a gestão de João Júlio Camilo Alves, neto do fundador, grande empresário e acima de tudo estratega, deu-se a expansão do negócio da sua família através da implementação de vinhos de marca.

No histórico edifício das Caves Velhas, localizado no centro de Bucelas, capital do Arinto, podemos apreciar essa mesma história. Este edifício, já parcialmente recuperado de modo a permitir visitas, provas e outros eventos vínicos, onde se podem apreciar vinhos com histórias e memórias, verá em breve melhoramentos relevantes, com a criação de uma academia dedicada ao vinho de Bucelas, um restaurante e espaços de eventos.

- Atividades disponíveis neste momento:
- Visita guiada ao edifício histórico das Caves Velhas
  - Provas de Vinho (novos e antiguidades)
  - Eventos temáticos enogastrónomicos
  - Concertos de música
  - Academia de vinhos
  - Loja de vinhos

## Enoport Wine Store & Bar

Como complemento à atividade enoturística, a Enoport Wines está a desenvolver um projeto de criação de lojas próprias, designadas como Enoport. Estes pontos têm como objetivo promover as marcas do grupo, não só através da sua venda, mas também experimentação, em provas, eventos de harmonização, ações de formação, etc.

Atualmente, existem já quatro em funcionamento, em Bucelas (nas Caves Velhas), em Riachos (na Quinta de São João Batista), em Lisboa (na Rua Rodrigo da Fonseca 107C) e online. São locais onde, pela localização, peso histórico e vocação, é possível desfrutar com prazer do melhor do portfólio da empresa e ainda com degustação de queijos e enchidos tradicionais portugueses.

**enoport wines**

[www.enoport.pt](http://www.enoport.pt)

[enoturismo@enoport.pt](mailto:enoturismo@enoport.pt)

[https://instagram.com/enoport\\_store\\_winery?igshid=YmMyMTA2M2Y=](https://instagram.com/enoport_store_winery?igshid=YmMyMTA2M2Y=)

<https://www.facebook.com/EnoportWineGourmet>

# Frutóbidos: Preservar a tradição e autenticidade da região

**Viajámos até Óbidos para descobrir os segredos da receita do Licor de Ginja mais famoso do país. Empresa pioneira na produção da receita de origem conventual, a Frutóbidos foi fundada por Joaquim Albano, e mais tarde, em 2001, adquirida pela atual proprietária, Marina Brás.**

Sempre na vanguarda do empreendedorismo e contribuindo para a dinamização da economia local e valorização dos recursos endógenos, a Frutóbidos é a empresa produtora do genuíno e tradicional licor de ginja d'Óbidos, presente no mercado desde 1988 com a marca Vila das Rainhas.

Marina Brás, responsável da Frutóbidos, revela-nos o sucesso do licor: “Os principais segredos são a qualidade e quantidade da ginja, e a arte de bem saber fazer o Licor de Ginja d'Óbidos.”

Mantendo-se fiel à tradição e à receita conventual dos licores, a empresa é reconhecida como Unidade Produtiva Artesanal desde 2007. “Este reconhecimento ajuda-nos a demonstrar a fidelidade à receita original, por isso fazemos questão de manter parte do processo artesanal”, garante Marina Brás.

Vila das Rainhas foi a primeira marca portuguesa de licores a obter a certificação vegan. “Para nós fez todo o sentido submeter o licor a esta certificação porque comprova que é um produto natural, sem manipulações ou adições de auxiliares tecnológicos.”

Este ano Vila das Rainhas, pela quinta vez, voltou a vencer o Prémio Cinco Estrelas. A Frutóbidos considera-o motivo de orgulho e reconhecimento pelo consumidor.

Sempre atenta ao mercado e de espírito inovador a empresa lança em 2014 Vila das Rainhas Reserva, a evolução do licor de ginja estagiado em barricas de carvalho, um licor premium, que se distingue pela sua elegância e complexidade aromática únicas; e em 2021 o Bitter King, o primeiro e único Bitter de Ginja português, uma bebida espirituosa sem adição de açúcares.



## Frutóbidos lança conceito de Licoturismo

De forma inovadora e impulsionadora, a Frutóbidos inaugurou, em 2020, um projeto ligado a um novo conceito em Portugal denominado de Licoturismo, uma oferta turística ligada ao Licor.

“Imagine-se ao ar livre, imerso na plenitude da natureza, sentado numa manta típica portuguesa. Relaxe e deixe-se envolver nas nossas Experiências”, é o convite que lança aos nossos leitores.

Para o futuro, a empresa espera lançar novos produtos, projetar novas instalações, trabalhar na internacionalização e dinamização do Licoturismo, aumentando a oferta atual.

Quem quiser pode visitar as instalações e ter acesso aos produtos na loja. Para saber mais consulte viladasrainhas.pt. Marcações através de: licoturismo@viladasrainhas.pt ou 262969479.



[viladasrainhas.pt](http://viladasrainhas.pt)

# Vinhos da Casa do JOA expressam, em cada brinde, a memória viva e a alma de Trás-os-Montes

**É na típica aldeia transmontana de Parada de Infanções que encontramos a Casa do JOA, projeto que nasceu num velho palheiro e que hoje é uma adega conceituada em toda a região. Jorge Afonso é o seu mentor e foi com ele que estivemos à conversa para conhecer um pouco melhor a “casa” que reúne um homem com a sua terra e de onde resultam vinhos de sabor ímpar.**

O projeto que lhe damos a conhecer nesta página nasceu em 2008 pelas mãos e força empreendedora de Jorge Afonso. Ao desejo de preservar o património vitícola centenário da região juntou-se a vontade de concretizar o sonho de fazer nascer de um velho palheiro uma adega para acolher a produção dos seus vinhos, e, assim, numa aldeia encantadora de 300 habitantes, a poucos quilómetros de Bragança, surgiu a Casa do JOA. “O vinho, tal como outras colheitas, era produzido para consumo de casa. É este espírito que mantemos em cada garrafa, respeitando o património, tradição e a cultura, mantendo viva a alma destas memórias”, confidencia Jorge Afonso.

Localizada na aldeia de Parada de Infanções, onde os invernos rigorosos e o sol impiedoso do Alto Transmontano obrigam o xisto a libertar o que de melhor tem para oferecer às uvas, a Casa do JOA é responsável pela produção de alguns dos melhores néctares da região, para encanto dos grandes apreciadores. Com um terroir singular os vinhos Alto do JOA diferenciam-se por serem complexos, elegantes e secos, com acidez equilibrada, longos e persistentes. “Os vinhos Alto do JOA têm sido bastante apreciados pela sua genuinidade e refletem o puro terroir, junto com as tradições e culturas do passado”.

Os vinhos Alto do JOA são a expressão da sua região envolvente e a memória viva desta terra. Por isso, todos são produzidos com as tradicionais castas da região. Das tintas merecem destaque a Bastardo, Mourisco Tinto, Cornifesto, Tinta Bairrada, Tinta Amarela, Alvarelhão, Malvasia Preta, Jaen, Moscatel Galego. Já no que às brancas diz respeito, as escolhas recaem sobre as castas Esgana Cão, Formosa, Siria, D. Branca, Gouveio, Folgosão, Chasselas Salsa, Moscatel Galego. Com tanta variedade, acaba por ser difícil destacar as características distintas de cada uma. Na verdade, “é o misto das mesmas que, no processo de co-fermentação e estágio, acaba por realçar o melhor que cada uma delas tem”.

Seja branco, tinto ou rosé, opções não faltam para lhe fazer companhia à mesa este verão. Se não sabe o que escolher, Jorge Afonso dá-lhe a ajuda que precisa: “O tinto 2016 e o rosé 2020. O tinto porque na mistura de todas as castas, tem elegância e profundidade que, servido entre os 14°C e os 16°C, refresca a nossa alma e dá-se a conhecer à medida que o tempo passa. O rosé porque é a sangria do tinto com bastante tempo de maceração, e os compostos fenólicos presentes, servidos entre os 6° C e os 8°C, deleitam comidas mais ligeiras ou conversas mais animadas”.

Entre o saber de gerações e práticas inovadoras, a Casa do JOA junta tradições de outros tempos com as mais modernas técnicas enológicas na produção dos seus melhores néctares. “A aliança entre tradição e inovação realça os nossos valores”, reconhece. O método utilizado na produção dos vinhos é bastante tradicional e respeitador do conhecimento vindouro de outras gerações. Mas a inovação é também importante para a Casa do JOA que,

desde 2019, introduziu Extrato de Flor de Castanheiro como substituto dos sulfitos no vinho. «Esta descoberta feita pelo Instituto Politécnico de Bragança e agora desenvolvida pela empresa Tree Flower Solutions (TFS), tem um potencial enorme na preservação dos vinhos e outros produtos alimentares. Participamos em projetos de I&D com a TFS, servindo de suporte para tornar este extrato num produto enológico junto da OIV”. Além disso, a empresa caminha a passos largos para a produção de vinhos ainda mais naturais, sem perderem a qualidade, entrançados com a tradição que já a define.

Para uma vivência vínica de excelência, a Casa do JOA tem ainda disponíveis diversas experiências enoturísticas, ímpares e memoráveis. O grande destaque vai para “1 dia com o Enólogo”, que traduz na plenitude a alma desta “casa”. “Esta experiência transcende o vetor enológico e entra no campo emocional”. A atividade inclui uma visita às vinhas e a toda a sua história, uma visita à aldeia e aos contos que ela esconde e uma visita à adega provando todos os vinhos que esperam o seu tempo de sair. Dito isto, já sabemos o nosso destino este verão.

CASA  
DO  
JOA

EST. 2009

[www.casadojoa.com](http://www.casadojoa.com)





# Enoturismo convida-o a viver a Vidigueira

**Situado no Baixo Alentejo, o concelho de Vidigueira pertence à região vitivinícola do Alentejo, uma das maiores regiões vinícolas de Portugal. Com uma forte identidade cultural, que lhe foi conferida pela história dos seus antepassados, o concelho de Vidigueira afirma-se como uma região de vinhos famosos, mas não só. Fique a conhecer nesta edição tudo o que este território tem para lhe oferecer. O enoturismo de Vidigueira dá-lhe as boas-vindas!**

É na fronteira entre o Baixo e o Alto Alentejo, com Beja a sul e Évora a norte, que encontramos a calma e pataca Vidigueira, terra “onde o tempo se vive”. Localizada na bonita planície alentejana esta vila é, desde sempre, (re)conhecida pelos seus pomares, hortas e, claro está, pelos seus reputados vinhos de excelente qualidade.

O nome desta bonita terra deriva da palavra latina vidigeria ou videira, o que explica, desde logo, a sua forte ligação à cultura da vinha. Para além disso, está também ligada à figura histórica de Vasco da Gama, a quem D. Manuel concedeu o título de Conde da Vidigueira. No entanto, os primeiros registos da ocupação humana deste território são bem anteriores a esta data e remontam à pré-história. Ao longo de todo o concelho é possível contemplar inúmeros vestígios da presença romana neste território, de onde merece referência a villa romana de São Cucufate, um marco ímpar no concelho e que espera a sua visita. Na verdade, foi exatamente com os romanos da villa de São Cucufate, em Vila de

Frades, que surgiu a ligação deste território ao vinho. Há mais de dois mil anos, os romanos deram início a um processo de vinificação, sui generis, recorrendo a um pote de barro, conhecido como talha. As uvas previamente esmagadas eram colocadas dentro das talhas e a fermentação ocorria espontaneamente dentro do recipiente de barro. Terminado o processo de fermentação, o vinho estava pronto a ser consumido. Um processo simples e natural, tal como o vinho que dele resulta, e que tem vindo a passar de geração e geração de forma inalterável. A forte tradição que ainda se mantém viva nos dias de hoje é possível de com(provar) um pouco por todo o Alentejo, mas é na Vila de Frades, reconhecida como Capital do Vinho da Talha, que apresenta maior expressão. Nesse sentido, e de forma a salvaguardar esse modo de produzir vinho, evitando a perda de identidade e genuinidade da arte do vinho de talha, a autarquia de Vidigueira encabeçou a candidatura do vinho de talha a Património Imaterial da Humanidade da UNESCO.

Afamado pelos vinhos da talha, mas não só, o concelho de Vidigueira tem atualmente cerca de 3004 hectares, 64% dos quais são preenchidos por vinhas de uvas tintas e os restantes 36% por vinhas de uvas brancas. No entanto, nem sempre foi assim. Até aos anos 90, mais de 80% desta área era coberta por vinhas das castas Antão Vaz e Roupeiro Perrum, que deram durante muitos anos a este concelho uma grande reputação na produção de excelentes vinhos brancos. Hoje, a

realidade não é diferente, pelo menos no que à reputação diz respeito. Afinal, não existe em todo o Alentejo uma sub-região como a Vidigueira que, apesar de pequena, apresenta no seu território a maior concentração de produtores premium.

Com particularidades locais propícias aos bons néctares, os produtores de Vidigueira tentam preservar as castas características da região apresentando novas abordagens que valorizam este terroir, tornando-o tão especial. Assim, surgem todos os anos no mercado novos vinhos de sabores elegantes e imagens atrativas, que se distinguem no mercado nacional e internacional.

## Oferta enoturística não para de crescer

Toda a cultura do vinho tem muito por descobrir assim como a região, as castas, os métodos de produção, espelhadas nas adegas e no seu território. Para conhecer o que de melhor a Vidigueira tem para oferecer neste âmbito, nada melhor do que fazer uma visita aos seus produtores, conhecer as suas adegas e caves e desfrutar de degustações e provas de vinho numa das mais afamadas regiões vinícolas do país. Ofertas não faltam, como por exemplo a Quinta do Quetzal, Ribafreixo Wines, Morais Rocha Wines, Natus Vini, Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, Casa Agrícola Herdade Monte da Ribeira, Cortes de Cima, Herdade do Peso, Herdade do Sobroso, Paulo Laureano Vinus, Paço dos Infantes, Herdade Grande e a Quinta do Paral.

**VIDIGUEIRA WINE LANDS**

As adegas promotoras do enoturismo no território têm procurado aliar à promoção dos seus vinhos, experiências que mergulham os turistas nacionais e estrangeiros na autenticidade do território e das suas gentes. Por isso, são inúmeros os espaços que fazem da diversidade de ofertas o seu ADN, como é o caso da Ribafreixo Wines e da Herdade do Sobroso que, além de proporcionarem visitas às adegas e provas de vinho, dispõem de restaurante, que leva até à sua mesa o melhor da gastronomia alentejana. Se procura aliar o enoturismo ao turismo cultural, a Quinta do Quetzal é a escolha ideal, uma vez que une o melhor dos três mundos - vinho, gastronomia e arte -, através do Quetzal Art Center. Com uma proposta similar, a Casa das Talhas (projeto de enoturismo da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito), a Herdade Grande e a Gerações da Talha têm ainda espaços destinados a servir as melhores e mais saborosas refeições, mediante reservas de grupos. Para prolongar a visita, nada melhor do que pernoitar neste território e comprovar a qualidade ímpar do serviço hoteleiro de algumas das mais prestigiadas unidades de turismo rural e de enoturismo da região, como a Herdade do Sobroso, unidade hoteleira de charme onde a modernidade e o conforto se cruzam de forma inigualável, e a Quinta do Paral, o mais recente projeto criado na Vidigueira, que já se encontra aberto para visitas e que brevemente contará com um hotel de luxo.

Entre a muita oferta que as adegas locais disponibilizam a quem pretende vivenciar de um património vivo destaca-se ainda a disponibilizada pela Adega Gerações da Talha que contempla programas que incluem a participação em tours, a realização de piqueniques nas vinhas e provas de

vinhos. Se pretende aliar estes programas a visitas a locais de interesse histórico-cultural, o Centro Interpretativo do Vinho de Talha e a Cella Vinaria Antiqua (Adega de Vinho Histórica) prometem levá-lo à descoberta de um património único e identitário, o vinho de talha.

### Este verão visite a Vidigueira

Hoje, o enoturismo é uma atividade bastante procurada no concelho de Vidigueira, não apenas por este ser um território desde sempre ligado à produção de vinhos famosos, mas também graças aos vários projetos privados que vão surgindo no concelho direcionados para a valorização e promoção do vinho como património e identidade cultural. Por outro lado, são também cada vez mais as ações desenvolvidas pela autarquia, em parceria com entidades nacionais e regionais, na criação de uma oferta sustentável e de estruturas de apoio à atividade turística, o que se traduz, todos os anos, num aumento do número de pessoas que procura a Vidigueira como destino enoturístico.

A verdade é que o vinho é um chamariz para a deslocação dos visitantes ou turistas a um território, atraindo não só os amantes, como interessados e curiosos do vinho que gostam de obter outras experiências turísticas. Graças à sua história e às suas vivências únicas, rodeadas de vinhas e paisagens deslumbrantes, a Vidigueira convida a usufruir de um território único, quer viaje sozinho, em família ou com amigos. Este verão, nada melhor do que conhecer este território alentejano, provar o seu vinho e partir à descoberta do seu património romano. Até porque em Vidigueira, “o tempo vive-se de verdade”.



[www.cm-vidigueira.pt](http://www.cm-vidigueira.pt)

**Centro do Património  
e Turismo de Vidigueira**

Telefone: 284437410  
Email: [turismo@cm-vidigueira.pt](mailto:turismo@cm-vidigueira.pt)



**VIDIGUEIRA WINE LANDS**

# Quinta do Quetzal: O melhor dos vinhos, gastronomia e arte está na Vidigueira

**É no coração do Alentejo, nas ricas encostas da Vidigueira, perto da mais antiga adega romana conhecida na Península Ibérica, que encontramos a Quinta do Quetzal. Criada em 2002 pelo casal Cees e Inge de Bruin, a Quinta do Quetzal é hoje uma das mais originais e inovadoras adegas do Alentejo onde o vinho, a gastronomia e a arte se fundem numa simbiose perfeita. Venha conhecê-la.**

A adega e as vinhas da Quinta do Quetzal estão localizadas no seio do Alentejo, nas zonas mais nobres da Vila de Frades, no concelho de Vidigueira. A longa ligação do casal holandês Cees e Inge de Bruin a Portugal esteve na origem deste projeto que surgiu em 2002 e que hoje, vinte anos depois, é reconhecido não só em todo o Alentejo como em todo o país. Os motivos? A sua localização única, uma adega que transforma a uva e produz vinho com o princípio da gravidade, um art center com exposições de arte contemporânea e um restaurante premiado, que conta com uma horta e um jardim mediterrânico e que produz pratos com os melhores sabores do Alentejo.

## Vinhos que são a alma da região

Como é do conhecimento geral, o Alentejo tem uma grande diversidade de solo e clima dentro da mesma região. São as encostas xistosas na proximidade da Serra do Mendro e o microclima dessa região que permitem à Quinta do Quetzal condições ímpares para a produção de vinhos brancos e tintos, com um terroir único. Enquanto a área ao redor da Quinta do Quetzal é geralmente ensolarada e quente, o seu posicionamento no sopé da Serra do

Mendro permite a entrada de ar mais frio do Oceano Atlântico. Estas condições levam a grandes variações de temperatura, dando às uvas o calor para amadurecer e as brisas refrescantes para recuperar. Assim, surgem vinhos brancos frescos e minerais, com aromas de fruta fresca, e vinhos tintos bem encorpados, com taninos suaves e de longa persistência.

A Quinta do Quetzal procura que os seus vinhos sejam a expressão da sua região envolvente e, por isso, todos são produzidos unicamente com uvas provenientes da propriedade que conta com cerca de 53 hectares de vinha. A gama de vinhos brancos é exclusivamente feita a partir de uvas de castas autóctones, sendo a casta Antão Vaz a de maior expressão, embora conte ainda com a Arinto e Roupeiro, que conferem aos vinhos mais acidez e frescura. Nos tintos é utilizada a casta Alicante Bouschet que confere ao vinho corpo, concentração e boa capacidade de evolução. Para complementar com notas de especiarias esta casta é ainda loteada com a Syrah, variedade que melhor se adapta ao clima rigoroso do Alentejo.

## Adega moderna garante qualidade excecional dos vinhos produzidos

Foi no ano de 2006 que o casal holandês construiu aquela que viria a ser uma das adegas mais emblemáticas de todo o Alentejo. Encaixada numa encosta, a adega da Quinta do Quetzal alia modernidade, inovação e tradição, uma vez que ainda preserva as antigas tradições e técnicas de produção vinícola romanas e alentejanas, respeitando o processo artesanal, evitando a industrialização dos vinhos e, acima de

tudo, assegurando a qualidade ímpar das uvas utilizadas na produção deste néctar. Nesta adega, as uvas são trazidas através da pura e natural força da gravidade e transformadas em excelentes vinhos que repousam em caves subterrâneas com 15 metros de profundidade, que proporcionam temperaturas naturalmente baixas permitindo às uvas envelhecer gradualmente.

## Quinta do Quetzal junta gastronomia e arte

Para completar a experiência, foi criado em 2016 um novo edifício que aloja um restaurante e um centro de arte. No piso superior encontramos o restaurante Quetzal, que tem tudo a ver com o Alentejo, e no piso inferior o Centro de Arte Quetzal, dedicado à arte contemporânea. Numa simbiose perfeita, a Quinta do Quetzal une os três pilares que dão corpo a este projeto: vinho, gastronomia e arte.

Vinte anos após a sua criação, a Quinta do Quetzal é berço de vinhos únicos e inconfundíveis, complementados pelas duas mais inefáveis aplicações do talento humano, as artes e a gastronomia. Este verão parta à descoberta do que de melhor este espaço tem para lhe oferecer. Visite a Quinta do Quetzal e vivencie uma experiência inolvidável. Novidades e novos lançamentos não irão faltar.

QUINTA DO QUETZAL

[www.quintadoquetzal.com](http://www.quintadoquetzal.com)



VIDIGUEIRA WINE LANDS



## Na Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito preserva-se “o que é nosso”

**Fundada em 1960, no Alentejo, esta adega tem cerca de 1400 hectares de vinha, tendo em 2021 atingido “o máximo de capacidade com uma receção de 9.695.200 kg de uvas. Além da produção vitícola, dispõem de uma oferta de enoturismo, através da Casa das Talhas, que é uma importante alavanca para a economia local.**

A Vila portuguesa da Vidigueira, no distrito de Beja, abraçou a presença da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito há 62 anos. Até aos dias de hoje, a história deste lugar continua “a preservar o que é nosso”, neste caso as tradições do Alentejo, mas também do vinho de Talha, o seu método e técnicas de produção”. Exemplo disso é o espaço de Enoturismo Casa das Talhas. Além deste cordão umbilical, outro dos fatores distintivos da gama de vinhos desta casa está ligado aos descobrimentos portugueses. Juntaram o passado da região “com as três referências mais antigas da adega e criaram um storytelling, que conta o caminho marítimo para a Índia de Dom Vasco da Gama, ao longo de VII ATOS, em que cada um representa um momento da viagem”, como começa por contar José Almeida, Presidente da Cooperativa. É de referir que, em toda a gama de produtos, há uma contínua “preocupação e cuidado na produção de vinhos de qualidade, sempre com atenção às preferências dos consumidores”.

O arrojo e o “terroir” não se desenham apenas na cultura da vinha. Em outubro de 2019, a adega inaugurou a sua oferta de Enoturismo, a Casa das Talhas, aquele que

é considerado “o centro de dinamização e valorização do vinho da talha”, que recentemente voltou a reabrir, depois de dois anos fechados devido à pandemia covid-19. Passado as tormentas, chegou a hora da bonança. As portas da Casa das Talhas estão abertas durante todos os dias da semana, onde é possível conhecer “o processo de vinificação, a sala de barricas, o museu da aguardente, a sala Vasco da Gama, sala 1498, e terminar numa prova de vinhos e na degustação de petiscos regionais”. Este espaço “essencial na dinamização e potencialização da região e património”, até agora tem “recebido maioritariamente turistas portugueses, mas cada vez mais vão aparecendo turistas estrangeiros” e está “preparado não só para os enoturistas, como para a realização de eventos pessoais ou corporativos até 100 pessoas”. Ao longo do ano existem diversas atividades, por exemplo, durante todo o mês de setembro terão o “programa de vindimas”, que promete entreter famílias e amigos num ambiente de festa, e em novembro, o mês do vinho, disponibilizarão quatro atividades dedicadas ao vinho de Talha.

### As expectativas para a vindima e a promoção da sustentabilidade

“Fartura” é a palavra ideal para definir e avaliar a produção do ano transato desta adega, visto que atingiram valores de “máxima capacidade”. Ainda no final de 2021, José Almeida refere que lançaram “um vinho diferente de todas as suas referências tintas, o VDG Tannat, que tem aromas e sabores mais relacionados com frutas ne-

gras e especiarias, onde pode conter notas de chocolate amargo e fumo”. Por isso, “vestidos de positividade”, preveem que a época da vindima “venha a ser média/alta, no que respeita à quantidade de uvas produzidas pelos cooperadores, apesar das condições climáticas que se fizeram sentir ao longo deste ano terem dado origem a algumas situações, pouco generalizadas, de escaldão na vinha.

Conscientes que a sustentabilidade tem de ser transversal, têm implementado “práticas sustentáveis na adega, como por exemplo na redução dos consumos de água ou na utilização de painéis fotovoltaicos para a produção de energia elétrica, promovendo, em simultâneo um aumento da consciência ambiental individual”. Foi com este sentido que também criaram o Gabinete de Sustentabilidade e Projetos, no início de 2022.

No último gole de conversa, o Presidente desta adega destaca que o futuro passa pela valorização da “sustentabilidade e pela proteção do património vitícola”, enquadrando-se nesta segunda aposta o recente “projeto de dinamização e promoção das vinhas centenárias de Vila Alva”.



ADEGA COOPERATIVA  
VIDIGUEIRA  
— CUBA & ALVITO, C.R.L. —

[www.adegavidigueira.pt](http://www.adegavidigueira.pt)

VIDIGUEIRA WINE LANDS



## D’Vine Country House – Uma experiência única, num cenário ideal e ao sabor dos melhores vinhos

**Situado no coração do Ribatejo, num concelho vinhateiro por natureza, o D’Vine – Country House permite-lhe usufruir de puros momentos de descontração ao sabor dos melhores vinhos. Em entrevista à Mais Magazine, Pedro e Ana Guilherme deram a conhecer um pouco melhor este negócio familiar, que é o reflexo da cultura da região. Prepare as malas e venha connosco nesta viagem pelo melhor do enoturismo do Cartaxo.**

O D’Vine – Country House nasceu pelas mãos do casal Pedro e Ana Guilherme e do gosto de ambos em receber. Inaugurado em 2018, o D’Vine – Country House foi pensado para que os seus hóspedes se sintam como na sua própria casa e para que possam recuperar energias, por isso, o espaço usufrui de todas as comodidades para que a sua estadia seja o mais prazerosa possível. “Os nossos quartos, equipados com televisão, WiFi, ar condicionado e casa de banho privativa estão dispostos em torno de um amplo jardim e piscina coberta, com água apeteável todo o ano. Na sala comum, além dos vários jogos de tabuleiro, disponibilizamos uma vasta biblioteca. Para além disso, os nossos hóspedes têm disponível também uma cozinha totalmente equipada e um churrasco”, enumera o casal.

O D’Vine – Country House é, como o

próprio nome indica, um espaço intimamente ligado ao vinho e, por isso, todos os quartos desta casa de campo são identificados com as principais castas e terroirs da região. Para Pedro e Ana Guilherme, tornar a experiência dos hóspedes o mais especial possível é imperativo e, por isso, o casal aposta num ambiente único que alia a cultura da região ao descanso. “A região tem uma enorme oferta gastronómica e vitivinícola o que nos permite adaptar a experiência de cada hóspede face ao que procura. Além das parcerias que temos com as adegas da região, das quais destacamos a Adega Cooperativa do Cartaxo e os Vinhos Franco, ampliamos aos nossos hóspedes passeios de bicicleta, de barco no Tejo, entre outras vivências únicas”. Deste leque importa destacar as experiências de relaxamento e bem-estar, capazes de refrescar corpo e mente. “A nossa oferta atual desenvolve-se em dois sentidos: acupuntura e vinoterapia. Em ambas as terapias adaptamos os protocolos de acordo com as necessidades de cada pessoa, num espaço novo totalmente adaptado e equipado para potenciar o relaxamento”.

### Vinhos D’Vine

Localizado na região vínica de excelência que é o Cartaxo, produzir vinho foi a consequência natural do projeto iniciado em 2018. Com uma gama intimamente ligada

à história e genealogia da família, os vinhos D’Vine são o reflexo das duas vertentes que o projeto quer transmitir: lazer e tradição. Pensados e produzidos respeitando as tradições e a gastronomia local, todos são feitos a partir de castas locais. Nas tintas a escolha recai na João de Santarém (Castelão), Trincadeira e Alicante Bouschet e nas castas brancas a Fernão Pires, Boal de Alicante (Alicante Branco) e a Branquinha (Tália) são as selecionadas. Atualmente, a gama da D’Vine divide-se entre o vinho Zé Pirata e Vô Álvaro. Os vinhos Zé Pirata são vinhos diretos, descomplexados e divertidos, enquanto os vinhos Vô Álvaro são mais tradicionais, embora com o toque de irreverência que caracteriza o projeto. Para os produzir são apenas utilizadas uvas de antigas vinhas da região, com mais de 40 anos e vinificadas em lagar e em talha.

Para o futuro, Pedro e Ana Guilherme indicam o desejo de ampliar a oferta vínica e a rede de parceiros, e assim apresentar uma proposta cada vez mais personalizada em torno de um enoturismo de excelência e qualidade.



[www.dvine.pt](http://www.dvine.pt)

# VISIT BLANDY'S MADEIRA WINE LODGE

ADEGAS  
VISITAS GUIADAS  
PROVAS DE VINHO  
MUSEU BLANDY'S  
LOJA DE VINHOS

WINE LODGE  
GUIDED TOURS  
WINE TASTING  
BLANDY'S MUSEUM  
WINE SHOP

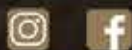
AWARDED  
TOP 100  
WINERY  
OF THE WORLD  
BY WINE & SPIRITS  
MAGAZINE  
2021

AVENIDA ARRIAGÁ 28, FUNCHAL

SEGUNDA A SEXTA · MONDAY TO FRIDAY 10:00 - 18:30  
SÁBADO · SATURDAY 10:00 - 13:00

[WWW.BLANDYSWINELODGE.COM](http://WWW.BLANDYSWINELODGE.COM)

[WWW.BLANDYS.COM](http://WWW.BLANDYS.COM)



@BLANDYSWINELODGE



@BLANDYSMADEIRAWINE

**BLANDY'S**  
EST. 1811  
MADEIRA



WINE LODGE



## É das vinhas de Anadia que nascem os mais “singulares” vinhos e espumantes da Rota da Bairrada

**Situado entre a planura da gândara e as vertentes da serra, Anadia é um concelho acolhedor, com muito para ver, saborear e visitar. Esta “Terra de Paixões”, intensamente moldada por paisagens vinhateiras únicas, apresenta-se como o destino perfeito para os amantes de enoturismo, também apreciadores de cultura, desporto, gastronomia, natureza e termas.**

Atualmente, o concelho de Anadia é uma referência no setor do enoturismo a nível nacional, graças ao trabalho que tem vindo a ser feito, em particular, pela Rota da Bairrada, pela Comissão Vitivinícola da Bairrada, pelo Município de Anadia e pelos produtores da região que apostam, cada vez mais, na qualidade e na diferenciação dos seus vinhos, aliando tudo isto, em alguns casos, à compo-

nente turística. Hoje em dia, o consumidor é mais exigente: quer provar os vinhos, mas também quer saber como é que estes foram produzidos e conhecer as vinhas e adegas e o local onde estão inseridas.

Os vinhos produzidos no concelho de Anadia são singulares. Destacam-se pela frescura, pela grande longevidade e pela enorme capacidade de harmonização gastronómica, com pratos regionais, nacionais e até internacionais. Esta estreita ligação entre o concelho e os vinhos vem de longe. Em Anadia, como na Bairrada, a vinha e o vinho são ancestrais e, ao longo dos séculos, a produção de vinho não parou de crescer, apesar de algumas severas contrariedades que chegaram a ameaçar a vitivinicultura da região. Porém, a resiliência e o espírito empreen-

dedor das gentes anadienses permitiram superar obstáculos, crescer e evoluir. O final do século XIX foi decisivo: alguns pioneiros vislumbraram a produção de vinhos espumantes, em Portugal, como uma oportunidade de negócio. Entre eles, é justo destacar José Luciano de Castro, ministro e presidente do Conselho de Ministros, e José Maria Tavares da Silva, primeiro diretor da Escola Prática de Viticultura e Pomologia da Bairrada, atual Estação Vitivinícola da Bairrada. O legado destes percursores da produção e comercialização de espumante, perpetuado por gerações de vitivinicultores, empresários, técnicos, comerciantes e demais profissionais ligados ao setor, continua, hoje, presente, sendo fonte de inspiração e incentivo para fazer mais e melhor.

Anadia é, atualmente, um dos concelhos que mais espumantes produz a nível nacional. São vários os fatores que fazem de Anadia uma região privilegiada para a produção de espumantes. Entre eles, destaca-se a proximidade atlântica, o tipo de solos (maioritariamente argilo-calcários) e o potencial humano. No concelho de Anadia, estão reunidas as condições fundamentais para produzir vinhos espumantes de qualidade. Por tudo isto, temos vindo a lutar, há vários anos, pela criação do Centro de Investigação do Espumante, que será instalado na Estação Vitivinícola da Bairrada, em Anadia, que foi fundada a 30 de junho de 1887 com a denominação Escola Prática de Viticultura e Pomologia da Bairrada, estabelecimento que se dedicou ao estudo de novas práticas de cultura da vinha e de valorização dos seus produtos. Foi nestas instalações que, em 1890, surgiu o primeiro espumante natural na Bairrada, produzido pelo engenheiro agrónomo José Maria Tavares da Silva, primeiro diretor da Escola. Atualmente, a Estação Vitivinícola da Bairrada continua a desenvolver trabalhos de investigação e experimentação para melhoramento dos meios de produção. O Centro de Investigação do Espumante, de cariz nacional, terá um impacto muito positivo não só no concelho, mas também na região, a todos os níveis, em geral. Em particular, irá valorizar o espumante bairradino, já muito conceituado a nível nacional e internacional, e permitir desenvolver ainda mais o enoturismo.

No concelho de Anadia, há locais de paragem obrigatória que se tornam inesquecíveis ora pela componente histórica que preservam, ora pela vertente



vanguardista que ostentam. Refiram-se, a título de exemplo, o Museu do Vinho Bairrada (Anadia), que divulga o percurso do vinho, e o Aliança Underground Museum (Sangalhos), espaço museológico subterrâneo onde estagiam espumantes, vinhos e aguardentes em perfeita comunhão com coleções artísticas. Visitas guiadas a adegas e caves tradicionais e modernas fazem igualmente parte da oferta turística do concelho, repleto de paisagens vinhateiras únicas. No Espaço Bairrada, situado na Curia, é possível comprar vinhos e outros produtos da região. Este espaço comercial, situado numa aldeia histórica com águas termais ímpares, ocupa o edifício da antiga estação de caminhos de ferro da Curia, que foi recuperado, preservando marcas do passado que surpreendem os visitantes.

Ao nível do alojamento, a oferta é variada: quem visita Anadia pode optar por pernoitar num hotel, numa pensão, numa casa rural, numa guest house, num hostel ou até num moinho. Quanto à gastronomia, destaca-se o Leitão da Bairrada, a Chanfana, a Cabidela de Leitão e o Bacalhau à Senhor Prior de Tamengos. Para sobremesa, recomendam-se os Amores da Curia, os Bairradinos, os Fanecos e, entre outros, as Barrigas de Freira de Anadia.

No concelho de Anadia, existem vários programas turísticos que permitem experienciar momentos únicos, como passeios de buggy e piqueniques em vinhas. Ao longo do ano, há também provas desportivas cujos percursos têm as vinhas como principal atrativo e encontros vínicos para todos os gostos. Os eventos “Feira da Vinha e do Vinho” e “Aqui na Bairrada” são igualmente muito apreciados pela população local e por quem nos visita.



município de anadia

[www.cm-anadia.pt](http://www.cm-anadia.pt)

[www.facebook.com/municipioanadia](https://www.facebook.com/municipioanadia)

[www.instagram.com/municipioanadia/](https://www.instagram.com/municipioanadia/)



# Vinho de Carcavelos, da tormenta à bonança com o projeto Villa Oeiras

**Datam do século XV os primeiros registos de produção de Vinhos de Carcavelos. Estes só se destacaram no tempo de Sebastião José de Carvalho e Melo - mais conhecido por Marquês de Pombal e Conde de Oeiras. Esse foi, “um dos maiores impulsionadores desta gama de vinhos, produzindo-o na sua quinta de Oeiras, desde o século XVI. O mesmo foi alvo de proteção com a criação da região demarcada em 18 de setembro de 1908, por carta de lei”. Depois de uma fase de insucesso, o vinho renasceu com o projeto Villa Oeiras.**

A história e tradição marca o “Villa Oeiras”, a denominação daquilo que hoje é o “vinho generoso de Carcavelos”, produzido pelo concelho de Oeiras, e que pode ser apreciado como “um aperitivo ou digestivo”, tal como nos destaca a autarquia. Estamos em plena “região demarcada de Carcavelos, situada no oeste de Lisboa, nos concelhos de Cascais e de Oeiras, entre a Ribeira de Porto Salvo e a Ribeira de Bicesse, inserida na rota dos vinhos de Bucelas, Carcavelos e Colares”. Esta possui cerca de 30 hectares de vinhas, dos quais 19 encontram-se em produção para a marca Villa Oeiras, localizada na Quinta do Marquês de Pombal, propriedade com cerca de 135

hectares. O vinho de Carcavelos, referência da génese destes locais, já “correu mundo”, entrando “em variadas culturas, chegando mesmo a dar parte da sua ‘alma’ ao vinho do Porto, de forma a proporcionar-lhe um ‘corpo’ e um paladar superior”.

Contudo, e como não há prosperidade sem senão, este “período fértil e auspicioso da produção vitícola, decaiu para níveis que sem uma intervenção ativa seria expectável que a mesma deixasse de existir”. Por isso, com a vontade em voltar a repor a qualidade da cultura da vinha e sobretudo para “recuperar e preservar o património material e imaterial” do próprio concelho de Oeiras, é que surgiu o “projeto Villa Oeiras”. Ora, “o vinho foi salvo da quase extinção por causa da parceria entre Município de Oeiras com o Ministério da Agricultura. Pegou-se no vinho, recuperou-se, e hoje a vinha continua a produzir as castas na encosta virada para o Tejo, na terra que sempre foi fértil, sacudida pelo vento que é típico desta zona. Na gama de castas branco, destaca-se o Galego Dourado, a Ratinho, a Arinto, as Rabo-de-Ovelha e a Seara-Nova; e no tinto as castas Castelão, Amostrinha e a Trincadeira. Com este rebranding foi possível posicionar a marca “Villa Oeiras” como o bastião desta pequena região demarcada.

Desde aí, e com o intuito de manter a produção e a promoção da comercialização “foi criada, em 2009, a Confraria do Vinho de Carcavelos, uma associação que zela pela dinamização da região demarcada, através de ações que associam o vinho ao desenvolvimento turístico, cultural e ambiental do território onde é produzido. Ao longo do tempo, a Câmara Municipal de Oeiras “tem feito investimentos que se refletem na preservação da vinha existente, na plantação de nova área de vinha e na recuperação do edificado, a par da aquisi-



ção de todo o equipamento necessário ao processo de produção, que desde há anos é feito na adega do Casal da Manteiga”. O trabalho desenvolvido foi compensado, com o ganho de 14 medalhas em diferentes prémios nacionais e internacionais, entre 2020 a 2022.

## Enoturismo: a recente aposta do Município de Oeiras

Sempre com a ideia da “divulgação, promoção e conservação” do Vinho de Carcavelos, como um produto identitário, a autarquia apostou no enoturismo em duas adegas: na do Palácio de Marquês de Pombal e na do Casal da Manteiga. Os programas “estão disponíveis em três idiomas (Português, Inglês, Espanhol) e incluem visitas guiadas às adegas, provas comentadas de vinhos Villa Oeiras, harmonizações variadas de dois, quatro, ou seis vinhos e degustação de produtos regionais, como a doçaria, queijo e patês”.



**Visitas Guiadas** (Vinhas, Adega de produção e Adega de estágio);

**Visitas Guiadas & Provas de Vinhos** - 2 Vinhos; 4 Vinhos ou 6 Vinhos;

**Visitas Guiadas & Provas de Vinhos + Harmonizações** com produtos regionais como a doçaria local, queijo e patês.



MUNICÍPIO OEIRAS

[www.villaoeiras.com](http://www.villaoeiras.com)



# NOBRE GOSTO



## VINHOS FORTIFICADOS E DOCES DE PORTUGAL

OEIRAS PALÁCIO MARQUÊS DE POMBAL 2 A 4 SETEMBRO '22

---

PROVA LIVRE de vinhos doces  
e fortificados de Portugal  
**PROVAS ESPECIAIS COMENTADAS**  
**SHOWCOOKINGS**  
**SUNSET PARTY / DJ**  
VISITAS GUIADAS À ADEGA  
**CONCERTOS**

---

[www.grandesescolhas.com/nobre-gosto/](http://www.grandesescolhas.com/nobre-gosto/)

**Sexta** 2 Setembro 18h00 / 22h00  
**Sábado** 3 Setembro 16h00 / 22h00  
**Domingo** 4 Setembro 16h00 / 20h00



**Entrada  
Livre**

Acesso  
às provas  
mediante  
compra  
de copo no  
valor de 10€

“porque  
a vida  
é uma  
viagem”



## Agosto a novembro

### Adegas de Portas Abertas

Visitas guiadas e provas de vinhos

### Cruzeiros Enoturísticos

Observação de golfinhos, provas de vinhos e iguarias regionais

### Curso de iniciação à prova de vinhos

Ministrado pela Associação de Escanções de Portugal

### Exposição “Syrah - Memória Fotográfica”

Perspectiva fotográfica sobre 10 criações de música e dança

### Festa das Vindimas

Cortejos tradicionais, mercado de vinhos, espetáculos e gastronomia

### Palmela Wine Jazz

Feira de vinhos, wine bar, espetáculos de jazz

### Piqueniques nos Vinhedos

Piquenique na vinha com cesta de produtos regionais e vinhos

### Vindima e Pisa a pé

Visita às vinhas, apanha da uva, pisa da uva no lagar e almoços típicos

## Todo o ano

### Percurso Pedestre Jardins de Vinhas

Pequena Rota (PR) de 11,5 km, passagem pelas castas da região e adegas

### Rota das Adegas de Poceirão e Marateca

Visitas e provas, os melhores néctares dos pequenos produtores

### Rota das Vinhas do Pó \_ De comboio de Lisboa a Fernando Pó

Passeio pelos “jardins de vinhas”, provas de vinhos, visitas guiadas, almoço

### Reservas e informações:

#### ROTA DE VINHOS DA PENÍNSULA DE SETÚBAL

[www.rotavinhospsetubal.com](http://www.rotavinhospsetubal.com)

(+351) 212 334 398;

[info@rotavinhospsetubal.com](mailto:info@rotavinhospsetubal.com)

#### MUNICÍPIO DE PALMELA

[www.cm-palmela.pt](http://www.cm-palmela.pt)

(+351) T. 212332122;

[turismo@cm-palmela.pt](mailto:turismo@cm-palmela.pt)

**Palmela**  
conquista-





“porque  
a vida  
é uma  
viagem”

**Castelo de Palmela**

ENTRADA LIVRE

Informações:

Posto de Turismo

(+351) T. 212332122

turismo@cm-palmela.pt

**Palmela**  
conquista-

[www.cm-palmela.pt](http://www.cm-palmela.pt)

# Oferta enoturística consolida Torres Vedras como um território vinhateiro por excelência



*Laura Rodrigues, Presidente da Câmara Municipal de Torres Vedras*

Os 20 quilómetros de costa e paisagens pintadas por vinhas e campos agrícolas conferem ao concelho de Torres Vedras uma identidade marcada pela ruralidade. Com características naturais singulares, Torres Vedras é desde sempre uma zona vitivinícola por excelência, onde a diversidade do clima, dos solos e das castas explicam a variedade e sucesso dos vinhos produzidos no concelho. A influência do Oceano Atlântico, que banha a costa torrensense, confere aos vinhos aqui produzidos uma frescura singular. Para além disso, a constante presença de humidade marítima, aliada ao clima temperado e à riqueza dos solos é, também, um dos fatores que contribui para a produção de verdadeiros néctares de Baco.

É precisamente esta identidade que, associada ao espírito empreendedor dos agentes turísticos da região, fez crescer o enoturismo neste concelho do distrito de Lisboa. Hoje, são já 13 os espaços promotores do enoturismo no território que pretendem aliar, à promoção dos seus vinhos, experiências que mergulham na autenticidade do território e das suas gentes. “Em Torres Vedras contamos com um conjunto significativo de produtores que dinamizam atividades de enoturismo, proporcionando visitas a adegas, passeios pelas vinhas e provas de vinhos”, elucida Laura Rodrigues, Presidente da Câmara Municipal de Torres



**A região Oeste é (re)conhecida como uma das mais extensas áreas vinícolas de Portugal e o município de Torres Vedras como um dos maiores produtores de vinho em território nacional. Região de antiquíssima produção vinícola, ou não tivesse sido berço de uma das primeiras e maiores adegas cooperativas do país, Torres Vedras pauta-se pela relevância das suas vinhas, vinhos e oferta enoturística. Nesta edição, parta connosco à descoberta deste território vinhateiro.**

Vedras. Ancorada na qualidade, a oferta não para de crescer, com a aposta, cada vez maior, em atividades diferenciadas, como é o caso de passeios pela vinha a bordo de um carro clássico, ou ainda da realização de brunch's vînicos que juntam os sabores regionais aos vinhos de produção local.

## **Enoturismo contribui para o desenvolvimento regional**

As vinícolas e os vinhos desde sempre tiveram uma grande importância para o concelho de Torres Vedras, que faz parte da Rota Oeste do Vinho e foi eleito, em 2018, “Cidade Europeia do Vinho”. Laura Rodrigues reconhece o impacto que atualmente o enoturismo tem na economia local e dá a conhecer o trabalho desenvolvido pela autarquia com o intuito de promover a dinamização enoturística deste território e de dar a conhecer este seu potencial a quem o visita: “A Câmara Municipal de Torres Vedras tem vindo a apoiar o investimento privado através da divulgação desta oferta, seja por meio do Guia de Enoturismo e do Portal do Turismo de Torres Vedras seja através do convite a produtores locais para estarem presentes em eventos nacionais e internacionais. A nível local, organizamos eventos de promoção do vinho, como é o caso do ‘Vinhos A.Gosto’, um evento que junta vinho, gastronomia e música no centro da cidade, ao fim da tarde, durante todo o mês de agosto”. Para além disso, a relevância do enoturismo no concelho espelha-se ainda no facto de Torres Vedras acolher, ainda este ano, a sede da AMETUR - Asso-

ciação Mundial de Enoturismo - que visa a promoção do enoturismo a nível mundial.

Os vinhos de Torres Vedras são parte integrante de uma oferta diversificada que inclui um rico património histórico e cultural e um vasto conjunto de equipamentos como quintas, adegas, restaurantes e lojas especializadas em vinhos, sem esquecer os eventos que lhe são dedicados. Quer viaje sozinho, em família ou com amigos, ofertas não faltam para tornar a sua visita mais completa e especial. Assim, quando visitar este território, para além de provar a gastronomia e o vinho, não se esqueça de incluir um passeio pelo litoral do concelho, que conta com 22 praias, caracterizadas pela qualidade ambiental e turística. A visita ao Centro de Artes e Criatividade de Torres Vedras, ao Museu do Ciclismo Joaquim Agostinho e ao Castro do Zambujal também são obrigatórias, sem esquecer as Linhas de Torres Vedras e o Forte de São Vicente, importantes símbolos históricos na defesa de Lisboa às invasões francesas. “A diversidade de paisagens, de património e de atividades turísticas permitem descobrir e usufruir do concelho de Torres Vedras de diferentes formas. Estou convicta de que os visitantes encontrarão em Torres Vedras uma experiência à sua medida”.



[www.cm-tvedras.pt](http://www.cm-tvedras.pt)

## Guimarães é a mais recente aposta da Rota dos Vinhos e do Enoturismo

A cidade de Guimarães juntou mais de 15 empresários do setor, entre produtores, quintas de enoturismo, restaurantes e lojas vnicas com o objetivo de afirmar o território como uma boa aposta da Rota dos Vinhos e do Turismo Porto e Norte de Portugal.

A iniciativa decorreu no âmbito da “roadtrip” que a Rota dos Vinhos e do Enoturismo está a realizar pelas regiões do Minho, Douro, Trás-os-Montes e do grande Porto. Estas iniciativas pretendem contribuir para o desenvolvimento turístico sustentável da Região, através do aproveitamento do potencial da cultura da vinha e do vinho, associando-o à notoriedade e posicionamento turístico do destino Porto e Norte de Portugal.



## Apreciadores de enoturismo têm um novo espaço no Douro

Em agosto, a Sogevinus, que detém marcas como a Cálem, Kopke, Burmester, Barros ou a Quinta da Boavista, vai estreitar-se no mundo hoteleiro da região duriense com a The Vine House, a primeira unidade de alojamento do grupo na região.

Pensada para os verdadeiros apreciadores de enoturismo, a The Vine House oferece onze quartos, todos com vista para o rio Douro, e cada um deles foi batizado com os nomes dos vários talhões de vinha que compõem a propriedade: Amadiz; Cardanho; Encosta; Tegão; Rumilã; Galeira; Lobata; Canária; Tilleira; Mesquita e D. Pedro.

## Vinho verde português faz furor nos Estados Unidos

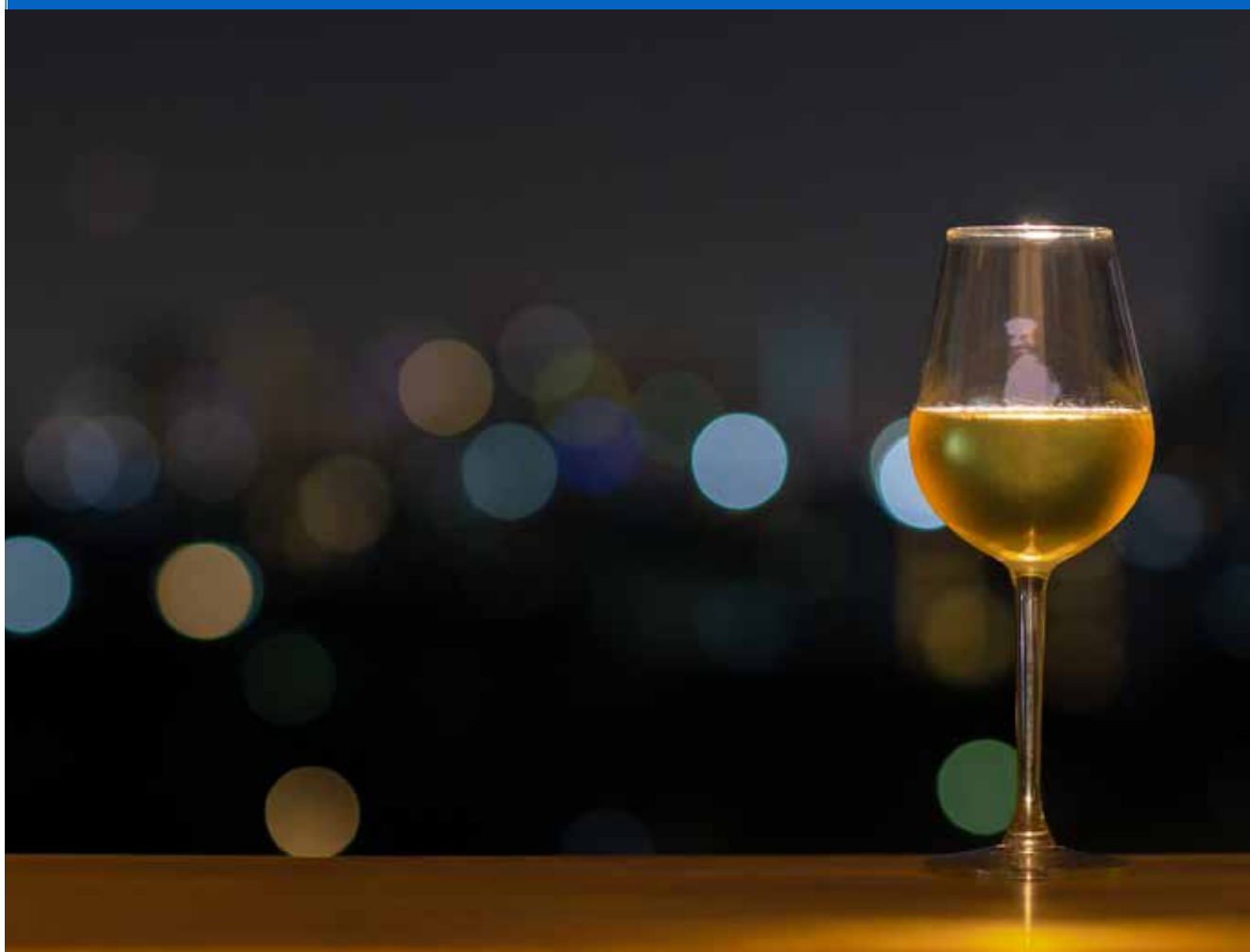
O “The Washington Post”, um dos jornais norte-americanos mais conceituados, prestigiou um dos rótulos nacionais ao recomendá-lo para enfrentar as altas temperaturas que se fazem sentir. Segundo Dave McIntyre, crítico de vinhos do jornal norte-americano, “o calor do verão pede vinhos frescos, leves e refrescantes para nos reanimar e preparar o nosso paladar para a refeição que se avizinha. O vinho verde de Portugal faz exatamente isso, com um teor alcoólico relativamente baixo, alta acidez e efervescência rápida”.

Esta não é a primeira vez que os vinhos portugueses são elogiados além-fronteiras. Na verdade, há muito que o valor dos vinhos portugueses é reconhecido internacionalmente, sendo comum vê-los conquistar importantes prémios e elogios de especialistas um pouco por todo o mundo.

# Amphora Wine Tour une produtores de vinhos de talha em roteiro turístico

O Amphora Wine Tour teve início este verão e partiu da iniciativa da Herdade do Rocim.

Com um programa abrangente e interativo, o Amphora Wine Tour já foi percorrido por dezenas de curiosos em conhecer esta arte milenar. Das provas de vinhos às harmonizações com os menus vínicos, às tábuas alentejanas, às experiências nas vinhas ou ainda às atividades para grupos, muitas são as experiências proporcionadas aos visitantes que acedem ao mundo dos vinhos de talha.



## Best Of Wine Tourism conta com nova edição

Já está a ser preparada a edição de 2023 dos Best Of Wine Tourism. Considerados os óscares do enoturismo, estes galardões premeiam todos os anos equipamentos e qualidade do acolhimento, originalidade e inovação da oferta em diversas categorias: Alojamento; Arquitetura e Paisagem; Arte e Cultura; Experiências Inovadoras; Práticas Sustentáveis; Restaurantes Vínicos e Serviços de Enoturismo.

Na última edição, o Prémio Global foi conquistado, na Alemanha pelo Ventozelo Hotel e Quinta, localizado em Ervedosa do Douro, S. João da Pesqueira. Este ano o vencedor será anunciado durante o mês de novembro na Argentina.

## 2022

### EXPONOR

**IDF Fall** | 8 - 11 set.sep

Feira de Design e Decoração  
*Decoration and Design Fair*

**Portojóia** | 22 - 25 set.sep

Feira Internacional de Joalheria, Ourivesaria e Relojoaria  
*International Fair of Jewellery, Goldsmithing and Watchmaking*

**Concreta** | 13 - 16 out.oct

Feira de Arquitetura, Construção, Design e Engenharia  
*Architecture, Construction, Design and Engineering Fair*

**Eletrica** | 13 - 16 out.oct

Exposição de Material Elétrico e Eletrónica  
*Exhibition of Electrical and Electronic Material*

**FIMAP** | 10 - 12 nov

Feira de Internacional de Máquinas, Acessórios e Serviços  
para a Indústria da Madeira  
*International Machinery, Accessories and Services Fair for the Wood Industry*

**Maquitex** | 10 - 12 nov

Feira de Internacional de Máquinas, Tecnologia e Acessórios  
para a Indústria Têxtil, de Confeção, Vestuário e Bordados  
*International Exhibition of Machinery, Technology and Accessories  
for the Textile, Apparel and Embroidery Industries*

**Maquishoes/Expocouro** | 10 - 12 nov

Feira de Máquinas, Tecnologia e Acessórios para a Indústria  
do Calçado / Feira de Curtumes, Peles e Acessórios  
*Machines, Technology and Accessories Fair for the Footwear Industry /  
International Leather Fair*

### LISBOA/LISBON

**In Beauty** | 8 - 10 out.oct

Feira Internacional de Estética, Cosmética e Cabelo  
*International Aesthetics, Cosmetics and Hair Fair*

**Homeing** | 29 set.sep - 1 out.oct

Interior Design and Home Living

## 2023

**IDF Spring & Export Home** | 2 - 5 mar

Feira de Design e Decoração & Feira de Design e Mobiliário  
*Decoration and Design Fair & Furniture and Design Fair*

**Qualifica** | 15 - 18 mar

Feira de Educação, Formação, Juventude e Emprego  
*Education, Training, Youth and Employment Exhibition*

**Expocosmética** | 1 - 3 abr.apr

Feira de Cosmética, Estética, Unhas e Cabelo  
*Cosmetics, Esthetics, Nails and Hair Fair*

**EMAF** | 31 mai.may - 3 jun

Feira Internacional de Máquinas, Equipamentos e Serviços para a Indústria  
*International Fair of Machines, Equipment and Services for the Industry*



**Bringing  
People  
Together.**



[www.exponor.pt/exhibitions/](http://www.exponor.pt/exhibitions/)



# “A indústria não quer mais plástico, quer melhor plástico, recolha, reciclagem, legislação e comportamento humano”

**Lisboa vai acolher, no dia 17 de outubro, o Plastics Summit – Global Event 2022, um evento transectorial que irá reunir, em Portugal, os principais stakeholders mundiais da cadeia de valor dos plásticos. Amaro Reis, Presidente da APIP, dá a conhecer um pouco melhor este evento e os seus objetivos na apresentação de soluções globais, integradas, inovadoras e sustentáveis para toda a cadeia de valor das diferentes áreas de aplicação dos plásticos.**

Realiza-se no próximo mês de outubro o Plastics Summit – Global Event 2022, um evento transectorial que irá reunir, em Portugal, os principais stakeholders mundiais da cadeia de valor dos plásticos, com o objetivo de apresentar soluções globais, integradas, inovadoras e sustentáveis para toda a cadeia de valor das diferentes áreas de aplicação dos plásticos. Fruto de uma organização conjunta da Associação Portuguesa da Indústria de Plásticos (APIP), da Associação Espanhola da Indústria do Plástico (ANAIP), da Associação Mexicana da Indústria do Plástico (ANIPAC) e da Associação Brasileira da Indústria do Plástico/Associação da Indústria de Embalagens Flexíveis (ABIPLAST/ABIEF), o Plastics Summit – Global Event 2022, que representa uma evolução da edição de índole nacional, realizada em 2019, apresenta-se este ano “mais voltada para o mundo” e com o objetivo de colocar Lisboa no centro do diálogo entre a indústria, as marcas, o governo, a ciência, os ambientalistas e a sociedade civil na construção do caminho para um futuro mais sustentável, que é precisamente o mote deste evento internacional.

Para Amaro Reis, Presidente da APIP, numa altura em que os plásticos nem

sempre têm sido notícia pelos melhores motivos, eventos como o Plastics Summit – Global Event 2022, que reúne todos os elos da cadeia de valor, dando-lhes a oportunidade de partilhar a sua visão sobre a atualidade, soluções e perspetivas futuras, relativamente à utilização do plástico nas diversas áreas, revestem-se de ainda mais importância e pertinência. “Nesta edição vamos debater assuntos que são falados na comunicação social e na opinião pública, muitas vezes sem a necessária fundamentação científica. Queremos trazer para este Plastics Summit – Global Event 2022 temas transversais do nosso dia-a-dia, como a legislação, a poluição dos oceanos, o greenwashing e o papel do plástico na descarbonização. Por isso, iremos contar com interlocutores de todas as áreas que nos vão permitir analisar diferentes visões sobre estes temas. Com este evento pretendemos no final chegar a um Position Statement, uma declaração que reflita uma visão global e convergente entre os diversos agentes da cadeia de valor, apresentando soluções globais e integradas que represente um novo paradigma para a discussão e análise desta temática, assente mais em evidências científicas e menos em percepções”.

Envolver o maior número de entidades possível e despertar a atenção de todos os stakeholders e grandes marcas para a importância de tornar os produtos mais

sustentáveis, desde a sua conceção, é outro dos principais objetivos deste evento. “Pelas suas valências, estima-se que a utilização de plásticos continuará a crescer para fazer face às necessidades do crescimento populacional que se perspetivam para 2050. O objetivo passa necessariamente por termos melhores plásticos, em tornar os produtos mais sustentáveis, integrando os aspetos ambientais no processo de desenho e desenvolvimento do produto, através do eco-design. Queremos despertar para a importância de todos os produtos serem desenhados e produzidos, integrando critérios a pensar já na sua durabilidade, reutilização, reparação e reciclagem. Para que esta etapa de fim de vida seja bem-sucedida é fundamental a ação de todos os atores, incluindo a sociedade em geral, onde a mudança comportamental, coletiva e individual, será peça-chave para que os recursos se mantenham na economia e não se percam para o ambiente.

A indústria não quer mais plástico, quer melhor plástico, recolha, reciclagem, legislação e comportamento humano”.



[www.plasticssummit-globalevent.com](http://www.plasticssummit-globalevent.com)

Lisbon | Portugal  
17 oct 2022 **Save the date**



# Plastics Summit

Global Event

*Creating a Sustainable Future*

**Bring your ideas and don't miss the opportunity to build up this commitment for a new way forward**

[plasticssummit-globalevent.com](https://plasticssummit-globalevent.com)



# Cuidar do próximo e da preservação da Terra são os pilares distintivos da Fapil



*Fernando Teixeira, Administrador da Fapil*

**A Fapil é uma empresa familiar, fundada em 1975, 100% portuguesa, localizada no concelho de Mafra, que atualmente produz e comercializa “uma vasta gama de produtos de utilidade doméstica, pensados para a higiene e limpeza da casa, tratamento da roupa, arrumação e organização do lar, tanto no segmento pessoal, como no profissional. Em 2020, num claro e contínuo respeito pela preservação da Terra, lançaram uma linha de produtos, OCEAN, que promove a preservação dos mares.**

Nasceram em 1975, na época em que as famílias vindas de ex-colónias portuguesas não “encontravam forma de sustento em Portugal”. Perante esta circunstância, os fundadores da Fapil, também eles recém-chegados de Moçambi-

que “deitaram as mãos à obra e deram início àquilo que a empresa é nos dias de hoje”. Pode-se afirmar que apareceu no mercado através “do olhar atento de quem cuida do outro” e de quem procura dar resposta aos desafios. Com uma profunda relação de respeito e de preservação da Terra, atua em prol da promoção de “um presente e um futuro mais verde”. O CEO desta organização, Fernando Teixeira, após a introdução da origem e história da mesma, afirmou que estas prioridades se mantêm e que os leva a querer “melhorar e a explorar novas soluções, quer de forma contínua, quer de forma disruptiva, procurando o melhor para o ambiente e para as pessoas”.

Com a sustentabilidade como caminho para a vanguarda da marca, procu-

rou-se chamar a atenção para a questão da poluição dos oceanos e contribuir para a eliminação da mesma. Para isso, criaram uma gama de 35 produtos de limpeza para a casa, a linha OCEAN, que espelha a “preocupação ambiental”, “ajuda a fechar a torneira e respeita os princípios de economia circular”, uma vez que estes são constituídos “por pelo menos 20% de plástico marítimo reciclado, aos quais se adicionam entre 60% a 80% de outros materiais reciclados”. Todo este processo de investigação durou cerca de ano e meio. E pode-se afirmar que o esforço acabou por ser reconhecido, visto que em 2021, foram premiados com o “Prémio Produto do Ano”, o que foi um sinal da “relevância e do carácter inovador” da linha.

Inicialmente, a Fapil dedicava-se à produção de “vassouras e pincéis de caiar”, e comercializava “trinchas e escovas para dentes, tendo rapidamente alargado a produção para o fabrico de escovas, para o uso doméstico, pessoal e industrial, mas também esfregonas e artigos para casa de banho. Com a contínua aposta na automatização e melhoria dos processos produtivos ao longo dos anos, bem como a aquisição de máquinas de injeção de plásticos, no início do milénio, a empresa aumentou consideravelmente a sua capacidade produtiva e o leque de produtos disponibilizados”. Antes da chegada da pandemia covid-19, foi desenvolvida “uma linha de produtos para proteção individual e de dispositivos médicos”, em resposta aos pedidos de “vários parceiros, pois esses escasseavam por toda a parte”. Sem nunca imaginar o que viria acontecer em todo o mundo, a Fapil respondeu prontamente de forma positiva aos apelos que lhe chegavam, o que permitiu “colocar o produto no mercado português, de forma imediata, a preços mais acessíveis a todos” quando esta se fez sentir em Portugal.



### A génese na sustentabilidade ambiental e social e a importância do Plastic Summit

A linha OCEAN não é a única causa ambiental que a Fapil abraça. O entrevistado relata que “ao longo dos anos têm investido ativamente na sustentabilidade ambiental, introduzindo melhorias constantes nas mais diversas áreas, desde a utilização de diversos reciclados, à separação de resíduos, à central fotovoltaica que produz cerca de 55% do consumo energético, à utilização de iluminação LED, à melhoria e substituição de equipamentos e máquinas por soluções mais eficientes energeticamente, entre outros. Para além disso, são “membros fundadores do Pacto Português para os Plásticos com ligação à Fundação Ellen MacArthur e

associados da Smart Waste Portugal e da Quercus”. Esta consciência para o “menor impacto ambiental possível” também é transmitida na contínua e duradoura relação com a sua carteira de clientes.

Patrocinadores do Plastic Summit, Fernando Teixeira, refere que o evento “é um marco para o conhecimento científico e empírico na área dos plásticos, o qual potencia a possibilidade da tomada de decisão e de escolha devidamente informada e consciente por parte de cada um”. Considera, ainda, que “é um ponto de viragem na abordagem do tema, tendo um papel determinante no sentido de esclarecer e divulgar o conhecimento científico, fomentar o melhor uso do plástico e orientar o correto encaminhamento dos resíduos,



de modo a promover a circularidade dos mesmos e um ambiente mais sustentável”.

O ponto final da conversa fez-se de esperança e balanços. O responsável da Fapil revelou que, na sua perspetiva, a melhoria ambiental passa pelo consumo mais consciente, pela boa utilização das matérias e dos produtos, pela reutilização daquilo que já não satisfaz o seu fim e, por último, pela frequente reciclagem do que não é possível reutilizar. Relativamente aos objetivos da organização para o futuro, adiantou que vão ser “os de sempre”, mas “adequados à evolução das necessidades e dos desafios”, além de pretenderem continuar a “ser o mais sustentáveis possível, quer a nível ambiental quer social, investindo na melhoria contínua e na inovação”.



**ocean**  
recycled plastic



[www.fapil.pt](http://www.fapil.pt)



# Mesmo resultado. Com reciclado.

O material reciclado está naturalmente sujeito a maiores flutuações de lote que o material virgem. Os nossos sistemas e tecnologias de assistência inteligente asseguram um volume constante do fundido e portanto, consistentemente, produto de alta qualidade, apesar da flutuação da qualidade da matéria-prima.



**ENGEL**  
be the first

Saiba mais sobre  
Economia Circular.



# Novo Verde trabalha para “desmistificar e descomplicar” o processo de separação e valorização de embalagens



Ricardo Neto, Presidente da Novo Verde

**Está no setor da gestão de resíduos há cerca de cinco anos, sendo responsável pela recolha e valorização de embalagens e resíduos de embalagens. A Mais Magazine esteve à conversa com o Presidente da Novo Verde, Ricardo Neto que destacou a quantidade de resíduos reciclados no primeiro semestre de 2022, mas também o papel que têm desenvolvido para consciencializar a sociedade para a importância da reciclagem do plástico.**

**De que modo a Novo Verde tem procurado sensibilizar a comunidade para a importância de encaminharem corretamente os resíduos de embalagens?**

A Novo Verde tenta desmistificar e descomplicar o processo de separação de embalagens nos lares, nas empresas e no canal HORECA, dando a conhecer, através de ações de sensibilização, comunicação e do desenvolvimento de projetos inovadores de deposição e de recolha, as vantagens da reciclagem para a economia e para o ambiente.

**Quantas toneladas de resíduos de embalagens foram recolhidas no segundo trimestre de 2022?**

Observando os dados do primeiro semestre do ano, concluímos que os portugueses reciclaram mais de 215 mil toneladas de resíduos de embalagens, ou seja, mais 11 mil toneladas enviadas para reciclagem, que no mesmo período homólogo do ano anterior. Este aumento de 6% é reflexo do esforço da Novo Verde na aposta da sensibilização do cidadão para uma correta separação e para o desenvolvimento de soluções que melhorem o eco design das embalagens colocadas no mercado.

**Fale-nos um pouco mais sobre a importância do prémio Novo Verde Packaging Enterprise Award, que decorreu no passado mês de junho? Pretendem repetir a iniciativa em 2023?**

O Novo Verde Packaging Enterprise Award é importante porque permite incentivar os diversos Stakeholders da cadeia de valor da Embalagem, nomeadamente, produtores, distribuidores e Indústria de Reciclagem, para as tendências de inovação neste setor, no contexto da economia circular e da sustentabilidade. O número de candidaturas, bem como os projetos de excelência apresentados no âmbito deste prémio levam-nos a decidir lançar uma nova edição ainda este ano.

**Inovação é uma das palavras-chave quando se fala em valorização de resíduos de embalagens?**

A inovação pode resolver alguns problemas existentes ao nível das embalagens. Essa, assente no conhecimento científico e tecnológico pode desenvolver tecnologias mais eficientes de triagem e reciclagem de embalagens. Por outro lado, a inovação com foco no desenho sustentável de embalagens pode contribuir para facilitar e aumentar a sua reciclagem.

**Na sua opinião, em Portugal, que passos faltam dar para serem encontradas soluções para a redução do plástico?**

É fundamental inovar na produção

das embalagens, desafiando o eco design, projetando as embalagens para a reutilização e reciclagem no seu final de vida.

**É da opinião que um evento como o Plastic Summit ajuda a potencializar a discussão da importância da boa utilização do plástico?**

A construção de um futuro sustentável com a presença do plástico ao serviço das nossas vidas só é possível se juntarmos os Stakeholders chave do sector para apresentar e discutir ideias.

**Que mensagem gostaria de deixar aos nossos leitores sobre a importância de reduzirem o plástico?**

As empresas responsáveis pela colocação de produtos no mercado estão cada vez mais conscientes e alerta para a importância de desenhar e conceber bem as embalagens de plástico desde o início. Os consumidores exigem cada vez mais embalagens sustentáveis que permitam a sua reutilização e não causem entraves na reciclagem. A indústria de reciclagem necessita de resíduos de plástico que permitam fabricar novos produtos para introduzir na economia de elevado valor acrescentado. A União Europeia definiu metas ambiciosas de preparação para a reutilização e reciclagem. De forma a auxiliar o país no seu cumprimento é preciso assegurar que cada ator desempenha bem o seu papel.

**O que podemos esperar para o futuro da Novo Verde?**

A Novo Verde estará sempre do lado da solução que promova a transparência, a concorrência, a inovação, o eco design, a reciclabilidade e a economia circular das embalagens.



[www.novoverde.pt](http://www.novoverde.pt)

## Oficina “REplastificAR+ - rumo à Economia Circular” em destaque no Ocean Spirit

A Tejo Atlântico marcou presença, de 16 a 24 de julho, no Santa Cruz Ocean Spirit com a Oficina “REplastificAR+.

A iniciativa teve como principal objetivo sensibilizar para a adoção de comportamentos ambientalmente sustentáveis, para a redução do consumo de embalagens e o seu correto encaminhamento para reciclagem, evitando que acabem na rede de saneamento ou no mar. Ao longo de nove dias, a Oficina “REplastificAR”, procurou aproveitar e dar nova vida aos detritos plásticos que se encontram nos areais das nossas praias.

## Iniciativa TransforMAR cria escultura com plástico e redes recolhidas do mar

Será possível contemplar até ao final do verão, na cidade de Nazaré, uma escultura feita a partir de plásticos e resíduos encontrados ao longo da costa portuguesa pela Brigada do Mar, e de redes de pesca perdidas no oceano e recolhidas pela Marinha Portuguesa.

A obra, da autoria da artista plástica Soraia Domingos, está instalada ao lado do estádio desportivo da praia e pretende sensibilizar toda a população para a poluição dos oceanos.



## Portugal em sexto lugar no índice internacional de gestão dos plásticos

Segundo o estudo Plastic Management Index, elaborado por investigadores da Universidade de Aveiro, Portugal ocupa a sexta posição num ranking internacional sobre a gestão dos plásticos.

Nesta avaliação, que segue a metodologia elaborada pela Economist Impact em colaboração com a Fundação Nippon, o país obteve uma pontuação “muito alta” de 76,8 e posiciona-se no grupo de países líderes. A lista de 26 nações é encabeçada pela Alemanha (87,4), seguida do Japão (84,5) e da França (78,9).

# “O setor dos plásticos em Portugal reúne todos os ingredientes para o sucesso desta tão imperativa transição”

**Em funcionamento desde 2001, o PIEP – Pólo de Inovação em Engenharia de Polímeros assume como objetivo primordial dar uma resposta de excelência na entrega de produtos e serviços, orientada às necessidades de I&D+i das empresas do setor dos plásticos e afins. Numa edição dedicada ao Plastic Summit, fique a conhecer um pouco melhor esta infraestrutura única em Portugal e o seu importante contributo para a inovação do tecido produtivo nacional e internacional do setor dos plásticos.**

“A forte colaboração do DEP da Universidade do Minho com o meio empresarial do setor dos plásticos e compósitos, cedo apelou à necessidade da criação de uma infraestrutura, capaz de responder às necessidades de I&D+i das empresas nacionais com um forte pendore de exportação, a operarem num mercado global altamente competitivo ao nível do custo, da qualidade e da inovação”, começa por explicar Cláudia Cristóvão, Diretora Geral do PIEP. Ao longo de mais de duas décadas de existência, o PIEP tem vindo a consolidar-se enquanto parceiro de referência para a inovação, cumprindo e aprimorando a sua missão, assente num conjunto de atividades principais ao nível da investigação, desenvolvimento e inovação, transferência de tecnologia, consultadoria técnico-científica, formação e prestação de serviços.

Movido pelos valores do conhecimento, cooperação, qualidade, ética, sustentabilidade, inovação e pelo lema de “Converter Ideias em Produtos”, o PIEP desenvolve a sua atividade em inúmeros setores de aplicação, através do desenvolvimento de produtos e tecnologias inovadoras, com elevados níveis de integração e funcionalidade, visando “evidenciar a capacidade endógena nacional de responder prontamente às tendências do setor e a desafios específicos de inovação e, simultaneamente, contribuir para o reforço da competitividade das empresas e para o desenvolvimento socioeconómico nacional”.

## Plástico – um setor em transição

O plástico desempenha um papel útil na economia e tem aplicações essenciais em muitos setores. Porém, a sua utilização em aplicações de curta duração que não são concebidas para serem reutilizadas ou recicladas de forma eficaz torna os seus padrões de produção e consumo ineficientes e lineares. Sendo o PIEP uma instituição de referência nas soluções apresentadas para este setor, tem procurado desmistificar o uso do plástico em embalagens ou noutras aplicações e para impulsionar a transição para a economia circular.

O desenvolvimento de produtos em polímeros e compósitos tem evoluído para soluções de elevada integração, funcionalidade, design inteligente, baixo peso, customização e consequente elevada complexidade produtiva. Para além da elevada complexidade técnica e tecnológica, a cadeia de valor do setor dos plásticos encontra-se em profunda alteração. A vertente da economia circular tem tido um papel central na história e estratégia atual e futura do PIEP, tanto no capítulo da circularidade pelo design de materiais e produtos, como da circularidade pela reciclagem e da circularidade pelas matérias-primas alternativas. “É extremamente importante que a sociedade tenha um conhecimento generalizado dos benefícios dos plásticos e de que forma a sua utilização responsável pode ajudar à transformação do mundo em que vivemos. Reduzir, reutilizar e reciclar são hoje as palavras de ordem”.

Para Cláudia Cristóvão, o setor dos plásticos em Portugal, tendo como base o conhecimento científico e tecnológico existente, a capacidade e vontade das empresas e o envolvimento responsável da sociedade civil “reúne todos os ingredientes para o sucesso desta tão imperativa transição”.

## Projeto Better Plastics

O tema da sustentabilidade ambiental

é particularmente familiar e sensível ao PIEP. Neste contexto importa referir que o PIEP é coordenador científico daquele que é considerado o projeto mobilizador do setor dos plásticos para a economia circular em Portugal, o “Better Plastics”, que tem como missão alavancar a transição do setor dos plásticos para uma economia mais circular e neutra em carbono. “O projeto surgiu de uma iniciativa da APiP, que permitiu mobilizar o setor privado, as autoridades nacionais, as universidades e os cidadãos visando assim contribuir para que Portugal possa atingir os objetivos da Economia Circular Europeia de redução das emissões de gases com efeito estufa, de maior eficiência de recursos e da criação de emprego”, explica Bruno Pereira da Silva, Coordenador da área de Economia Circular e Ambiente do PIEP.

O projeto tem como promotor líder a empresa VIZELPAS e a coordenação científica do PIEP, e ambiciona assegurar a sustentabilidade da nova cadeia de valor do setor dos plásticos em Portugal, através da criação de uma estratégia de I&D+i, vocacionada para o desenvolvimento de novos materiais, produtos, processos tecnológicos e serviços, que respondam aos desafios atuais e de futuro e assegurem a circularidade dos plásticos. “O Better Plastics constituiu-se como um verdadeiro ecossistema de inovação, contando hoje com mais 52 entidades, entre empresas do consórcio, entidades do advisory board e membros associados, que se encontra a desenvolver 17 produtos, 15 materiais e cinco sistemas tecnológicos, os quais permitirão alavancar a transição do setor para a economia circular”, afirma Bruno Pereira da Silva.





## Projeto “Adegas com resíduos circulares” dá ‘nova vida’ a resíduos de plástico gerados nas adegas do Alentejo

Uma iniciativa da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), o projeto “Adegas com resíduos circulares”, vai permitir reciclar e transformar em novos produtos os resíduos de plástico gerados nas adegas da região.

O projeto piloto que integra o Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo (PSVA) resulta de uma parceria com a empresa intermunicipal Gesamb – Gestão Ambiental e de Resíduos, responsável pela gestão de resíduos urbanos do distrito de Évora, e com a Silvex, que opera na área dos plásticos e papéis.



### Marca de sapatos vegan já retirou quase três toneladas de plástico das praias portuguesas

A LENNA foi criada em 2021 por três amigos e desde então já contribuiu para retirar quase três toneladas de plástico das praias, mais de 80 mil beatas das ruas de Portugal, plantar 69 árvores, ajudar a alimentar 74 animais de estimação e a criar 30 maternidades para peixes em vias de extinção.

Produzidos à mão, em Portugal, os sapatos LENNA já andam nos pés de milhares de pessoas que, por cada compra, contribuem diretamente para uma destas causas solidárias, através das parcerias que a marca tem com cinco associações: a Oceanos Sem Plástico, a Zero Waste Lab, a ANEFA, a SOS Animal e a Quercus.

# LITOGRAFIS

NÓS FAZEMOS IMPRESSÃO



[www.litografis.pt](http://www.litografis.pt) +351 289 598 500 +351 966 478 205 [geral@litografis.pt](mailto:geral@litografis.pt)

## DESIGN GRÁFICO

A Litografis materializa a sua ideia para o suporte adequado.

## PRÉ-IMPRESSÃO

Sector equipado com dois modernos CTPs (Computer To Plate), de tecnologia térmica, 6 estações de trabalho que abrangem ambientes Windows e Apple, Hardware PC e Macintosh e ainda equipamentos de gravação e revelação de fotolitos.

## IMPRESSÃO DIGITAL

Imprimimos os trabalhos em um curto espaço de tempo, permitindo entregas rápidas, ideais para aquele trabalho que necessita imediatamente.

## IMPRESSÃO MÉDIO FORMATO

Produzimos brindes, roll ups, pop ups, bandeiras publicitárias, lonas e serviços de estampagem de têxteis.

## IMPRESSÃO OFFSET

Sector no qual temos instalada uma enorme capacidade de produção, num total de 16 corpos de impressão, todos da marca alemã Heidelberg, líder mundial no fabrico de máquina de impressão offset.

## ACABAMENTO

Um sector, igualmente muito importante, que dispõe dum conjunto de 17 modernos equipamentos de colagem, corte, alseamento, dobragem e agrafamento.

# Ministro do Ambiente defende que transição energética e proteção ambiental devem ser “responsabilidade coletiva”



Duarte Cordeiro, Ministro do Ambiente e da Ação Climática

Duarte Cordeiro, Ministro do Ambiente e da Ação Climática defendeu recentemente que as responsabilidades de dimensão ambiental não são apenas da competência do setor, sendo cada vez mais importante apelar ao contributo da sociedade para que sejam alcançadas as metas ambientais.

Apesar de Portugal ter sido pioneiro ao declarar a intenção de ser neutro em carbono até 2050 e de ter estado “na linha da frente” quer na assinatura da Lei do Clima, a nível europeu, quer na aprovação no Parlamento da Lei e Bases do Clima, ainda são muitos os desafios existentes e a ultrapassar, sobretudo, no que diz respeito à gestão e reutilização de resíduos, capacidade de reciclagem dos mesmos, gestão de recursos hídricos e ao tratamento de águas residuais.

Para que os objetivos ambientais sejam cumpridos e os desafios ultrapassados, Duarte Cordeiro reforça a importância de “contar uns com os outros” e de “contagiar a sociedade para progressivamente as pessoas sentirem que a dimensão ambiental não é apenas uma das entidades que trabalham a partir do ambiente, mas uma responsabilidade coletiva de toda a sociedade e toda a economia”.

Fonte: [www.ecosapo.pt](http://www.ecosapo.pt)



O Mundo está repleto de desafios e em matéria de Reciclagem há, como sabemos, ambiciosas metas nacionais e europeias, e tantos outros pactos e compromissos sectoriais para cumprir.

Os desafios são exigentes e convocam-nos para uma responsabilidade conjunta, já que há urgência para agir, perante o alarme das alterações climáticas e a necessidade de mitigar o impacto da atividade humana no Ambiente.

Os poderes públicos, as empresas, a ciência e a academia, mas também os consumidores, todos somos protagonistas. Nesta história, o papel da Sociedade Ponto Verde tem sido, por um lado, acelerar a mudança e, por outro, promover a inovação, procurando soluções para “reinventar” as embalagens.

Em 25 anos de atividade, foram recolhidas mais de 9 milhões de toneladas de embalagens nos cerca de 70 mil ecopontos que já “pintam” o país de amarelo, azul e verde, possibilitando que estes resíduos sejam enviados para reciclagem.

Investimos mais de 13 milhões de euros (M€) em 46 projetos de I&D, num compromisso com a inovação, tecnologia e o desenvolvimento, e mais de 55 M€ em campanhas de comunicação.

Hoje, 9 em cada 10 portugueses assumem que fazem a separação de embalagens, no que consideram ser o seu maior contributo para ajudar o Ambiente.

São indicadores que mostram a dinâmica da Sociedade



Ana Isabel Trigo Morais,  
CEO Sociedade Ponto Verde

Ponto Verde, num trabalho conjunto com os diferentes agentes da cadeia de valor, embora cientes que é possível fazer mais, melhor e diferente.

A Reciclagem de embalagens no setor do pós-consumo, com exceção do vidro, é o único fluxo de resíduos urbanos a cumprir com as metas nacionais, mas a ambição é grande: chegar a 65% de reciclagem de todas as embalagens colocadas no mercado nacional até 2025 e de 70%, até 2030.

É obrigatório que o conhecimento circule, que existam mais campanhas de sensibilização e comunicação de proximidade, mas também que se criem novos modelos de negócio, serviços e

produtos mais verdes, mais digitais e mais eficientes.

Só assim se incentiva a mudança na forma como consumimos e descartamos os resíduos e se adotam comportamentos mais inteligentes e responsáveis.

O nosso apelo é que se tratem melhor os recursos naturais, através da valorização dos resíduos e da reciclagem, desviando de aterro recursos e matérias-primas que temos obrigação e necessidade de valorizar, promovendo uma efetiva Economia Circular no setor dos resíduos.

Ana Isabel Trigo Morais, CEO Sociedade Ponto Verde

sociedade  
**ponto verde** 



**m por favor  
e agradece**

# “Esperança” no “tudo” que será o setor energético em Portugal



Quitéria Antão, Presidente da Associação Portuguesa de Operadores de Resíduos para as Bioenergias

**A presidente da Associação Portuguesa de Resíduos para a Bioenergia (APOREB), Quitéria Antão, defende uma estabilidade legislativa que não coloque entraves à atividade dos seus associados. Estamos a falar de um setor que representa já 1% do PIB nacional.**

Já diz o provérbio popular português: a esperança é a última a morrer. E é com este pensamento bem vincado que é lançado o pontapé de saída da conversa entre a Mais Magazine e Quitéria Antão, Presidente da Associação Portuguesa de Resíduos para a Bioenergia (APOREB). A Engenheira avaliava o futuro do setor energético em Portugal, e nas suas palavras, esse pode ser “tudo, ou pouco”. Ora, este balancear de incerteza na opinião da entrevistada vai depender das “políticas” que forem desenvolvidas no país ao longo do tempo.

Rumo à concretização do “tudo” e não ao “nada” está alinhado o trabalho que é desenvolvido pela APOREB, que se destina à produção de biocombustíveis com zero emissão de CO<sub>2</sub>, e cujos objetivos são claros e prendem-se, em termos práticos, na promoção “da recolha seletiva eficiente de óleos

alimentares usados nos sectores HoReCa, Industrial e Doméstico.” Atualmente, esta associação sem fins lucrativos, que agrega “entidades privadas, singulares ou coletivas” tem uma representação, “quando reportada ao ano de 2021, de cerca 1% do PIB”, logo tem importância no desenvolvimento económico do país e na geração de novos postos de trabalho, e os “os seus associados representam mais de 70% da recolha nacional”.

Questionada sobre os desafios que os Operadores de Gestão de Resíduos para a Bioenergia enfrentam na realização das tarefas do dia, Quitéria Antão enumera a “falta de incentivo ao investimento, devido à pouca estabilidade e ineficiência na aplicação da Lei”, porque “hoje pode-se fazer, amanhã não se sabe.”

A responsável pela APOREB, em jeito de remate, aponta com otimismo o futuro da organização que gere e diz que o posicionamento da mesma na cadeia de valor permitir-lhes-á, a muito curto prazo, caso as políticas nacionais assim o proporcionem, uma importância vital na produção de outras bioenergias, nomeadamente na produção de biogás

e de eletricidade a partir deste, dada “a relação intrínseca da produção de resíduos biodegradáveis nas fontes de produção de óleo alimentar usado.”

## **Colocar o setor dos resíduos como uma “indústria de primeira linha”**

Quitéria Antão, relativamente ao upgrade do setor dos resíduos, reforça que a legislação portuguesa é um entrave, apesar de existirem recicladores portugueses, de todos os fluxos de resíduos, “fortes e com nervo para serem grandes investidores”. Nesse sentido, também esclarece que existe um grande acumular de “custos administrativos, que delapidam riqueza e eficiência aos processos de reciclagem.” A própria ainda acrescenta que é impossível “investir, sofisticar e obter valor acrescentado quando um empresário, para adquirir um equipamento, tem que pedir por favor ao Estado que lhe aprove um licenciamento que, em alguns organismos demora, por razões completamente indiscrimináveis em termos legais, quatro ou mais anos a ser concedido”. E depois disso acontecer, “se não falir antes de começar a laborar, pode deparar-se com outras alterações legislativas inesperadas, na cadeia de valor, que podem alterar a sua posição no mercado de forma dramática.”



[aporeb.eu](http://aporeb.eu)

# EcoMovimento ajuda-o a “reutilizar hoje para melhorar o amanhã”

**A EcoMovimento nasceu em 2011 e desde a sua génese dedica-se à operação e gestão de óleos alimentares usados, com o objetivo de os valorizar e renovar, transformando-os em bio-combustível. Fique a conhecer nesta edição da Mais Magazine a empresa portuguesa que quer tornar o hábito de reciclar óleo alimentar tão comum como o de reciclar vidro, cartão ou plástico.**

A empresa que lhe damos a conhecer nesta edição nasceu na cidade de Guimarães há 11 anos. Falamos da EcoMovimento, um operador licenciado para a gestão de resíduos que atualmente desenvolve a sua atividade em três grandes setores: HORECA, industrial e doméstico. Com um raio de atuação que vai desde Leiria até ao Norte de Portugal, com maior incidência nos distritos de Braga e Porto, a EcoMovimento processou em 2021 cerca de 1.200.000 litros de óleo alimentar usado, o que representou um crescimento de 40% face aos valores alcançados no ano de 2020.

O que para muitos é lixo, para a EcoMovimento é um bem precioso que pode e deve ser valorizado e reciclado. A verdade é que os óleos alimentares foram durante muitos anos eliminados de forma incontrolada, provocando impactos negativos de grande escala em várias frentes. Consciente desta realidade e da importância de apresentar serviços e soluções capazes de dar resposta a esta problemática, a empresa vimaranense dispõe de um sistema de recolha de óleos alimentares usados no setor HORECA e industrial. Pode parecer utópico, mas na grande maioria das ocasiões basta um contacto para o serviço de recolha ser agilizado neste setor. “Apuradas todas as necessidades do estabelecimento e registada toda a informação base do contacto, o serviço de recolha fica pronto a ser agendado”, explica Hugo Rocha, gerente da EcoMovimento. Com o objetivo de proporcionar um serviço cada vez mais acessível, próximo e descomplicado a todos os seus clientes, a empresa tem disponível

a app EcoMovimento que permite, entre outras funcionalidades, solicitar e agendar recolhas de óleos alimentares usados, consultar o histórico de recolhas ou consultar e fazer download das e-GAR emitidas.

Se pretende enviar para reciclagem o óleo alimentar que utiliza na sua cozinha, a EcoMovimento tem também disponível uma rede de oleões distribuída em vários pontos do país, destinada à recolha dos óleos alimentares domésticos. Lançado em 2020, **o oleão Gota, exclusivo da EcoMovimento, está já presente em mais de mil postos de recolha.** Se tem um deles perto de si, o processo é muito simples, como explica Hugo Rocha: “Depois de arrefecido, o óleo deve ser transferido para uma embalagem de plástico, fechando-a o melhor possível. Concluído este processo, a embalagem com óleo está pronta a ser colocada no oleão”.

Assim que recolhido, pela equipa da EcoMovimento, o óleo chega às suas instalações onde é submetido a um processo físico (filtração e decantação), livre do uso de químicos, permitindo atingir um nível de qualidade ótimo para depois ser reencaminhado para a indústria produtora de biocombustível. **“Prolongar a cadeia de valor de uma matéria que outrora seria desperdiçada é um dos pontos fulcrais da reciclagem de óleo alimentar usado. É possível obter produtos renováveis com base numa energia mais limpa, sustentável e ecológica”.**

A missão da EcoMovimento não passa apenas pela procura contínua na melhoria do ambiente, mas também pela sensibilização de que todos temos uma responsabilidade ambiental e social. “Acreditamos que as condições que os nossos oleões dão aos cidadãos para reciclarem o seu óleo alimentar usado representa já uma força capaz de unir esforços em torno desta causa”. Nesta missão, a EcoMovimento **não esquece as crianças e a capacidade que têm em desenvolver e implementar um hábito junto das suas famílias**, e, por isso, desde muito cedo, a empresa desenvolveu o



Hugo Rocha, Gerente da EcoMovimento

Projeto Escola, disponibilizando oleões que possibilitam incutir o hábito da reciclagem junto dos mais novos. “Defendemos sempre que reciclar é para todos, independentemente da idade”.

Falar da EcoMovimento é falar de uma empresa focada na sustentabilidade do planeta, que promete no futuro continuar a apostar no desenvolvimento dos melhores e mais completos serviços. “O foco da EcoMovimento, no que diz respeito ao canal HORECA e industrial, passará sempre por aprimorar as metodologias no serviço que permitam aumentar a qualidade do mesmo. Para o setor doméstico, assumimos que criar melhores condições para a reciclagem de óleo produzido na casa dos portugueses é o maior e mais importante desafio”.



[www.ecomovimento.pt](http://www.ecomovimento.pt)

## ETSA: o importante ativo dos subprodutos de origem animal “numa pura economia circular”

**A ETSA pretence ao grupo SEMAPA - um dos principais grupos industriais portugueses - e efetua o rendering de subprodutos de origem animal com postos industriais nas cidades de Loures, Coruche e Famalicão e locais de apoio logístico como aquele que está situado em Vila Nova de Gaia. Hoje em dia, é composta por sete empresas, mas todas elas “operam na área da economia circular”, focadas em produtos para a “alimentação animal, humana, aquacultura, fertilizantes, produção de biodiesel, indústria farmacêutica, cosmética e setor dos curtumes”. Além disso, possui um “caráter exportador forte”, com um “intervalo de exportações que oscila entre 40 a 60% da produção”, e um princípio sustentável enraizado em toda a logística.**

Tem que se desbobinar a cassette aos anos 70 do século XX para chegar às origens da ETSA. Atualmente esta entidade dedica-se “à recolha anual de 130 mil toneladas de três grandes conjuntos de matérias”, nomeadamente as “de origem animal, os óleos alimentares usados e por último as cápsulas de café”, aquela que é a mais recente aposta da empresa. A prestação diária da sua atividade tem como grande objetivo “recuperar produtos que, caso não fossem corretamente tratados, acabariam em aterros ou em incineradoras, existindo assim uma perda de ingredientes passíveis de serem reutilizados e podendo até causar risco para a saúde pública”. Ou seja, “tudo isto é uma pura economia circular”, afirma José Santos, administrador desta organização. O próprio acrescenta que os subprodutos “são gerados ao longo de toda a cadeia de valor da carne e do pescado, desde as explorações pecuárias, passando pelo abate e pela desmancha e inclusive no retalho e na moderna distribuição”.

Ao longo dos anos têm tentado construir “vários caminhos de desenvolvimento para que os serviços sejam cada vez mais sustentáveis”. Em termos de logística, estão a investir “em viaturas com combustíveis alternativos, de gás natural” e só não foram para a opção elétrica na frota de viaturas pesadas, “porque o nosso padrão de deslocações ainda não é compatível com a tecnologia atual dessa solução (...), mas assim que esse momento chegar estaremos na linha da frente.” Já nas fábricas, estão a desenvolver “estratégias de racionalização de consumo de água e energia, bem como de diversificação dos tipos de combustíveis. Exemplo disso é a aposta que vão fazer em energia solar e o consequente investimento na renovação do



*José Oliveira, Administrador da ETSA*

parque de equipamentos para possuírem “as tecnologias mais recentes, as menos dispendiosas, do ponto de vista energético, e as mais eficientes”. A par disso, e seguindo de forma escrupulosa o cumprimento dos normativos legais que são cada vez mais exigentes, também se encontram a terminar um processo profundo de reestruturação das estações de tratamento de águas residuais. Em paralelo aos processos produtivos, também os produtos são “certificados por entidades externas, nomeadamente de cariz europeu”. Essas certificações são um





ganho de confiança para a ETSA, porque garantem a fiabilidade ambiental dos seus produtos, mas também para os clientes, “uma vez que pretendem assegurar que o seu fornecedor, na sua metodologia, assume a ótica de economia circular e não estão a “lesar o meio-ambiente”, se comprarem e utilizarem determinadas matérias-primas.

### O cinto apertado ao nível do controlo de qualidade e os “frutos” na inovação

José Santos assegura que todas as atividades que operam são “exaustivamente reguladas” pela DGAV - Direção Geral de Alimentação Veterinária e APA - Associação Portuguesa do Ambiente. As regras “vão desde o tipo de viatura” a utilizar para executar o transporte do subproduto - e aqui não se pode “misturar o subproduto perigoso com o não perigoso” – aos sites industriais, “onde é assegurado o cumprimento das diversas regras associadas aos processos produtivos, das regras de emissões e das boas práticas ao nível de condições de higiene e segurança, até aos laboratórios onde é feito um acompanhamento quase online ao nível do controlo de qualidade”. Este conjunto de normas servem essencialmente para que o “ingrediente no seu estado final seja considerado aprovado para colocação nas indústrias que dele necessitam”.

O administrador conta entusiasmado que no campo da inovação também têm atingido marcos importantes, tendo “diversos projetos Portugal 2020, submetidos e aprovados” e mais recentemente submeteram “candidaturas ao PRR relacionadas com futuras unidades de produção”, que ajudam a ETSA a aproveitar melhor o seu “know-how”. Um exemplo concreto dessa aposta é o lançamento de uma nova fábrica que se encontra neste momento a ser construída e que “dentro de 14 meses trará para o mercado um produto inovador e com potencial de exportação”. Um “desejo” que começou a ser preparado em 2017 e “resultou num projeto de inovação produtiva Portugal 2020 entretanto aprovado”.

Para remate da entrevista, o responsável desta empresa destaca que o futuro da mesma passa por “dois caminhos”. Em primeiro lugar, o de “aproveitarmos cada vez melhor



Vista aérea do site industrial de Loures

os ingredientes que passam pelas nossas mãos, através da sofisticação do processo de rendering”, extraíndo os produtos “na sua forma mais pura” e isto pode ser concretizado com a nova fábrica; e em segundo ao fazer “crescer a atividade, tanto por raio de atuação geográfica, como por alargamento do espectro de produtos que trabalhamos”.

### O aliviar das medidas às proteínas animais transformadas

Ao final de uma hora de conversa também houve tempo para falar sobre o alívio de algumas das anteriores proibições no uso de subprodutos animais para a alimentação de algumas espécies, levada a cabo pela União Europeia. Acerca deste assunto, José Santos refere que para além do claro “benefício no incremento dos ingredientes utilizados para a alimentação de diversas espécies”, há uma mais valia económica, pois com o “sourcing local” as matérias-primas “evitam viagens intercontinentais para chegar à Europa, com ganhos ambientais óbvios, através da redução da pegada carbónica e permitindo ainda à União Europeia um maior equilíbrio da balança comercial.”



Vista aérea do site industrial de Coruche

**ETSA**  
Proteína e Energia

[www.etsa.pt](http://www.etsa.pt)



**“A Reciclimpa quer limpar o que está limpo”**



**No ano em que nos despedimos do milénio anterior nasceu, no Algarve, a Reciclimpa, empresa pioneira em Portugal no tratamento holístico dos óleos alimentares. Graças a uma variada gama de serviços, à vasta experiência no ramo e a uma relação de proximidade e confiança com todos os seus parceiros, a Reciclimpa ajuda hoje empresas e famílias a garantir o futuro e sustentabilidade no nosso planeta.**

Foi pelas mãos de Fernando Jerónimo e Ana Bento que nasceu, no ano 2000, a Reciclimpa. Empresa algarvia que se dedica ao tratamento holístico dos óleos alimentares usados. Criada com o propósito de dar resposta à carência sentida, à época, no mercado por este tipo de serviços, a Reciclimpa ajuda hoje milhares de empresas e famílias a utilizarem o óleo alimentar de acordo com os requisitos legais e ambientais e a dar a estes resíduos um destino seguro.

#### **Ampla gama de serviços garante à indústria alimentar e domésticos uma ação global**

Por forma a dar uma resposta adequada às necessidades do mercado, durante os seus mais de 20 anos de existência, a Reciclimpa estudou e desenvolveu vários serviços solicitados pela indústria alimentar na área da higiene, limpeza e reciclagem de óleos e gorduras alimentares, apresentando hoje ao mercado um serviço global, marcado pela qualidade e preço competitivo. “O trabalho da Reciclimpa é feito de acordo com as necessidades dos nossos clientes e pretende ser o mais global possível”, explica Fernando Jerónimo. Este trabalho começa, muitas vezes, no aconselhamento do óleo que melhor se adapta a cada cliente, passa pela monitorização da sua qualidade, através de testes regulares aos compostos polares (usado como indicativo do momento em que o óleo deve ser filtrado ou descartado); pela filtragem do óleo, que contribui não apenas para prolongar a vida do óleo, mas também para assegurar a sustentabilidade do planeta, uma





vez que permite a poupança de água destinada à produção de sementes de girassol; pela troca e limpeza dos filtros de exaustão e fritadeiras; e termina na recolha dos óleos alimentares usados. Depois de recolhidos, os óleos são encaminhados para as instalações da empresa, devidamente licenciadas para o armazenamento temporário e tratamento mecânico destes resíduos. Lá são filtrados, sendo-lhes retiradas toda a humidade e impurezas, e posteriormente encaminhados para empresas produtoras de biodiesel.

Atualmente, para além dos mais variados serviços prestados a empresas do setor alimentar e turístico, a Reciclimpa tem diversos protocolos para a recolha de óleo alimentar doméstico usado, tendo neste momento, mais de 270 oleões distribuídos em 12 municípios do Algarve. Quem deseje reciclar o óleo alimentar doméstico usado apenas deverá colocá-lo num recipiente de plástico, certificar-se de que está bem fechado e levá-lo até um dos oleões espalhados pela região algarvia. O resto fica a cargo da equipa da Reciclimpa.

### **Conscienzalização é a chave para um mundo mais sustentável**

A reciclagem de óleo alimentar usado e de outros resíduos entrou no mundo dos portugueses há cerca de duas décadas, mas ainda é necessário reforçar a importância da separação de resíduos na atualidade. Apesar de uma grande evolução, para Fernando Jerónimo ainda são muitos os cidadãos que não se deixaram convencer pelos apelos e que ainda pensam que os seus atos não têm efetivas consequências para o meio ambiente: “As pessoas têm que ser educadas neste sentido. Ainda há muita gente que, infelizmente, não dá aos óleos alimentares usados o seu devido destino e, simplesmente, os despeja nos canos de esgoto. Esta mentalidade tem de mudar e essa mudança pode começar, desde cedo, nas escolas”.

### **Futuro traz novos investimentos e mais inovação**

Com mais de duas décadas de existência, a Reciclimpa é uma referência no seu setor de atividade. Tendo sempre por base a inovação, excelência, determinação e profissionalismo, a empresa promete não parar. “Este ano está a ser um

ano de grande investimento, em pessoas, na nossa frota e em novos equipamentos”, elucida.

Com a inovação no seu ADN, a Reciclimpa tem vindo a apostar progressivamente na melhoria das suas instalações e processos de tratamento. Tudo isto com um simples objetivo: responder às necessidades dos seus clientes e desenvolver serviços e produtos de qualidade. “Estamos a trabalhar com parceiros ingleses e vamos montar ainda este ano uma estação de tratamento de óleo”. Para além disso, a empresa algarvia tem ainda em mãos uma grande novidade que promete revolucionar o mercado em termos ambientais e de poupança. “Falamos de um recuperador de gorduras, capaz de retirar o óleo e gorduras dos resíduos antes que entrem no esgoto. Para além disso, estamos também a desenvolver outros equipamentos que vão revolucionar a limpeza das condutas das hottes e dos sistemas de exaustão de gorduras e reduzir o risco de incêndio em 95%. Acima de tudo, queremos promover a prevenção. Isto é uma utopia, mas desde sempre digo que a Reciclimpa quer limpar o que está limpo”. Para o futuro fica ainda o desejo de levar as suas inovações para fora de Portugal. “O nosso objetivo é criar estações de tratamento e depois vendê-las para a Europa. Parar não está nas nossas opções”.



**RECICLIMPA**  
Reciclagem de Resíduos Domésticos e Industriais, Lda

[www.reciclimpa.pt](http://www.reciclimpa.pt)

# Filtapor: há mais de 20 anos ao serviço do reaproveitamento dos OAU e da poupança de água

**A sede fica na zona industrial da Maia, mas também marcam presença na Grande Lisboa, mais concretamente em São João da Talha. O objetivo desta empresa passa por “reciclar os Óleos Alimentares Usados da restauração”. O reaproveitamento deste resíduo traduz-se em vantagens para os clientes e para o ambiente ao possibilitar uma grande poupança de água. Neste texto, o Sócio-Gerente da Filtapor, José Oliveira, conta-nos como tudo aconteceu desde a fundação da empresa.**

A Filtapor nasce no ano 2000, no Porto, com o objetivo de reciclar os Óleos Alimentares Usados (OAU) da restauração. O pioneirismo da iniciativa viveu nove anos sem que a legislação ou o Estado tivessem essa preocupação ou determinação. Investimos ao longo destes vinte anos mais de dois milhões de euros em sensibilização e benefícios diretos, quer na restauração, quer em escolas e condomínios e impulsionámos o aparecimento de outras empresas neste setor, o que permitiu que, atualmente, mais de 2500/Ton/Mês de resíduo sejam recicladas. O nascimento da Sigla ÉCOLEO - hoje marca registada - foi o passo necessário para que o consumidor mais facilmente identificasse o objetivo do nosso propósito.

A nossa criatividade não se esgotou no reaproveitamento de um Resíduo (OAU), uma vez que o maior impacto da nossa atividade está na poupança de água que conseguimos obter. Água potável que deixa de ser utilizada pelo setor da restauração na limpeza dos filtros de gordura, mas, também, no tratamento das águas residuais consumidas no dito tratamento de filtros nas nossas instalações. Com efeito, por cada 2000 filtros tratados mensalmente poupam-se, anualmente, dois milhões de litros de água potável contra um consumo de apenas 600 000 litros. Considerando apenas a Filtapor, a poupança anual atual chega aos 24 milhões de litros. Desta forma, o Óleo que preparamos para ser transformado em biodiesel, qualquer coisa como 25 000 Toneladas desde a nossa existência, poupou 3400 toneladas de CO<sub>2</sub> que não foram emitidos, deixando assim de contaminar a camada de ozono.

## **A evolução do setor dos Óleos Alimentares Usados (OAU) e a inércia dos municípios na sua reciclagem**

A fileira do OAU é e está orgulhosa da sua atividade pois, não obstante a norma europeia ter sido transcrita para o nosso ordenamento legislativo, no que ao OAU diz respeito, foi a fileira dos OGR (Operadores Gestão Resíduos) que fizeram a grande parte do trabalho. Enquanto os municípios pouco ou até nada contribuíram para a reciclagem deste resíduo, as nossas empresas criaram uma atividade rentável e autossustentável, sem necessidade de Ecotaxas.

Em 2018, junto com outros OGR foi criada a APOREB, associação com o objetivo de integrar e aperfeiçoar os objetivos do setor do OAU. O novo Regime geral de Gestão de Resíduos, RGGR, prevê a constituição de uma entidade gestora para a fileira dos Óleos Alimentares Usados, o que traz alguma incerteza ao nosso setor.



Qual o tipo de entidade gestora?

Qualquer entidade gestora, que tenha funções operacionais, pode colocar em questão um trabalho árduo de sensibilização, junto das populações e do setor Horeca, que implicaram forte investimento nos últimos 20 anos por parte da Filtapor e do qual resultou uma poupança de água sem precedentes.

## **A inovação como motor da reciclagem dos OAU**

A nossa cobertura na restauração é total, desde a mais pequena aldeia aos grandes centros urbanos. Os produtores deste resíduo ganham contrapartidas e, por isso, têm a iniciativa no descarte do mesmo. Em 2014 lançámos, com o apoio e liderança da UTAD (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro), um projeto inovador - O Green Box -que prova que até das águas de lavar os tachos e panelas na restauração, é possível reaproveitar um resíduo de gordura - os ácidos gordos - cujo destino será e já é a produção de biocombustível avançado.

Para melhor perceção, um restaurante que sirva 300 refeições diárias descarta, em média, 45kg de OAU por cada três semanas, mas pode reter-se 35 litros de Gordura Acidificada (ácidos gordos). Estas gorduras, ao serem enviadas para os esgotos vão poluir as ETAR's e contaminar os sistemas de esgotos, entupindo-os. Para a sua desobstrução, anualmente são investidos milhões de euros pelos Municípios. Este projeto, uma vez acarinhado pelo poder político será um contributo notável para o ambiente. Ainda assim, não encontramos nos organismos públicos o empenho para a implementação das tecnologias desenvolvidas pela UTAD e em Portugal.

Reciclar não tem de ser uma obrigação, pois pode resultar do empenho do produtor do resíduo, pelo seu entendimento dos benefícios da reciclagem. Todavia, reciclar OAU é grátis e tem vantagens, basta ligar para o operador de resíduos, no caso da Filtapor/Écoleo e todo o processo administrativo é garantido gratuitamente.



[www.filtapor.com](http://www.filtapor.com)



[www.ecoleo.com](http://www.ecoleo.com)

# ESGRA: na luta pelo interesse dos seus associados e pela valorização do setor da gestão de resíduos



Paulo Praça, Presidente da ESGRA – Associação para a Gestão de Resíduos

**Paulo Praça, Presidente da ESGRA conta-nos que o envolvimento e responsabilização da sociedade são duas das palavras-chave para o Governo português conseguir atingir as metas comunitárias do PERSU 2030, admitindo ainda que “todos são capazes de fazer melhor para o setor e para benefício de Portugal”.**

A ESGRA - Associação para a Gestão de Resíduos - foi fundada em 2009 para “dar corpo e materializar aquilo que são as preocupações comuns” dos associados, facilitando também a “interlocação com todo o setor” da gestão de resíduos, como explica Paulo Praça, Presidente desta associação. Hoje, com cerca de 40% da representatividade do mercado, afirma-se como “consolidada”, sendo até consultada pelo Governo, pela Agência Portuguesa do Ambiente (APA) e outras entidades para emitir pareceres e dar alguns contributos. A particularidade inovadora encontra-se no facto de serem um membro associativo da MWE, uma organização europeia, que

“acompanha a definição de políticas públicas”.

O teor da conversa não se fez apenas da história e origem desta instituição, mas também das situações ainda pendentes em Portugal, relativas ao ramo dos resíduos. Paulo Praça começou por referir que para o Governo fazer cumprir as metas comunitárias do PERSU 2030 - Plano Estratégico para os Resíduos Urbanos- deve “desde logo envolver toda a sociedade, responsabilizando-a”, uma vez que o “cidadão está no início e no fim do ciclo de vida dos resíduos” e o seu papel em “qualquer política pública” é “chave” e crucial; bem como “ouvir” e delegar as tarefas e ações que os municípios devem seguir. Isso, é “determinante”, porque “até aqui o que aconteceu é que foram apenas fixadas metas aos sistemas de gestão de resíduos, como se não existissem mais entidades responsáveis”. No fundo, é necessário “distribuir o esforço desde a mais pequena aldeia até à maior cidade”.

E para da teoria chegar-se à prática, tem que se “reunir, conversar, dialogar”, nunca perdendo de vista, o “agir, decidir” e o “procurar que as pessoas se sintam mais esclarecidas”, evitando aquilo que decorreu no PERSU 2020, em que “alguns sistemas tiveram metas que nunca se conseguiram perceber e ninguém foi capaz de explicar”. Para além disso, Paulo Praça destaca a necessidade de “investimento” e como este plano estratégico foi “parco” nesse sentido, porque foi identificado “um montante na ordem dos 300 milhões de euros”, direcionado para o “sistema de gestão de resíduos em alta”, todavia, os grandes desafios vigentes como “o aumento da recolha seletiva e da recolha dos biorresíduos, na baixa”, a atual versão em consulta pública, “nada diz” a esse respeito. A acrescentar, o próprio ainda aponta o “problema das assimetrias regionais, no caso dos biorresíduos”, importando compreender se vão ser definidas derrogações e impostos, os mesmos objetivos e obrigações, em todo o território nacional.

## A produção de eletricidade a partir de RU e a desregulação dos VC

O Presidente da ESGRA revela a necessidade de existir um quadro legal de produção de energia a partir de resíduos urbanos e que quando essa ideia está em cima da mesa, a solução que urge é “quase sempre a valorização energética, por incineração”. Atualmente, apesar desta opção ser a mais “significativa”, não se deve esquecer “outras componentes energéticas nas áreas dos resíduos, como por exemplo o “biogás, de aproveitamento resíduos de aterros através da biodigestão, e até novos projetos de biometano”. No entanto, o responsável desta associação lamenta que estas questões em Portugal ainda careçam de “regulamentação e de fixação de tarifa”.

Sendo um representante do setor da gestão de resíduos em Portugal, Paulo Praça, antes do toque do fim da conversa, não deixou de alertar para a fixação de valores justos à cobertura de recolha e tratamento de resíduos urbanos. Nesta sequência, sabe-se que esta esfera tem “duas fontes de receita, a energia que produz, quando produz, e depois os valores de contrapartida das embalagens no âmbito do SIGRE -- Sistema Integrado de Gestão de Resíduos de Embalagens”, e aqui a incógnita mantém-se, visto que eles “não são atualizados desde 2016” e “não sabemos quais é que vão ser” os números do “próximo ano. Sabemos que a APA está a desenvolver um estudo sobre os valores de contrapartida” e nós esperamos que se traduzam numa clara compensação pelo esforço na recolha e na triagem dos resíduos”.



esgra.pt



## A bioeconomia da Região do Planalto Beirão

**A Associação de Municípios da Região do Planalto Beirão (AMRPB) é a entidade gestora em Baixa com atribuições e competências na gestão dos resíduos sólidos urbanos, nomeadamente do potencial de captação de Biorresíduos produzidos no território dos seus 19 municípios. A AMRPB é também a entidade titular da Ecobeirão, EIM, SA, entidade gestora em Alta do Sistema de Gestão de Resíduos Urbanos (SGRU) que concentra as competências de tratamento dos resíduos urbanos produzidos no Território.**

Os Biorresíduos são resíduos biodegradáveis que podem ter diversas origens, nomeadamente na manutenção de parques e jardins, na cozinha das habitações, nos restaurantes, nas cantinas das unidades de catering e retalho, nas unidades de transformação de alimentos, entre outras. Os resíduos orgânicos constituem cerca de 40% dos resíduos urbanos recolhidos indiferenciadamente, o que representa um potencial significativo para aumentar as taxas de reciclagem e diminuir a deposição desses resíduos em aterro.



Atualmente, a operação de valorização orgânica desenvolvida no SGRU da AMRPB circunscreve-se ao tratamento da matéria orgânica dos resíduos recolhidos indiferenciadamente, com uma capacidade de valorização orgânica instalada ao nível da Unidade de Tratamento Mecânico e Biológico de 35 000 toneladas de resíduos/ano. Deste modo, e considerando o potencial de valorização dos Biorresíduos recolhidos seletivamente, a AMRPB pretende expandir e diversificar a capacidade de valorização de Biorresíduos através da instalação de um parque de compostagem vocacionado para o tratamento dos Biorresíduos provenientes da recolha seletiva, aumentando a capacidade instalada de valorização orgânica para perto de 50 000 toneladas de resíduos /ano.

Neste sentido, a AMRPB irá implementar o projeto de adaptação da linha de Tratamento Mecânico da unidade de TMB e construção do parque de compostagem, incluído na Operação POSEUR, com um valor de investimento da ordem dos 3,337.176,83€.

A valorização dos Biorresíduos com origem em recolha seletiva enquadra-se numa estratégia de tratamento, através da compostagem, para a produção de um composto ou corretivo orgânico de qualidade e rico em nutrientes por um lado, e por outro, para a produção de energia verde, através do biogás gerado nas unidades de digestão anaeróbia.

A AMRPB pretende que a sua intervenção ao nível dos Biorresíduos assente numa abordagem integrada e circular, alinhada com as atuais políticas ambientais, nacionais e europeias, promovendo uma gestão mais eficiente dos resíduos sólidos urbanos produzidos no território dos seus 19 municípios.



[www.planaltobeirao.pt](http://www.planaltobeirao.pt)

Cofinanciado por:



## PLANALTO BEIRÃO RECICLA 2 VEZES MAIS!



Hoje em dia, cada habitante do Planalto Beirão separa, em média, duas vezes mais! A recolha seletiva de resíduos de embalagens duplicou em 2021, face aos resultados de 2014.

Em 2021, foram separadas para reciclagem um total de 13.832 toneladas de resíduos de embalagens, o equivalente a 42kg por habitante da região do Planalto Beirão. Em 2014, a recolha seletiva de resíduos de embalagens fixava-se em apenas 21kg por habitante.

Em 2021, a reciclagem de resíduos de embalagens registou ainda um aumento de 8% (mais 1.000 toneladas), face a 2020. A fração do vidro foi a que mais se destacou, com um crescimento de 13%.

Os resultados são animadores e revelam que a população está a corresponder ao desafio lançado pela Associação de Municípios da Região do Planalto Beirão. Recorde-se que, desde 2017, a Associação de Municípios instalou mais 1.847 novos ecopontos, colocou mais 20 viaturas a fazer a recolha dos resíduos dos ecopontos e está a executar um Plano de Sensibilização e Educação Ambiental, com o mote Ideia com Futuro – Reciclar no Planalto Beirão, junto da população em geral, da comunidade escolar e dos operadores de comércio e serviços.

De entre as principais iniciativas da Ideia com Futuro, destacam-se a distribuição, porta a porta, de 100.000 conjuntos de miniecopontos para a separação doméstica dos resíduos recicláveis; a conceção de um mural de grandes dimensões, com uma imagem impactante de uma orca presa numa garrafa de plástico, que alerta para o impacto das ações individuais na degradação dos ecossistemas; e a realização de uma exposição itinerante, com conteúdos interativos, que se encontra a percorrer os 19 municípios da região do Planalto Beirão, tendo neste primeiro ano de itinerância, e sensibilizado mais de 17.000 pessoas sobre a importância da Economia Circular e do papel de cada um na separação dos resíduos para reciclagem.

Para além da vertente ambiental, a Ideia com Futuro – Reciclar no Planalto Beirão une-se também à vertente social, trazendo uma componente de solidariedade para o projeto, com a campanha “Separar para Ajudar”. Cada tonelada de resíduos separada, que represente um aumento face aos valores de 2014, será convertida em benefícios sociais para uma instituição de solidariedade da região do Planalto Beirão.

Este projeto, desenvolvido pela Associação de Municípios da Região do Planalto Beirão, é cofinanciado pelo POSEUR, Portugal 2020 e União Europeia, através do Fundo de Coesão.

[www.reciclarnoplanaltobeirao.pt](http://www.reciclarnoplanaltobeirao.pt)

Cofinanciado por:



# TRATOLIXO: HÁ MAIS DE TRÊS DÉCADAS NA VANGUARDA DA GESTÃO DE RESÍDUOS URBANOS

**A TRATOLIXO surgiu nos anos 80 com o objetivo de dar uma resposta eficaz aos problemas relacionados com o tratamento de resíduos sólidos urbanos nos Municípios de Cascais, Mafra, Oeiras e Sintra. Hoje, a empresa intermunicipal certificada, detida em 100% pela AMTRES – Associação de Municípios de Cascais, Mafra, Oeiras e Sintra, é responsável pelo serviço público de tratamento de resíduos urbanos produzidos pelos mais de 800 mil habitantes deste Sistema de Gestão de Resíduos Urbanos. Fique a conhecê-la nesta edição da Mais Magazine.**

A TRATOLIXO foi criada em 1989 por iniciativa municipal - Municípios de Cascais, Mafra, Oeiras e Sintra - e em parceria com entidades privadas, a KOCH Portugal e a HLC S.A, e tem como missão assegurar o tratamento e a valorização dos Resíduos Urbanos (RU) produzidos nos municípios de Cascais, Mafra, Oeiras e Sintra, correspondendo a uma população de 860 mil cidadãos, que representa 8,3% do território nacional e cerca de 500 mil toneladas de RU por ano.

Tendo como visão a utilização de técnicas mais avançadas, seguras e ambientalmente adequadas, no tratamento de

RU, dando especial ênfase à valorização, à sustentabilidade e à circularidade, considerando-os como fonte de potencial matéria-prima, a TRATOLIXO sempre se manteve na primeira linha na valorização de resíduos e na promoção da recolha seletiva nas áreas geográficas que lhe são confinadas. Graças a uma gestão rigorosa, focada no futuro, na sustentabilidade e nas soluções tecnologicamente mais inovadoras, a TRATOLIXO afirma-se hoje uma empresa sustentada: “A gestão de resíduos é realizada na ótica do recurso, firmando todos os esforços na sua valorização mais adequada, abordagem esta que tem por base a projeção de um modelo circular de negócios, sustentada por projetos demonstrativos das práticas circulares de suporte”. Assim, a atuação da organização permite consolidar um posicionamento que se preconiza pela criação de valor no ciclo produtivo, caracterizado pela reintrodução do “resíduo” como “recurso” na cadeia de valor. “Analisando a cadeia de produção de resíduos, mais especificamente os biorresíduos (resíduos alimentares produzidos nos domicílios), pode-se concluir que representam mais de 50% do resíduo indiferenciado reacionado. Assim, refletindo sobre as metas portuguesas e europeias a cumprir e considerando que os resíduos alimentares têm origem nas cozinhas, adquirimos um estudo para



encontrar soluções regulamentares e de design funcional e integrado para três cozinhas já existentes e uma cozinha nova ideal”, explica a empresa. A solução poderá passar por conceber espaços dedicados a este fim, incorporados em mobiliário ou no exterior, onde a otimização de espaço seja tida em consideração.

O modelo inovador de recolha seletiva de biorresíduos implementado na sua área de intervenção com sacos coloridos para separação ótica foi o escolhido, quer pelas mais-valias económicas, quer pelas mais-valias ambientais. O saco verde permite utilizar o contentor indiferenciado já existente, o mesmo transporte de recolha do indiferenciado, o recurso às mesmas equipas, sem lavagens acrescidas dos camiões de recolha e ainda poupar 300 000 m<sup>3</sup> de água/ano, bem como economizar cerca de 850 000 litros de gásóleo/ano, ou seja, 2 250 000kg/CO<sub>2</sub>, quando comparado com o sistema de recolha dedicada. “Um estudo elaborado pela empresa de Consultoria 3DRIVERS aponta que, um sistema de recolha de biorresíduos em sistema de sacos óticos poderá representar um acréscimo dos custos globais de recolha na gestão de RU no intervalo entre 27% a 43%. Já um sistema dedicado implicará um aumento de custos de recolha na ordem dos 38% a 96%, face ao atual custo de gestão dos RU. Este estudo pode ser consultado em: <https://bit.ly/2ST1PV9>”.

Neste âmbito, estão em curso projetos-piloto e cada município já procedeu à entrega em cada habitação, de um contentor castanho e de sacos verdes, onde se podem colocar os resíduos orgânicos. Os sacos são feitos a partir de plástico 100% reciclado e têm esta cor diferenciada para serem facilmente separados na TRATOLIXO. “Estamos a estudar soluções ambientais e economicamente viáveis de produção de sacos verdes biodegradáveis, para que também eles possam ser incorporados nos processos de Digestão Anaeróbia e/ou Compostagem, após a sua utilização, garantindo a circularidade de todo o processo”, assume a empresa portuguesa. A produção de microalgas para produção de um pigmento verde, in situ, está igualmente a ser analisada, com o aproveitamento de calor e outros subprodutos da Digestão Anaeró-

bia. Ao separar os restos de comida estão-se a reduzir os resíduos enviados para aterro, gerando um maior aproveitamento de recursos para a produção de energia. “A partir do biogás produzido geramos energia verde que é vendida à rede elétrica nacional. Produzimos composto orgânico para aplicação agrícola, ótimo contributo para o aumento de fertilidade do solo e reutilizamos a água tratada na Estação de Tratamento de Águas Lixiviantes (ETAL)”. Promover a reutilização da água que consome nas suas instalações é uma resposta eficaz da TRATOLIXO ao desperdício de água, o que permite a mitigação de impactes ambientais e a redução de custos. Neste âmbito, a TRATOLIXO publicou no seu site o estudo “Relatório final da Avaliação Técnica, Económica e Ambiental do Sistema de Recolha Seletiva de Biorresíduos em Co-Coleção”, em <https://bit.ly/3mWCfaY>, que conclui que esta solução é “mais rentável, mais resiliente e mais sustentável do que qualquer outra, para o cumprimento das metas que se pretendem atingir tanto em Portugal, como na Europa”.

## Investimentos reforçam capacidade da TRATOLIXO no tratamento dos RU

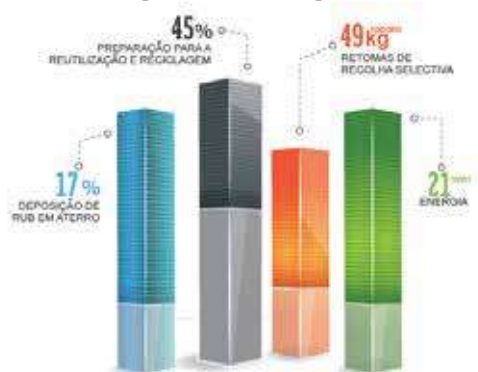
Tendo alcançado a certificação do seu Sistema de Gestão da Qualidade em 2003, e posteriormente do seu Sistema de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho, a TRATOLIXO tem vindo a realizar um conjunto de ações e investimentos de modo a desenvolver as melhores soluções para o tratamento dos RU. O recente investimento na construção da nova Central de Triagem (CT) de Resíduos de Embalagem de Trajouce constitui o exemplo mais relevante das medidas implementadas nos últimos anos para fazer face a estas preocupações. “Em 2019 a nova CT, infraestrutura cofinanciada em 85% pelo POSEUR (projeto POSEUR-03-1911-FC-000054), iniciou o seu funcionamento com duas linhas de triagem distintas para os materiais de papel/cartão e embalagens de plástico, metal e ECAL provenientes de recolha seletiva dos ecopontos azul e amarelo”, explica.





As duas linhas apresentam um elevado grau de automatização, através da instalação de equipamentos automáticos tecnologicamente inovadores e mais eficientes, que permitem atingir elevadas taxas de eficiência processuais e que têm como objetivo o cumprimento das metas e estratégia comunitária para a prevenção, reciclagem e valorização do resíduo como recurso e, consequentemente, uma crescente minimização da deposição em aterro. Atendendo à sua capacidade instalada e aumento de eficiência, o desempenho futuro desta infraestrutura permitirá, assim, uma elevada recuperação destes materiais recicláveis, promovendo a reciclagem e valorização de resíduos, bem como a diminuição da fração rejeitada do processo, o que possibilitará “o cumprimento das metas comunitárias referentes às retomas de recolha seletiva, de preparação para reutilização e reciclagem e contribuirá para a redução da deposição de resíduos em aterro, metas impostas no Plano Estratégico para os Resíduos Urbanos (PERSU 2020) para o Sistema”.

Mais recentemente, em maio de 2022, entrou em funcionamento a nova Central de Compostagem para Resíduos Verdes oriundos de recolha seletiva. Atualmente, já são recolhidos seletivamente pelos Municípios quantidades significativas de biorresíduos de jardins e parques, no entanto, por falta de capacidade de tratamento, os mesmos não estavam a ser encaminhados para valorização orgânica. “A maioria destes resíduos era encaminhada para valorização em operador externo ao Sistema, não estando a contribuir para as metas de preparação para reutilização e reciclagem do Sistema (PPRR)”. Esta nova Central de Compostagem permitirá à TRATOLIXO o tratamento da totalidade dos resíduos verdes produzidos e recolhidos na sua área de intervenção, sendo relevante o contributo da operação para atingir as metas nacionais com um acréscimo de 44.000 toneladas de biorresíduos de recolha seletiva tratados organicamente. “Assim podemos assegurar que ambos os investimentos potenciam uma gestão tecnológica mais eficiente e conducente ao aumento da circularidade dos resíduos urbanos”, afirma a empresa intermunicipal.



## Nova unidade no Ecoparque de Trajouce reforça capacidade de tratamento de resíduos verdes

A TRATOLIXO inaugurou, recentemente, uma nova unidade no Ecoparque de Trajouce, em Cascais, que permitirá o reforço da sua capacidade anual de tratamento de resíduos verdes e a produção de composto orgânico de elevada qualidade. Com um investimento que ascendeu os 5,2 M€, esta nova unidade destina-se ao tratamento de biorresíduos de recolha seletiva e terá uma capacidade anual para tratar 50 mil toneladas de resíduos verdes, o que representa um aumento de 88% dessa capacidade de tratamento da totalidade dos resíduos verdes produzidos e recolhidos na área de intervenção da TRATOLIXO. Para além disso, esta nova unidade irá ainda produzir composto orgânico de elevada qualidade, contribuindo para as exigentes metas relativas à preparação para reutilização e reciclagem, incrementando o desvio de Resíduos Urbanos Biodegradáveis (RUB) de aterro e reduzir as emissões de GEE (Gases de Efeito de Estufa), indo ao encontro das políticas de mitigação das alterações climáticas e de promoção da transição para uma economia competitiva e de baixo carbono previstas no PNAC 2020/2030. Para além disso, “esta unidade foi construída através da requalificação dos antigos parques de compostagem da CITRS de Trajouce, sendo que a requalificação e adaptação dos antigos parques de compostagem, assente nos princípios da economia circular, para além dos benefícios económicos, comparativamente à construção de um novo edifício, traz claros benefícios ambientais, pelo menor uso de recursos naturais de uma requalificação, face à demolição e construção de um novo edifício”, esclarece a TRATOLIXO.

No âmbito desta requalificação, a TRATOLIXO, experiente no setor e atenta ao seu desempenho ambiental, teve também em consideração a sustentabilidade, a eficiência energética da instalação e a racionalização do consumo de água. “Considerando que o processo consome energia, foi instalada uma unidade de autoconsumo, baseada em painéis solares fotovoltaicos e, uma vez que este processo de tratamento requer um quantitativo substancial de água para manutenção do teor ideal de humidade para o processo de compostagem, ir-se-á recuperar as águas pluviais para a rega das pilhas, recorrendo a caleiras instaladas nas coberturas que serão encaminhadas para um depósito que alimentará o processo”.

[www.tratolixo.pt](http://www.tratolixo.pt)

# Já lanchou?

deixe o **resto** connosco.



## Use o **saco verde**.

Com a sua ajuda, os Municípios de Cascais, Mafra, Oeiras, Sintra e a Tratolixo vai ser possível poupar a cada ano:



**300 000** m<sup>3</sup> / água



**2 250 000** kgCO<sub>2</sub>



**850 000** L / gasóleo

No fim da refeição, coloque os restos de comida no Saco Verde e este, depois, no contentor do lixo indiferenciado. Com gestos tão simples, os resíduos alimentares podem ser facilmente aproveitados e transformados em energia elétrica e composto orgânico para a agricultura e jardinagem.

CASCAIS



OEIRAS  
VALLEY  
MUNICÍPIO

SINTRA  
MUNICÍPIO

**tratolixo**  
gestão de resíduos urbanos

# Valorsul: Desde 1994 a valorizar o ambiente



Marta Neves, Presidente da Comissão Executiva da Valorsul

**Prestes a completar 28 anos de existência e com atuação em cinco áreas operacionais, a Valorsul, tal como indica o próprio nome, valoriza e dá todos os anos uma nova vida a cerca de 854 mil toneladas de resíduos urbanos produzidos em 19 municípios da Grande Lisboa e da Região Oeste.**

A Valorsul surgiu em 1994 com o ambicioso objetivo de tratar resíduos urbanos de forma integrada, com a melhor tecnologia disponível, baseada em valores de excelência e profissionalismo. Hoje, é responsável por servir 19 municípios, o que representa cerca de 16% da população nacional, e por dar uma nova vida a mais de 2300 toneladas de resíduos por dia.

Implementar e gerir um sistema integrado, tecnicamente avançado, ambientalmente correto e economicamente sustentável, para tratamento e valorização dos resíduos dos resíduos urbanos de 19 municípios das regiões de Lisboa e Oeste é a principal missão da Valorsul. De uma forma simples, a Valorsul procura valo-

rizar ao máximo os resíduos que recebe, seja encaminhando para a indústria recicladora, ou transformando em energia ou composto. “O ano passado, foi um ano histórico para a Valorsul, pois conseguimos depositar apenas 2% dos resíduos que recebemos em aterro”, reconhece Marta Neves, Presidente da Comissão Executiva da Valorsul

A atividade da Valorsul corporiza os princípios da economia circular. Aqui, aquilo que de outra forma seria um resíduo, transforma-se em matéria-prima não saindo do circuito produtivo. É neste âmbito que a Valorsul produz energia para a Rede Elétrica Nacional, através de três meios: na Central de Valorização Energética, onde trata os resíduos indiferenciados, na Estação de Tratamento e Valorização Orgânica, com os resíduos orgânicos, e nos aterros onde recupera o biogás aí gerado. “Esta valorização energética é uma fonte importante da receita da Valorsul, que minimiza a tarifa dos municípios e, consequentemente, a tarifa dos cidadãos”. Em 2021, as exportações para a Rede Elétrica Nacional foram cerca de 350 milhões de KWh, contribuindo assim para a diversificação do mix energético do país.

Nas suas quase três décadas de existência, a Valorsul tem vindo a realizar um conjunto de ações e investimentos de modo a desenvolver as melhores soluções para o tratamento dos resíduos urbanos, que vieram contribuir para um modelo técnico completo, promovendo a economia circular, garantindo a eficiência da utilização dos recursos. “O setor dos resíduos foi sempre o que chamo um parente pobre. Felizmente, hoje em dia há uma crescente consciência com metas ambientais exigentes e obrigações de circularidade. Muitas destas soluções implicam que se olhe para todo o ciclo de vida de uma embalagem. Estamos pouco a pouco a enveredar por este caminho, através da sensorização de enchimento dos nossos ecopontos, o que irá permitir rotas mais eficientes”, explica.

Futuramente, a empresa quer ainda ecopontos inteligentes e com uma relação mais próxima com o cidadão, estando já a dar os primeiros passos nesta aproximação, através da app *Recycle Bingo* e a Linha da Reciclagem. “Estamos também a avançar na digitalização dos processos de triagem, recorrendo a leitores óticos para identificação do material e também através de processos com *deep learning*.

Por outro lado, é nossa preocupação dar uma nova vida aos nossos subprodutos, nomeadamente o agregado, e nesse sentido estamos a realizar estudos com várias indústrias para incorporação do mesmo”. O mesmo acontece no que diz respeito à valorização energética, olhando para as novas formas de energia, como o biometano e o hidrogénio. Na verdade, os números falam por si. Desde 2016, a Valorsul já investiu cerca de 60 M€, com a ambição de melhorar e crescer.

Neste âmbito, importa referir que a Valorsul inaugurou, recentemente, no Município de Torres Vedras, uma nova Estação de Transferência e Ecocentro. Este investimento de cerca de três milhões de euros permitirá reduzir mais de 160 mil km/ano em distâncias percorridas, o que representa uma redução considerável de emissão de gases de efeito de estufa. “Esta estação tem capacidade para receber 35 mil toneladas/ano de resíduos indiferenciados e/ou biorresíduos provenientes da recolha municipal, assim como capacidade de receber no Ecocentro resíduos recicláveis, como madeiras, plásticos, papel e cartão, vidro, sucata metálica, resíduos volumosos e resíduos de jardins, que podem ser entregues pela população”.

A ambição de ser uma referência na gestão de resíduos urbanos, manteve-se bem viva ao longo dos anos, alicerçada em políticas de sustentabilidade, ética, transparência, inovação e elevados padrões de desempenho e competência profissional em todas as áreas da empresa. “A empresa passou por várias transformações ao longo do tempo, mas soube sempre manter em vista o seu propósito maior: o serviço público”, explica Marta Neves. Para o futuro, fica a garantia de continuar a crescer em todas as áreas de atividade, com a implementação de novas instalações e o crescimento da recolha seletiva e, consequentemente, do tratamento. “Estamos a preparar a ‘Valorsul do Futuro’, que esperamos apresentar em breve. Queremos fazê-lo de forma planeada, sustentável e eficiente, em estreita colaboração com aqueles que servimos, municípios e cidadão”.



[www.valorsul.pt](http://www.valorsul.pt)



ÁGUA DA TORNEIRA.  
COM TODO  
O GOSTO!

*smas*  
— Leiria —

A BEBIDA OFICIAL  
DO VERÃO  
NO CONCELHO  
DE LEIRIA!



SEGUIE-NOS NO FACEBOOK E NO INSTAGRAM

**INDAVER**  
PORTUGAL

# INDAVER, onde a Arte de bem fazer chama-se “inovação” e é “obrigatória”

**O core business deste grupo é a “gestão sustentável de resíduos”, algo que é feito em todas as suas instalações espalhadas pela Europa, incluindo a Península Ibérica, “de acordo com as melhores tecnologias disponíveis”. Em território nacional, o foco prende-se com a “gestão de resíduos industriais perigosos”, num mercado onde “há falta de opções de investimento”, mas que é muito assente em “soluções baratas de deposição de resíduos em aterros”. Já “a atividade da empresa a nível internacional abrange os vários segmentos de mercado, nomeadamente os resíduos perigosos e não perigosos, industriais, domésticos e hospitalares”.**

Estão em terras lusas desde 2001, em Abrantes, dedicando-se à gestão de resíduos perigosos. Por cá, a Estação de Transferência da Indaver nesta cidade serve “como um entreposto logístico, de armazenagem e de loteamento dos resíduos, antes desses serem enviados para o respetivo tratamento final”. Atendendo à carteira de clientes, ou seja, “indústrias químicas, petroquímicas e farmacêuticas”, o caráter da inovação é “obrigatório”, como nos conta Sandra Freitas, diretora do grupo em Portugal e Espanha. Isto porque, por um lado, “têm de acompanhar a evolução tecnológica” dessas infraestruturas, que “produzem resíduos cada vez mais complexos, em termos de composição química” e por outro, trabalhar pela sustentabilidade “apenas é possível ao apostar em soluções de valorização, quer material e energética”.

No ano transato, a multinacional em Portugal “geriu um total de cerca de oito mil toneladas de resíduos, das quais cerca de três mil” foram geridas nessa infraestrutura, do distrito de Santarém. Todavia, as diferenças da indústria portuguesa deste setor tendem a ser notórias. Desde logo as unidades fabris, “quando comparadas com as do países do centro e norte da Europa, são de pequena e média dimensão”. Para além disso, a falta de progressão “reflete-se também nos investimentos, pois “há tecnologias de tratamento mais eficazes, mas que são rapidamente excluídas das opções, porque não há escala económica suficiente para viabilizá-las”. A acrescentar a estes pontos, verifica-se que “o mercado de resíduos português ainda é demasiado assente em soluções baratas, pelo menos a curto prazo, de deposição de resíduos em aterro”.

A par da inovação e do “fazer diferente” pelo meio-ambiente encontra-se a “IndaChlor”, a nova incineração especial, desenvolvida em 2021, em França e que se “dedica exclusivamente ao tratamento de resíduos perigosos com elevado teor em cloro, produzindo “vapor e ácido clorídrico que, por pipeline, abastecem empresas vizinhas.” Acerca desta recente aposta,



Sandra Freitas,  
Diretora  
da Indaver  
Portugal e  
Espanha



Sandra Freitas assume que a unidade é “um bom exemplo de economia circular, em que os resíduos perigosos são transformados em energia e matéria-prima e de seguida utilizados por outras indústrias”. A própria ainda confessa que “a proximidade geográfica entre as várias empresas envolvidas” no processo acabou por ser “crucial para assegurar a sustentabilidade económica deste projeto”.

### **Os desafios do setor de gestão de resíduos, o papel aquém do Governo e a perspetiva do futuro**

“Burocracia e a carga administrativa (...) imposta pela Administração Pública” são as palavras-chave para classificar os desafios diários que hoje em dia todos os operadores de resíduos enfrentam. Nota-se uma multiplicação dos reportes, a complexidade e lentidão na execução e aprovação dos “processos de licenciamento” e por vezes até existe uma “sobreposição de competências entre entidades”.

Ainda neste tema, Sandra Freitas dá um recado ao Governo português, quando diz que esse “tende a achar que a simplificação administrativa” passa por pôr as empresas a preencherem “dados online todos os dias”. Logo, a responsável pela Indaver Portugal e Espanha revela que nesse sentido existe muito para fazer, afinal “tudo aquilo que não tem sido feito nos últimos anos”. Para inverter a situação, em primeiro lugar afirma que “a gestão sustentável de resíduos como fator chave de uma economia circular deveria ser uma prioridade nacional”, cenário que não tem ocorrido, levando o país “aos números pobrezinhos de desempenho ambiental, incluindo umas singelas taxas de reciclagem, que nos deixa embaraçados nos reportes para Bruxelas.” E em segundo, destaca que devem ser reunidos esforços para “fazer cumprir a lei” existente, pois se isso acontecesse, haveria “um desempenho ambiental fabuloso” e este país “seria um exemplo a nível internacional”.

Por isso, o futuro do setor de gestão de resíduos, deve passar pela “maior exigência de desempenho ambiental”, mas também por uma evolução rápida o suficiente, de modo a que “de uma vez por todas Portugal dê um salto qualitativo e não seja sistematicamente dos últimos da tabela”.

Já que se estava a falar de balanços, Sandra Freitas quantifica positivamente os “20 anos de atividade” da Indaver Portugal, divulgando que têm crescido “em sintonia com os valores” do grupo – “preocupação com as pessoas e meio-ambiente”, estabelecimento de “relações de confiança com os stakeholders”, concretização de “ações transparentes e foco nos resultados e melhoria contínua”- e que esses permanecem “atuais e serão o motor de força para continuarem a crescer e a enfrentarem” os próximos desafios.



# “Queremos continuar a contribuir para um ambiente melhor”



Vânia Torres da Silva, sócia-gerente da BioGenoa

**Há 11 anos que a BioGenoa – Serviços e Gestão de Resíduos atua no mercado da recolha, tratamento e reencaminhamento de óleos alimentares usados (OAU), na região da Grande Lisboa e do Alentejo. Com uma atuação movida pela paixão pelo meio ambiente, a BioGenoa ajuda hoje organizações e empresas a assegurar a sustentabilidade do amanhã.**

Foi em 2011 que a empresa que lhe damos a conhecer nesta edição iniciou a sua aventura pelo mundo dos negócios e na defesa do ambiente. Hoje, mais de uma década depois, a BioGenoa

é uma empresa de referência no mercado, com raízes sólidas nas áreas onde atua e presta serviços de recolha e tratamento dos OAU, consultoria ambiental, limpeza de filtros das hottes e de caixas separadoras de gorduras. “Desde sempre nos pautamos pelo compromisso de contribuir para a redução das emissões de CO<sub>2</sub> e poupança de água, assim como pela sustentabilidade da atividade de forma a manter um serviço de qualidade”, começa por confidenciar Vânia Torres, Sócia-Gerente, acerca do posicionamento da empresa no mercado.

## **BioGenoa: a sua escolha na recolha e gestão de OAU**

A BioGenoa tem, desde a sua génese, como principal atividade a recolha de OAU junto de estabelecimentos do canal HORECA, da indústria e do canal doméstico. Por forma a prestar um serviço de proximidade a todos os seus clientes e parceiros, a empresa do Montijo tem vindo a crescer em número de pontos de recolha de OAU e, paralelamente, na área geográfica de representação, seguindo a passos largos para um plano de recolha nacional. “A BioGenoa disponibiliza o serviço de recolha de OAU de forma gratuita. Neste momento, os nossos serviços já se estendem um pouco para a zona Centro do país, mas incidem principalmente na área da Grande Lisboa, distrito de Setúbal e toda a região do Alentejo”.

Seguindo a premissa da economia circular, os OAU recolhidos pela empresa são posteriormente tratados e reencaminhados para utilização no fabrico de biocombustíveis. “Depois de recolhido o resíduo é transportado até aos nossos armazéns, onde é processado em tanques de grande capacidade até à sua

expedição para fábricas de biocombustíveis nacionais”, explica.

No caso concreto da BioGenoa, existe ainda um outro destino para os OAU recolhidos. Graças a uma parceria com um projeto de caráter inovador e totalmente desenvolvido na Universidade de Coimbra - o Green Grease, os óleos recolhidos pela BioGenoa são ainda transformados em detergentes ecológicos de elevada biodegradabilidade. Um movimento inovador que pretende ser uma inspiração para iniciativas futuras de âmbito global nas áreas da ecologia, reciclagem e valorização dos recursos.

## **Uma empresa viciada em sustentabilidade**

Não restam dúvidas de que a humanidade se depara, de ano para ano, com um agravar dos problemas relacionados com o ambiente. Cada vez mais são necessários novos modelos económicos que permitam a sustentabilidade da humanidade e do planeta. A economia circular pode ser um dos passos para a resolução deste problema. Através da circularização dos fluxos de recursos é possível minimizar a extração e maximizar a produtividade, como explica Vânia Torres: “Se pensarmos no caminho que o carbono existente nos OAU percorreu, podemos observar a circularidade deste resíduo transformado agora em matéria-prima. As plantas oleaginosas utilizam a luz solar para capturar CO<sub>2</sub> da atmosfera e produzir gordura que se acumula nas sementes. Depois essas sementes são utilizadas, sob a forma de gordura, na alimentação humana através da fritura de alimentos. Por fim, após esta utilização ficamos com um resíduo que se transforma em matéria-prima para o fabrico de biocombustíveis e detergentes, completando assim o seu caminho circular”.

**ENERGIA VERDE**



Neste âmbito importa referir as inúmeras vantagens que os produtos feitos à base de OAU têm no meio ambiente, nomeadamente o biodiesel que, quando comparado ao gasóleo ou ao biodiesel produzido a partir de óleos e gorduras novas, se afigura como um produto totalmente renovável, biodegradável e com baixa pegada carbónica.

### **Sensibilização promove transformação positiva na comunidade**

Os óleos alimentares foram durante muitos anos eliminados de forma incontrolada, acabando por representar um potencial perigo de contaminação, quer dos solos, quer das águas, tanto a nível de aquíferos como das ribeiras e águas do mar. E, apesar da reciclagem de OAU ter entrado no mundo dos portugueses há cerca de duas décadas, continua a ser necessário reforçar a importância da separação de resíduos na atualidade. “Infelizmente, ainda existe algum desconhecimento de que o óleo alimentar, depois de usado nas frituras dos alimentos, pode e deve ser enviado para reciclagem. Quando se despeja o óleo no esgoto isso provoca problemas nas estações de tratamento, elevando os custos operacionais das ETAR’s, não esquecendo que esses custos são pagos por todos nós, cidadãos portugueses. Neste momento, a recolha de OAU abrange praticamente 100% dos estabelecimentos comerciais e, podemos afirmar que nós, os OGR (operadores de gestão de resíduos), enquanto empresas privadas e sem qualquer apoio estatal, já efetuamos com sucesso esse trabalho de consciencialização ao longo dos anos. No entanto, ao nível dos OAU provenientes do sector doméstico estamos ainda a trabalhar para que se consiga atingir metas equivalentes ao já



conseguido no canal HORECA”, alerta. É a pensar na importância da consciencialização e sensibilização para esta problemática que a BioGenoa tem neste momento acordos com 17 Municípios para a recolha dos OAU a nível doméstico. “Para além disso, em conjunto com os municípios onde temos parcerias, efetuamos investimento em equipamentos, disponibilizamos informação às populações de forma a incentivar boas práticas sociais e ambientais, divulgamos informação nos meios digitais e em ações de sensibilização junto dos mais pequenos, nas escolas, onde o futuro começa a ser preparado”.

Movida pela paixão pela sustentabilidade e pelo meio ambiente, a BioGenoa continuará no futuro a traçar o seu caminho na procura de melhores práticas, melhores equipamentos, mais investimento em energias renováveis, proximidade ao cliente, responsabilidade social e formação dos seus quadros. “Acreditamos que todos estes objetivos nos ajudam a ser mais competitivos e resilientes. Queremos continuar a contribuir para um ambiente melhor”.

[www.biogenoa.pt](http://www.biogenoa.pt)



**Dê um uso sustentável ao seu óleo alimentar usado!**



## “A RENTABILIDADE DO FUNCIONAMENTO DE UM PROCESSO É A GARANTIA DE EFICIÊNCIA, SUCESSO E DURABILIDADE”



Hugo Firmino, Diretor Geral Bianna Recycling Portugal

**A multinacional Bianna Recycling conta com 32 anos de existência e dispõe de mais de 200 instalações. Em Portugal, estão localizados na Amadora, onde já contribuíram para a “conceção e instalação de mais de 20 instalações”. Recentemente, juntaram a sustentabilidade e a inovação num só produto, o WAYS2.**

A Bianna Recycling começou a sua história no setor da gestão de resíduos ainda no século passado. Hoje,

posicionam-se no mercado como “um fornecedor global com experiência e conhecimento em todas as etapas-chave do ciclo de valorização, como a engenharia, consultoria e manutenção”. Tal como o nome da empresa elucida, o objetivo passa por fazer do ciclo de vida de um resíduo o eixo de uma economia circular inovadora, sustentável e competitiva para os clientes, numa clara consciência de que “a rentabilidade do funcionamento de um processo é a maior garantia de eficiência, sucesso e durabilidade”, tal como afirma Hugo Firmino, Diretor Geral desta empresa em Portugal. Em termos práticos, desenvolvem e instalam linhas de tratamento de resíduos, além de executarem “diversos trabalhos de reengenharia e adaptação tecnológica nas unidades de primeira geração”.

Aliado à sustentabilidade e à inovação, o know-how ao longo do tempo “em pré-tratamento mecânico, combinado com tratamentos térmicos e físico-químicos de qualquer resíduo, promoveu o lançamento do WAYS2, que procura transformar os “resíduos em produtos de interesse industrial com grande procura”.

Através deste sistema, a carteira de clientes caminhará “para um novo nível de rentabilidade económica e de neutralidade de emissões”, pois o desejo da entidade passa por “ajudar na obtenção de produtos e combustíveis renováveis, tornando assim possível a substituição de combustíveis fósseis para a descarbonização de setores estratégicos”. O responsável da empresa adianta que o “fecho do ciclo de tratamento do resíduo, sempre foi o foco, contudo, atendendo às necessidades de redução das taxas de deposição em aterro, descarbonização e crise energética, consideramos que chegou o momento de concluir o processo”.

Relativamente ao futuro da Bianna Recycling Portugal, Hugo Firmino diz que esse estará na contínua procura de soluções “para o tratamento de resíduos”, além de tornar a mesma “mais nacional e preparada para suportar os seus clientes de diversas vertentes”.



**W<sub>2</sub>energy**

**W<sub>2</sub>material**

**W<sub>2</sub>fuel**

**O RESÍDUO É O PRÓPRIO RECURSO.**

**N ways<sub>2</sub>**

[bianna.com/pt-pt/ways2/](https://bianna.com/pt-pt/ways2/)

**BIANNA**  
PORTUGAL 



### Sistema Bilateral de Recolha de Lixo

Nord Engineering, construtora de referência internacional de viaturas com o sistema **EASY** e contentores equipados com o cogumelo **F90** – ícones do sistema bilateral na recolha de resíduos sólidos urbanos (RSU).

Elevada tecnologia sustentada por uma investigação contínua e uma sólida experiência com mais de 20 anos, na utilização de milhares de equipamentos, espalhados por todo o mundo.

# A SUSTENTABILIDADE É O VOLANTE DO PRESENTE E FUTURO DA MICHELIN



Nasceu para o mundo automóvel na cidade de Clermont-Ferrand, em França, no já longínquo ano de 1889 e, atualmente, serão poucos aqueles que não reconheçam esta marca. A Michelin é uma das principais fabricantes de pneus do mundo, contando com unidades de produção em 17 países. Além de pneus feitos com materiais recicláveis, a empresa tem vindo a desenvolver vários projetos na área do hidrogénio. E para garantirem uma mobilidade segura, eficiente e sustentável, num claro compromisso de qualidade com o meio-ambiente e a carteira de clientes, alojam “mais de seis mil colaboradores” e um “orçamento de 680 milhões de euros”, como ocorreu no ano transato, para “a pesquisa e desenvolvimento” de produtos.

“Michelin, mais do que um pneu”, é aquilo que expressa as particularidades destes produtos da multinacional francesa, pois “são fabricados com 29% de materiais sustentáveis de origem vegetal ou reciclados, principalmente de borracha natural”. Este compromisso em garantir a qualidade ambiental, surge com o estabelecimento de metas a atingir: “40% de produtos compostos por matérias-primas sustentáveis, até 2030 e 100% até 2050”, números avançados por Florent Menegaux, Presidente do grupo. O próprio adianta que hoje já utilizam “o aço reciclado e óleo de girassol para substituir os óleos sintéticos obtidos a partir do petróleo, mas também a resina de pinho, de forma a alterar as resinas sintéticas na fabricação dos pneus”. Além disso, estão a desenvolver “novas tecnologias”, com os próprios técnicos e um conjunto de empresas especializadas, com o fim de obter “borracha sintética” - bio butadieno - com base de biomassa, bem como “estireno reciclado, que é uma matéria-prima para pneus e outros produtos industriais”, através de “resíduos de poliestireno, encontrado por exemplo nos copos de iogurte, e ainda estão a produzir “fio de poliéster, a partir de resíduos de plástico PET”, como o de algumas garrafas de água.

Em especial, os pneus de baixa resistência da marca possuem uma aliança com o meio-ambiente, ao ajudarem a “reduzir as emissões de CO2 do veículo”, sendo também adaptáveis a todas as tecnologias, como é o caso dos elétricos. Todavia, não é só em pneus que esta empresa evidencia a sua história no campo da sustentabilidade, visto que estão há mais de 15 anos a trabalhar na área de hidrogénio. “A empresa Symbio, detida em partes iguais pela Faurecia (Forbia) e pela Michelin, desenvolve, produz e comercializa sistemas de hidrogénio para vários tipos de veículos”. Por isso, estão neste momento a “colaborar num novo projeto”, apelidado de MissionH24, com o intuito “de acelerar a progressão da mobilidade “zero emissão”, através do uso da tecnologia de célula de combustível de hidrogénio no automobilismo, como é o caso de Le Mans. E “porque a corrida é a melhor pista de teste”, diz-nos Florent Menegaux, a última geração de pneus de resistência Michelin, que estreou precisamente em Le Mans, já contém 53% de materiais sustentáveis, confirmando assim o potencial, a consistência” e durabilidade dos mesmos.



+ reciclagem por favor, o ambiente agradece



A Michelin também está focada na mobilidade marítima sustentável, com o projeto Wing Sail Mobility (WISAMO), que consiste num sistema de vela automatizado, telescópico e inflável, que pode ser instalado em navios mercantes e barcos de recreio, com vista a ajudar a descarbonizar o transporte marítimo. Este valor da sustentabilidade é aprimorado com intensa investigação e pesquisa, sempre com o objetivo de substituir os “materiais de petróleo, ou de outras fontes esgotáveis por matérias-primas sustentáveis, de modo a manter ou melhorar o desempenho dos pneus” e outros produtos.

“Em Portugal, a legislação afigura que todos os produtores de pneus, fabricantes ou importadores, (...) devem assegurar a recolha e avaliação de todos os produtos que colocam no mercado quando estes atingem o fim da sua vida útil”. Esta função é desempenhada pela Valorpneu, que dispõe de um sistema integrado de gestão de pneus usados. Neste sentido, na troca dos pneus Michelin, o automobilista “não tem de fazer nada”, visto que na própria oficina é efetuada “essa gestão com a Valorpneu”. Depois da recolha, todos os pneus são valorizados por essa empresa, e nesse processo de recuperação, podem ser “picados, ou granulados”, tendo fins diversos, tal como “relva artificial, isolantes, pavimentos de segurança, misturas asfálti-

cas, entre outros”. Para além destas opções, a Michelin está a desenvolver “com a sua empresa Lehigh, a obtenção de pó de borracha micronizado por criogenização, que pode ser utilizado como matéria-prima para pneus novos e outros produtos industriais”. Trabalham também com a Enviro “e o consórcio BlackCycle para recuperar negro de fumo, petróleo, aço e gás por meio da pirólise de pneus usados”. E aqui todos “os materiais recuperados são reaproveitados em produtos feitos de borracha, como pneus, correias transportadoras ou mecanismos anti vibração”.

Antes da travagem final, ainda houve tempo para ouvir o Presidente da Michelin abordar o futuro da multinacional. Para ele, “tudo será sustentável”, e para conseguirem concretizar “essas necessidades atuais, sem impedir que as gerações futuras satisfaçam as suas, devemos trabalhar em várias áreas, como utilizar matérias-primas que não venham de fontes esgotáveis, mas de origem vegetal ou reciclada, ao usar energia limpa no processo de fabricação e, por fim, ao procurar reduzir e valorizar os resíduos, as descargas e emissões de gases de efeito estufa, que agredem a camada de ozono, em todo o ciclo de vida do nosso produto: fabricação, distribuição, uso e fim da vida”.



[www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)

## Reciclagem têxtil pode gerar cerca de 15 mil empregos até 2030

Segundo um estudo da McKinsey & Company, a reciclagem têxtil poderá gerar um mercado de seis a oito mil milhões de euros e criar cerca de 15 mil novos empregos na Europa até 2030, reduzindo ainda as emissões de CO<sub>2</sub> em quatro milhões de toneladas.

Segundo o documento divulgado, atualmente, menos de 1% dos resíduos têxteis são reciclados para produzir novas peças, sendo que cerca de 30% a 35% são triados e pelo menos um quinto poderia ser usado no futuro.

## Sociedade Ponto Verde ensinou às crianças mais sobre a reciclagem enquanto brincavam na praia

A Sociedade Ponto Verde dinamizou a iniciativa “Recicla Mania”, um jogo de tabuleiro em versão grande, com perguntas sobre reciclagem. Dirigida a todas as crianças, mas não só, a atividade teve como objetivo ensinar mais sobre a reciclagem, ajudando a esclarecer dúvidas e ensinando boas práticas sobre a separação dos resíduos, incluindo a colocação correta nos ecopontos.

Esta atividade fez parte da estratégia na área de desenvolvimento de parcerias da Sociedade Ponto Verde para a cidadania ambiental, em conjunto com o Sistema Nacional de Educação, e percorreu praias de norte a sul do país.



## Portugueses reciclaram mais 6% de embalagens no primeiro semestre

Segundo um comunicado divulgado pela Sociedade Ponto Verde, os portugueses reciclaram mais 6% de embalagens no primeiro semestre do ano em comparação com o mesmo período de 2021, o que demonstra que a reciclagem de embalagens mantém uma tendência de crescimento e que os portugueses estão a reciclar mais vidro.

Para além disso, os dados desta entidade indicam que “no primeiro semestre de 2022, foram enviadas para reciclagem 214.511 toneladas de embalagens provenientes da recolha seletiva dos ecopontos verde, azul e amarelo, que servem os portugueses”.

## Município de Cascais vai expandir a recolha de biorresíduos em sacos óticos a todo o seu território

A Câmara Municipal de Cascais anunciou que a recolha de biorresíduos em sacos óticos vai passar a abranger todo o município.

Assim, a partir de setembro, todos os munícipes de Cascais vão receber em casa um contentor de sete litros, um rolo de sacos verdes e informação sobre o que são os biorresíduos e o que podem colocar neste saco verde, que deve, depois, ser fechado e colocado no contentor dos resíduos urbanos indiferenciados.

Esta iniciativa piloto estava a ser testada desde 2018, com o propósito de preparar o concelho para a obrigatoriedade da recolha seletiva ou separação e reciclagem na origem dos resíduos orgânicos, que chega no final de 2023.



## Matosinhos alarga recolha seletiva de resíduos verdes

O Município de Matosinhos, com o apoio da LIPOR, está a promover o alargamento da recolha seletiva de resíduos verdes, em zonas referenciadas de maior potencial de produção desta tipologia de resíduos.

Nesta fase, a iniciativa pressupõe a colocação na via pública de mais 304 contentores de proximidade para resíduos verdes, a instalação de 14 caixas de grande capacidade em zonas habitacionais de elevado potencial de produção e a duplicação da capacidade existente nos Ecocentros para a receção desta fração de resíduos.

Este reforço de serviço por parte do Município de Matosinhos servirá de forma direta mais de 32 mil alojamentos, tornando a entrega para reciclagem dos resíduos verdes,





# Perspetivar o futuro da formação

## ANESPO na defesa do ensino profissional

São muitos, e perdem-se no tempo, os documentos oficiais que referem que uma das mais importantes prioridades nacionais deverá ser a melhoria das qualificações.

Os indicadores não enganam, em Portugal apenas 34% dos jovens frequentam cursos profissionais na idade própria.

Esta percentagem contrasta, designadamente, com países como a Alemanha, a Suécia ou a Áustria, com valores que rondam os 70%.

O valor médio da União Europeia situa-se nos 55%. Em Portugal reconhece-se que estamos mal, mas todos os anos aprova-se a duplicação e triplificação da abertura de turmas dos cursos científico-humanísticos, sabendo-se que, desta forma, cada vez mais nos afastamos dos indicadores da União Europeia.

Os dados mais recentes da INFOESCOLAS/ME/2019/20 esclarecem: temos no ensino secundário 313.024 alunos, dos quais 202.475 alunos em cursos científico-humanísticos e 110.041 alunos em cursos profissionais, ou seja, 65% de alunos em cursos “gerais” e apenas 35%, em cursos profissionais.

Como é evidente, o país apresenta-se na Europa com a pirâmide das qualificações ao contrário!

Será que alguém a consegue pôr direita?

O país, os jovens e as famílias ficariam imensamente gratos!

*José Luís Presa, Presidente da Associação Nacional de Escolas Profissionais*



## Educação e Formação de mãos dadas para um melhor futuro!

A Educação reveste-se de importância crucial num país democrático, que se quer afirmar convictamente desenvolvido, carecendo da vontade efetiva dos políticos no sentido de investir cada vez mais nos respetivos recursos humanos, no edificado, nos materiais...tendo como premissa o aumento permanente da qualidade das aprendizagens, o sucesso educativo, e a consequente redução da taxa de abandono escolar.

Em fevereiro deste ano, tivemos conhecimento de que a taxa de abandono precoce da educação e formação em 2021 - percentagem de homens ou mulheres entre os 18 e os 24 anos, que deixou de estudar sem completar o secundário - cifrava-se no valor de 5,9%, o que muito deve orgulhar o país.

Apresentando-se como um indicador do excelente desempenho das escolas, serve ademais e principalmente para aferir o desempenho dos sistemas educativos europeus, atingindo um valor de relevância superior, em constante decréscimo desde 2006. Os professores e formadores portugueses, obreiros deste feito, estão de parabéns!

A conquista referida não deve fazer esmorecer a força e a vontade, antes, porém, motivar a continuidade do comprometimento de todos os envolvidos com a Educação para alcançar novas metas e êxitos, de entre os quais destaco a redução da taxa de analfabetismo e o aumento da escolarização como meros exemplos. A formação ao longo da vida será outro campo onde a ação governamental deverá prestar atenção, a par da inclusão de todos.

A pandemia mostrou-nos a necessidade de direcionar as nossas atenções para a capacitação digital de todos, minorando o número de infoexcluídos com o aumento da literacia nesta área. A Escola terá uma palavra importante a dar na promoção de uma política conducente ao aumento das competências digitais, requerendo-se a disponibilização de formação adequada a este propósito.

Os professores e formadores adaptaram-se às mudanças forçosamente ocasionadas, e deram uma resposta que nos deve encher de orgulho. Os diretores das escolas constituíram-se verdadeiros baluartes, traves-mestras de um sistema de ensino desejavalemente, e cada vez mais, Valente e Imortal!

*Filinto Lima  
Professor e Presidente da Associação Nacional de Diretores de Agrupamentos e Escolas Públicas*





# CHAPITÔ: UMA ESCOLA DO TAMANHO DE UM SONHO

A Escola Profissional de Artes e Ofícios do Espetáculo do Chapitô (EPAOE), localizada em Lisboa, e financiada pelo Ministério da Educação, através de Contrato – Programa, é a única escola de circo em Portugal. O Chapitô é “muito mais do que uma Escola”- é um “projeto social, cultural e educativo comprometido com os princípios da equidade, justiça e inclusão societal”. A EPAOE “ofere-

ce dois cursos profissionais de Artes do Espetáculo com a duração de três anos”: o Curso de IAC - Interpretação e Animação Circenses e o curso CenFA - Cenografia, Figurinos e Adereços. Ambos têm dupla certificação, a equivalência ao 12º ano e um Certificado Profissional de Nível 4, de acordo com a regulamentação da União Europeia.

O Chapitô, a “grande casa de cultura e de convívio intercultural” forma jovens que são “artistas de circo que conjugam uma elevada qualidade artística e técnica com uma acordada e ativa consciência cívica. A dimensão aberta, plural, responsável e mundana, é a condição para aqui “se fazer escola”. Afinal, uma escola só ganha sentido social e científico “nesta profusão acolhedora de perspetivas, de gentes e de mundividências”.

## CURSO DE ARTES DO ESPETÁCULO - INTERPRETAÇÃO E ANIMAÇÃO CIRCENSES

O curso forma artistas em artes performativas de largo espectro, vocacionadas para a expressão circense.

### Componentes de Formação Artística

- Técnicas Circenses
- Técnicas de Expressão Corporal
- Técnicas Performativas
- Formação em contexto de trabalho

### Saídas Profissionais:

- Artista de Artes Circenses
- Artista Intérprete de Artes Cénicas
- Animador em Artes do Espetáculo

## CURSO DE ARTES DO ESPETÁCULO - CENOGRAFIA, FIGURINOS E ADEREÇOS

O curso de Cenografia, Figurinos e Adereços forma técnicos de realização plástica, marcados pelo imaginário circense, preparados para interagir cenicamente com os intérpretes, num sentido de espetáculo total.

### Componentes de Formação Artística

- Cenografia
- Figurinos e Caracterização
- Adereços
- Formação em contexto de trabalho

### Saídas Profissionais:

- Técnico de Montagem Cénica
- Técnico de Guarda-Roupa
- Técnico de Caracterização
- Aderecista
- Contra-Regra
- Diretor de Arte



## COMPONENTE PRÁTICA

### 1º Ano - Mostra Técnica

A Mostra Técnica tem como objetivo apresentar os conhecimentos e técnicas aprendidos durante o ano letivo numa apresentação pública que integra os conteúdos de ambos os cursos (IAC e CenFA).

### 2º Ano - Exercício-Espetáculo

O Exercício-Espetáculo é como um espetáculo profissional, orientado por um encenador convidado que acompanha o processo, desde a pesquisa, divulgação até à apresentação pública.

### Estágios Curriculares

Os alunos realizam estágios curriculares progressivos ao longo do seu percurso letivo nas áreas de:

- Animação cultural e social
- Companhias (de Teatro, Dança, Circo)
- Ateliers profissionais (Plásticos, Adereços, Guarda-Roupa), na televisão ou em organismos públicos, privados ou semiprivados, em Portugal e no Estrangeiro.

Locais/Parceiros de Estágio (nacionais e internacionais): Teatro O Bando, SP Televisão, Ateliê Maria Gonzaga, Artistas Unidos, Companhia Olga Roriz, Teatro Infantil de Lisboa, Escola Nacional de Circo do Rio de Janeiro (Brasil), Académie Fratellini (França), École de Cirque de Lyon (França), Pestana Hotéis, entre muitos outros.

### PAP (Prova de Aptidão Profissional) - 3º Ano

A PAP- Prova de Aptidão Profissional- assume um caráter integrador dos conhecimentos e competências adquiridos e desenvolvidos ao longo do Ciclo de Formação, incluindo a do estágio curricular do último ano. Esta, culmina na apresentação pública de um espetáculo produzido pelos próprios alunos, na sua conceptualização, criação e divulgação.

### Aprendizagens complementares

Para além das aprendizagens curriculares, a Escola aposta no convite a profissionais de áreas artísticas, técnicas e culturais, como complemento de formação, ao longo de todo o ano letivo.

Também as Residências Artísticas Internacionais trazem ao Chapitô e à sua Escola alguns dos maiores artistas e Companhias Circenses de todo o mundo e a Escola integra anualmente, nas suas atividades curriculares, três eventos que complementam a formação dos alunos, através de um processo criativo que culmina numa apresentação pública no Chapitô ou no exterior, como por exemplo: o Carnaval, o Dia Mundial do Teatro e a celebração do 25 de Abril.



# **CURSOS PROFISSIONAIS**

**Equivalência ao 12.º ano | Nível 4 do QNQ**

**Cozinha/Pastelaria**

**Pastelaria/Padaria**

**Restaurante/Bar**

**Eletrónica e Telecomunicações**

**Eletrónica, Automação e Computadores**

**Eletrónica, Automação e Comando**

**Gestão de Equipamentos Informáticos**

**Gestão e Progr. de Sistemas Informáticos**

**Informática - Instalação e Gestão de Redes**

**Mecatrónica**

**Mecatrónica Automóvel**

**Mecânico de Aeronaves e de Material de Voo**

**Manutenção e Operação Ferroviária**

**Auxiliar de Saúde**

**Ótica Ocular**

**Comunicação e Serviço Digital**

**Comunicação - Marketing, Relações  
Públicas e Publicidade**

**Multimédia**

**Desenho Digital 3D**

**Proteção Civil**

**Construção Civil - variante  
Condução de Obra - Edifícios**

**Animador Sociocultural**

**Ação Educativa**

**Gestão**

**Comercial**

**Turismo**

**Permite  
Acesso ao  
Ensino  
Superior**



**TEMOS**

**AMAR**

**AMAD**

**SINTI**

**LISB**

**ARRUD**

**ENTR**

taveeiffel.pt

@gustaveeiffel.pt

800 916 440

n.º gratuito



ESCOLA PROFISSIONAL  
**GUSTAVE EIFFEL**



**5 6 POLOS**

**DORA SEDE**

**ORA CENTRO**

**RA - QUELUZ**

**OA - LUMIAR**

**DA DOS VINHOS**

**RONCAMENTO**



**Frequência  
GRATUITA!**

**Ano Letivo  
2022/2023**

**CEF**

**Equivalência ao 9.º ano | Nível 2 do QNQ**

**Assistente Administrativo(a)**

**Assistente Familiar e de Apoio à Comunidade**

**Empregado(a) de Restaurante/Bar**

**Pasteleiro(a) - Padeiro(a)**

**Operador(a) de Manutenção Hoteleira**

**Operador(a) de Eletrónica e Computadores**

**Operador(a) de Informática**

**Eletromecânico(a) de Manutenção Industrial**

**Mecânico(a) de Serviços Rápidos**

**Estágio  
Incluído**



segue-nos!

# O “APRENDER” É O VALOR QUE GUIA O ENSINO DA ESCOLA PROFISSIONAL DE ESPOSENDE

**Situada na Vila de Fão, esta instituição de natureza privada, ao longo destes “quase 30 anos de existência”, disponibiliza opções formativas nas áreas da Hotelaria, Turismo, Animação Sociocultural, Ação Educativa, Informática, Ambiente, Marketing e Comunicação. Seja qual for o destino do aluno, os objetivos da concretização destes cursos passam pela progressão dos estudos e a clara aproximação às “necessidades do mercado de trabalho da região”.**

A pouco mais de um mês do regresso às aulas, a Escola Profissional de Esposende (EPE), pela mão da sua diretora Alexandra Vilar abre as portas à Mais Magazine. O seu presente e sobretudo o futuro são os temas em cima da mesa. Dá-se o clique da claquete e começa-se por falar sobre o ensino que a responsável da escola garante ser “centrado no aluno, com o intuito de aprender, aprender a ser, aprender a aprender e aprender a fazer”, além de ser orientado por valores e princípios, que têm como fim a sua formação integral, enquanto pessoa, nos seus interesses e ambições e, como cidadão, responsável, participativo e solidário.”

Este colocar as mãos na massa é centrado, em primeiro lugar, na progressão letiva e em segundo em “dar respostas às necessidades do mercado de trabalho da região”. Em termos práticos, esse pensamento estimula “a proximidade entre professor e aluno”, bem como a integração e realização de atividades, eventos, colaborações e estágios (FCT), “num leque de parcerias com o tecido económico, empresarial e social, quer a nível nacional, como internacional”. Dentro dessa linha, o que sobressai é de facto a “partilha de experiências e saberes entre estudantes e os técnicos de diferentes áreas”.

Passando para o campo internacional, Alexandra Vilar justifica a contínua aposta da EPE em programas de intercâmbio e mobilidades para “fomentar a interculturalidade”, aumentar as “competências, nomeadamente linguísticas e comunicacionais, incentivar a troca de conhecimento com jovens de outras nacionalidades” e formar indivíduos “mais ativos e membros de uma sociedade mais integradora, inclusiva e que valoriza o seu património local”.

## Ingressar no ensino profissional em Portugal

Antes do balanço e agradecimentos que dão o ponto final à conversa, a diretora foi desafiada a lançar-se numa avaliação daquilo que hoje é o ensino profissional em Portugal. A entrevistada diz que tem existido uma onda de valorização crescente, que é “fruto do sucesso dos alunos, das elevadas taxas de empregabilidade e do prosseguimento de estudos”. Contudo revela que “ainda há um estigma, difícil de combater”, relativamente aos alunos que optam por esta via e que, “se fizermos uma comparação da realidade portuguesa, com a dos outros países desenvolvidos, ainda estamos muito aquém do desejado.” A própria adianta que esse torcer o nariz muitas vezes surge de “alguns profissionais e entidades ligados ao ensino”, que acabam por transmitir a sua opinião para os próprios Encarregados de Educação.

Na Escola Profissional de Esposende a resposta a este obstáculo, tem sido feita ao oferecer “uma formação de qualidade, abrindo a escola à comunidade, envolvendo-se, partilhando experiências e saberes com todos os atores locais”.

Para fechar “em beleza”, Alexandra Vilar adota e profere as palavras “do pai das escolas profissionais, Dr. Joaquim de Azevedo” ao afirmar que “na nossa escola, o foco primordial são as pessoas que moram nos alunos” e esses “têm de ser, cada vez mais, protagonistas”, e para tal, “é preciso rever modelos de participação”.



[www.epe.edu.pt](http://www.epe.edu.pt)

# EPGaia

Escola  
Profissional  
de Gaia

DUPLA  
CERTIFICAÇÃO

# 12<sup>o</sup> 11<sup>o</sup> 10<sup>o</sup> ENSINO SECUNDÁRIO Cursos Profissionais

## TECNOLOGIAS E ENGENHARIAS

Eletrónica, Automação e Computadores  
Eletrónica Médica  
Maquinação e Programação CNC  
Mecatrónica  
Mecatrónica Automóvel



## TECNOLOGIAS DA SAÚDE

Auxiliar de Farmácia  
Auxiliar de Saúde  
(Eletrónica Médica)



## CUIDADOS DE BELEZA

Cabeleireiro/a



## GESTÃO E ADMINISTRAÇÃO

Gestão



## INFORMÁTICA E MULTIMÉDIA

Design de Comunicação Gráfica  
Informática – Instalação e Gestão  
de Redes

## OFERTA EDUCATIVA E FORMATIVA

2022/2023

# 33 ANOS

### APOIOS

Subsídio de alimentação  
Bolsa de material escolar  
Subsídio de transporte  
Bolsa de profissionalização

### QUALIFICAÇÃO ESCOLAR

12º ano de escolaridade  
Acesso ao ensino superior

### QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Certificado profissional  
Diploma de nível da 4 UE

Cofinanciado por:



uma escola em movimento

# O futuro da tua qualificação e formação profissional está na Escola de Tecnologia e Gestão de Barcelos

**A Escola de Tecnologia e Gestão de Barcelos (ETG) foi criada para satisfazer a procura social de profissionalização e integração no mercado de trabalho. Com 32 anos de história e mais de 8500 alunos formados, a ETG assume-se como um importante ativo no desenvolvimento económico, social e cultural da região onde se insere. Fique a conhecer nesta edição o passado, presente e futuro da instituição barcelense.**

O projeto da criação de uma escola profissional em Barcelos nasceu em 1990, da vontade do executivo da Câmara Municipal, liderado na altura por Fernando Reis, que quis assumir um papel preponderante no desenvolvimento e integração social e cultural de uma população que, por razões várias, abandonava os seus estudos precocemente. Inicialmente denominada EPB-Escola Profissional de Barcelos, por aditamento ao contrato-programa da Escola Profissional de Barcelos, passou a designar-se mais tarde Escola de Tecnologia e Gestão de Barcelos. “Pode dizer-se que esta aposta no plano

de educação foi sempre a ‘menina dos olhos’ da nossa Câmara Municipal, que a levou a ser pioneira dos primeiros cursos profissionais a ministrar em Portugal, graças ao contrato programa celebrado com o Estado português e o GETAP - Gabinete de Educação Tecnológica Artística e Profissional, entretanto extinto”, assume Jorge Cruz, Presidente do Conselho de Administração da EMEC.

Em 2000, a escola foi integrada na Empresa Municipal de Educação e Cultura de Barcelos (EMEC), sendo até hoje esta a sua entidade proprietária. Na atividade de formação inicial, a ETG desenvolveu os cursos profissionais de Técnico de Gestão, Técnico de Comércio, Técnico de Planeamento e Gestão da Produção, Desenhador Projetista, Técnico Projetista de Desenho Industrial Têxtil. A partir de dezembro de 2000, a sede da ETG passa a funcionar em novas instalações, em Abade de Neiva, onde desenvolve novas modalidades e áreas de Educação e Formação, nomeadamente Cursos de Educação e Formação (nível 2), 10.º ano profissionalizante, Cursos de Especiali-

zação Tecnológica (nível 5), para além dos Cursos Profissionais (nível 4).

Com 32 anos de existência na comunidade educativa barcelense, a ETG já formou mais de 8500 alunos, assumindo-se como uma escola de referência nacional na Educação e Formação Profissional. Com vista à melhoria das capacidades sociais e humanas e o sucesso académico dos seus alunos, a escola tem previsto para o próximo ano letivo um reforço da oferta formativa. “No ano letivo 2022/2023, a ETG terá em funcionamento os cursos de Técnico/a de Fotografia, Técnico/a de Design de Comunicação Gráfica, Técnico/a de Design de Moda, Técnico de Cozinha/Pastelaria e Técnico/a de Informática de Gestão. O período atual constitui uma oportunidade para o delineamento de uma visão de futuro e seleção de prioridades estratégicas para o desenvolvimento e afirmação da ETG”, afirma Jorge Cruz.

Assim, para o triénio 2022-2025, a ETG apresenta um novo Projeto Educativo, estabelecendo cinco importantes objetivos estratégicos a atingir neste período. O primeiro grande objetivo passa pela





promoção do sucesso escolar, desenvolvendo estratégias para aumentar a eficácia da escola no âmbito dos resultados académicos, motivando os alunos para o sucesso académico e profissional. “Preende-se criar um clima escolar propício à aprendizagem, equidade e inclusão, em paralelo com uma cultura de esforço e empenho”. O segundo ponto pretende alcançar o desenvolvimento integral do aluno, permitindo-lhe que desenvolva uma cultura científica e artística de base humanista, para assim responder às exigências dos tempos atuais. “A ETG promove a educação para a cidadania, assentando as suas práticas quotidianas em valores e princípios, desenvolvendo experiências reais de participação e de vivência da cidadania, incluindo a promoção da educação ambiental, com o compromisso de criar uma escola mais sustentável”. Neste contexto, torna-se igualmente pertinente o desenvolvimento de uma consciência e cidadania europeias, a multiculturalidade, proporcionando experiências de contacto com outras culturas, através da participação em projetos de âmbito internacional, no-

meadamente através dos Projetos ERASMUS +. A empregabilidade, proximidade empresarial e adaptação às necessidades locais são outros dos pontos estratégicos que a ETG pretende atingir no próximo triénio. Para isso, a escola pretende continuar a afirmar-se como uma entidade que contribui para o desenvolvimento local, adaptando a sua oferta formativa às necessidades sociais e económicas. “A escola deverá ser capaz de gerar trabalhadores qualificados de reconhecido valor junto das empresas e dos empregadores”. Num mundo cada vez mais digital, a inovação tecnológica não poderia ser deixada de lado e, por isso, a ETG pretende continuar a apostar na melhoria das condições de ensino-aprendizagem, através da renovação das instalações, equipamentos e recursos educativos, de forma a dotar a escola de infraestruturas de qualidade, e assim melhorar a capacidade técnica dos espaços educativos e formativos. Por último, mas não menos importante, a escola pretende ainda continuar a apostar num ensino de qualidade nos processos e resultados. “A ETG encontra-se certificada com o Selo de Garantia da Quali-

dade, em conformidade com o EQAVET. Com este objetivo, pretende-se garantir a qualidade do serviço educativo prestado pela escola, através da aplicação do ciclo de qualidade”. Neste sentido, a escola desenvolve processos de monitorização de resultados, avaliando o cumprimento de objetivos e metas, num processo que visa a melhoria contínua e garante a qualidade dos serviços prestados.

A entrada em vigor de um novo Projeto Educativo constitui uma oportunidade de afirmação da escola perante a comunidade educativa e envolvente, constituindo um desafio para a ETG alcançar estes objetivos estratégicos nos próximos anos. “Destacamos como prioridade a inovação tecnológica, e nesta área a escola tem previsto um investimento a muito curto prazo que possibilitará uma significativa melhoria dos equipamentos e recursos educativos”, afirma Jorge Cruz. Da mesma forma é também uma prioridade a proximidade com o tecido empresarial local, incrementando parcerias com empresas e o desenvolvimento de iniciativas e projetos conjuntos, consolidando o reconhecimento da escola na comunidade.



EMEC | ETG

ESCOLA DE TECNOLOGIA  
E GESTÃO DE BARCELONAS

[www.etgbarcelos.com](http://www.etgbarcelos.com)





# EPROSEC: “A escola que aposta na mudança”

**A EPROSEC é a escola profissional do SINDESCOM - Sindicato dos Profissionais de Escritório, Comércio, Indústria, Turismo e Serviços Correlativos da Região Autónoma dos Açores. Existimos desde 1992. Ao longo do nosso percurso, realizamos cursos nas áreas de Gestão e Comércio, Comunicação e Imagem, Turismo, Serviços de Apoio Social, Informática, Ambiente, Higiene e Segurança no Trabalho, Recursos Florestais, Saúde, Serviços Jurídicos e Design de Moda.**

Para além destas ações, promovemos também cursos em regime pós-laboral, que compreendem ações de aperfeiçoamento e reconversão profissional para ativos e desempregados, na área social, de secretariado, gestão e informática. A nossa Escola, certificada pela ISSO 9001, tem sido uma Escola de referência pela excelente prestação em projetos de âmbito Regional, Nacional e Internacional. Exemplo disso são os nossos medalhados em campeonatos de profissões, regionais, nacionais e até internacionais.



Continuamos a trabalhar sobretudo com as novas gerações de jovens, numa escola inclusiva onde estes jovens colhem saberes, crescem cheios de sonhos e são preparados para a vida ativa. Para o futuro, e no mundo de mudança que atualmente vivemos, muitos e grandes são os desafios que se nos apresentam.

Somos uma escola que aposta na mudança, acreditando na formação contínua para um futuro cheio de possibilidades e oportunidades, porém, neste momento, completamente imprevisível. Manter as atividades da escola e ampliar as suas diferentes frentes de atuação, em sintonia com as transformações atuais e novas exigências sociais, são os grandes desafios que nos são apresentados.

Atualmente, estamos em fase de transição entre quadros comunitários e, como habitualmente nestas situações, temos algumas expectativas e preocupações. O que esperar do novo quadro comunitário Açores 2030? Dada a situação atual global, quando, efetivamente, estará em ple-

no funcionamento? Quais serão as novas Regras?

Que modelo de financiamento? Preocupa-nos também o decréscimo de jovens em idade escolar. O número de formandos acompanha a tendência demográfica da Região, o que implica menos alunos no ensino profissional.

Vivemos tempos de incertezas e mudanças profundas. É preciso reagir e, sempre que possível, antecipar cenários e decidir com prudência, mantendo sempre como missão oferecer uma sólida formação sociocultural científica e técnica, promover a inovação, criar condições para proporcionar a aquisição das competências necessárias para o exercício de uma cultura humanista e, como visão, educar no verdadeiro sentido humanista.

É tempo de (re)inventar formas de despertar no formando o gosto pelo saber e, acima de tudo, o gosto por aprender, ou ainda o gosto pelo aprender reflexivo, crítico e (re)construído.

**João Tadeu Ricardo,  
Diretor da EPROSEC**

Escola Profissional do Sindicato de Escritório e Comércio da Região Autónoma dos Açores  
Rua Manuel Vieira Gaspar, nº 1 - Arrifes  
9500-374 Ponta Delgada  
Tel.: 296 307 690  
geral@eprosec.pt • www.euprosec.net



[www.euprosec.net](http://www.euprosec.net)





HOTELS & RESORTS

# VENHA CONHECER O NOSSO UNIVERSO


Desfrute do melhor que o Algarve tem para oferecer. O grupo AP Hotels & Resorts disponibiliza 6 Hotéis / Resorts no Algarve que lhe permitem desfrutar de férias em família, seja em regime de tudo incluído na Praia da Falésia, Albufeira ou combinando lazer e trabalho em Faro, ou a desfrutar de um adults only em Tavira e na Praia da Rocha em Portimão. O grupo acabou de abrir uma nova unidade em Cabanas de Tavira que lhe permite usufruir do regime de alojamento e pequeno almoço ou do popular regime de tudo incluído. Venha conhecer o novo AP Cabanas Beach & Nature.

RESERVAS | BOOKINGS • [WWW.AP-HOTELSRESORTS.COM](http://WWW.AP-HOTELSRESORTS.COM)



  
ADRIANA BEACH RESORT  
PRAIA DA FALESIA - ALBUFEIRA  
★★★★

  
CABANAS BEACH & NATURE  
TAVIRA  
★★★★

  
EVA SENSES  
FARO  
★★★★

  
MARIA NOVA LOUNGE  
TAVIRA  
★★★★

  
ORIENTAL BEACH  
PORTIMÃO  
★★★★

  
VICTORIA SPORTS & BEACH  
FALESIA - ALBUFEIRA  
★★★★

## Até ao final do século XXI EUA atingirão temperaturas similares às do Médio Oriente

Um estudo desenvolvido pelo portal Climate Central divulgou este mês que o aquecimento global aumentará a temperatura que se faz sentir no verão nos Estados Unidos da América, até ao final do século XXI, colocando com calor extremo cerca de 16 estados desse país, similar ao que se faz sentir em cidades do Médio Oriente. Importa salientar que este verão, cidades como Boston e Portland já registaram recordes de temperatura.

## O melhor gelado vegan do mundo é português e está em Lisboa

No final do mês de julho, a Scoop and Dough - gelataria e donuteria que nasceu em Lisboa em 2019 - venceu o prémio de “Melhor Gelado Vegan do Mundo”, atribuído pela plataforma Happy Cow. Este espaço confecciona e vende gelados à base de amêndoa, coco, caju, ou aveia e já não é a primeira vez que colocam uma medalha ao peito, uma vez que em 2020 receberam o prémio de “Melhor Donut Vegan do Mundo”.

## Campanha do Governo alerta os emigrantes para a prevenção de acidentes rodoviários e incêndios florestais

No último dia do mês de julho, os emigrantes que passaram a fronteira de Vilar Formoso tiveram as boas-vindas da Secretária de Estado da Proteção Civil, Patrícia Gaspar e do Secretário de Estado das Comunidades Portuguesas, Paulo Cafôfo, com o intuito de reforçar o alerta para os cuidados de segurança rodoviária e sensibilizar para a prevenção de incêndios, no âmbito da campanha “Emigrante Chama”.



# Visite Anadia

um destino tranquilo, acolhedor e apaixonante!



**ANADIA**  
TERRA DE PAIXÕES  
LAND OF PASSIONS

GRICHA  
VINEYARD HOUSE

Best of Wine  
Tourism 2022

Alojamento



# QUINTA DA GRICHA

Descubra o Douro fora do caminho habitual.

