

DESTAQUE

Tavira reafirma a Dieta Mediterrâica

Estratégia nacional para a agricultura biológica, adaptação às alterações climáticas e uma revisita ao património genético vegetal da região são algumas das muitas propostas na sexta edição da Feira da Dieta Mediterrâica, de 6 a 9 de setembro



Bruno Filipe Pires
bruno.pires@barlavento.pt

Em poucas palavras, será «uma festa associada ao estilo de vida mediterrâneo. Um processo de desenvolvimento regional e de afirmação cultural da identidade do Algarve, e de aquilo que temos de diferenciador para divulgar», resumiu Jorge Botelho, presidente da Câmara Municipal de Tavira, durante a apresentação à imprensa da Feira da Dieta Mediterrâica, na sexta-feira, 24 de agosto.

«A feira vai conquistando espaço e interage com uma programação que vamos corrigindo para lhe dar mais qualidade. Além das iniciativas que têm muito a ver com a di-

nâmica agrícola, a investigação e tudo aquilo que são os referenciais da Dieta Mediterrâica», acrescentou o autarca. Uma novidade é a inclusão do Mercado Municipal de Tavira, espaço por excelência de venda de frescos e pescado, embora o centro nevrálgico do evento continue a ser o núcleo histórico da cidade, junto ao rio Gilão, até à colina genética do alto de Santa Maria. No total serão mais de 40 espetáculos distribuídos em sete espaços ao longo dos quatro dias, «que, de alguma forma, fazem o imaginário e proporcionam experiências únicas, num ambiente necessário à dignidade e representatividade que pretendemos dar», considerou o autarca. Grupos etnográficos,

animação de rua, teatro clássico e de marionetas e música das comunidades representativas desta dieta (Grécia, Marrocos e Itália) com danças e bailes tradicionais. Também o flamenco, a convidar os vizinhos espanhóis terá lugar, além do fado e do cante alentejano, ambos património imaterial da humanidade reconhecidos pela Unesco.

Em termos de expositores, ao todo serão 155 stands, sendo 117 do sector agroalimentar e de artesanato tradicional, e 29 de entidades públicas e associações, «o que mostra a enorme parceria institucional à volta deste evento».

A chamada Praça da Convivialidade juntará cinco restaura-

rantes, embora de forma indireta a oferta hoteleira e de similares, segundo o autarca, tem vindo a melhorar a qualidade e a associar-se a este evento. Botelho destacou ainda a componente de atividades para os mais jovens, com dois novos espaços dedicados, sendo que no sábado e domingo, a programação «começa logo de manhã para que as famílias possam ficar o dia inteiro». O autarca lembrou ainda que a feira recebe «milhares de visitas todos os anos, com um padrão e um nível de satisfação elevadíssimo». A apresentação contou ainda com a presença de representantes da Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve, Águas do Algarve e Associação In Loco, entre outros

parceiros que, desde janeiro, trabalham no programa apresentado. A abertura oficial está marcada para quinta-feira, dia 6 de setembro, às 18h00, na Praça da República.

Centenário do Ministério da Agricultura

Fernando Severino, diretor Regional de Agricultura e Pescas do Algarve, salientou que nesta sexta edição, a Feira da Dieta Mediterrâica contará com a presença do Ministério da Agricultura, que celebra este ano o centenário da sua criação, a 9 de março de 1918. «São 100 anos a desenvolver Portugal. A agricultura tem as suas raízes no passado e faz parte das nossas tradições ligando todos os portugueses através de um território comum. Esta mostra torna-se uma pedra basilar para a agricultura na vertente do património imaterial e cultural da UNESCO que é Dieta Mediterrâica. É mais do que um estilo de vida», disse. «Este Ministério surge na sequência da Primeira Guerra Mundial, com o objetivo de estimular o sistema produtivo nacional e de garantir o abastecimento alimentar do país, num contexto de uma grave crise de subsistência em que Portugal se encontrava. Afigura-se aqui um papel de encaixe da Dieta Mediterrâica em todo o trabalho deste Ministério seja no sentido histórico, económico e social. Hoje, passado um século, já nos encontramos numa via de sustentabilidade, mas com várias ameaças», disse Fernando Severino.

Pêro de Monchique para conhecer em Tavira

Ao longo da feira, o Centro de Experimentação Agrária de Tavira (CEAT) da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve abrirá portas ao público, de novo, com visitas às coleções vivas de árvores de fruto e vinha, mas segundo o diretor regional Fernando Severino, «com uma análise diferente. Uma análise que tem de enquadrar as alterações climáticas, contexto em que hoje nos encontramos. E também no âmbito da Estratégia Nacional para a Agricultura Biológica, que é muito recente», disse. Até porque ao abrigo do Plano Nacional para os Recursos Genéticos Vegetais, há hoje uma «grande necessidade para a adoção de medidas urgentes. Temos finalmente um projeto aprovado para os próximos quatro anos, no âmbito do Programa de Desenvolvimento Rural (PDR) 2020, para a preservação e recolha das fruteiras tradicionais», revelou, uma parceria com o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), ligado também ao futuro Centro de Competências da Dieta Mediterrâica. No CEAT, «temos por exemplo, a pêra rocha. Isto é importante porque o país está a perceber o caminho por onde temos de ir nas novas tendências agrícolas. Ainda agora, depois dos incêndios, alguém zangado perguntava, porque não aproveitar para desenvolver o pêro de Monchique? Esse pêro, em breve, estará disponível para os viveiristas poderem

«Gentes do Mercado, sorrisos e expressões proverbiais» em estreia

Alexandra Gonçalves, diretora Regional de Cultura do Algarve, revelou uma proposta de dinamização socio-cultural com «ousadia», cuja apresentação será na manhã de sexta-feira, dia 7 de setembro, às 10 horas. «É uma parceria com a Associação Internacional de Paremiologia que traz alguma inovação e tradição em simultâneo. Trata-se de uma ação programada para o Mercado Municipal de Tavira, que celebra 20 anos e que, pela primeira vez, é integrado na programação» da feira. Tem por título «Gentes do Mercado, sorrisos e expressões proverbiais» e é materializado pela designer Alexandra Santos. Segundo a responsável, a intenção é destacar os vendedo-

res das bancas, os produtores e até os fregueses daquele espaço, através da colocação de painéis e de percursos proverbiais. No total, serão colocadas oito lonas na estrutura central do Mercado, ilustradas com as fotografias das pessoas que ali trabalham e com provérbios, «de forma a dar ainda mais cor e vida a este espaço. Para nós é fundamental cumprir o designio de envolver a comunidade na valorização e proteção da Dieta Mediterrâica. Houve um espírito de coesão entre os participantes e isso já nos diz que será um projeto ganhador. As pessoas disponibilizaram-se e foi com muito agrado que saíram os sorrisos e as expressões que se juntarão às dos visitantes»,

disse. Além disso, haverá marcadores de livros e materiais ilustrativos com provérbios em cada banca para oferecer ao público. A ação terá uma antestreia no dia 6 de setembro, com a presença dos utentes da Santa Casa da Misericórdia de Tavira, crianças e jovens dos ATL e os idosos dos Centros de Dia do concelho. Alexandra Gonçalves sublinhou ainda que a iniciativa vai ao encontro dos valores promovidos pela Convenção de Faro, ao traduzir-se num processo dinâmico com a participação e envolvimento da comunidade desde o início, e está inserido nos contributos da Direção Regional de Cultura do Algarve para a celebração do Ano Europeu do Património Cultural.



propagá-lo. Este sector tem a ver com todos nós e esta feira é cada vez mais a feira da sustentabilidade, das luzes do futuro e de tudo aquilo que juntos podemos programar para o Algarve, mas não só».

Universidade do Algarve mostra projetos científicos

Ana de Freitas, vice-reitora da Universidade do Algarve (UAlg), explicou que a academia estará presente com um stand para mostrar «através de exposições, o trabalho que é feito quer a nível de plantas hortícolas e condimentares, quer o trabalho científico no âmbito da agricultura biológica, da desertificação e da ocupação do solo. Em destaque vão estar também os projetos de investigação nas áreas da dietética e nutrição, quer transfronteiriços, quer nacionais, do ponto de vista nutricional da Dieta Mediterrânea. E vamos divulgar a oferta formativa, ligada ao mar, à agro-nomia e à gestão sustentável de espaços rurais».

Plano de Salvaguarda é a grande novidade

O Plano Regional de Salvaguarda para a Dieta Mediterrânea (2018 - 2020), inclui, entre «múltiplas atividades», ações e iniciativas, a realização desta feira, que segundo o au-



Jorge Botelho e Fernando Severino

menta a nossa responsabilidade de todo os anos. O que se pretende é que este padrão seja envolvido à escala nacional, ao nível das políticas de saúde, de educação, agrícolas, numa abordagem multidisciplinar», concluiu Jorge Botelho.

RTA saúda «interesse renovado» dos parceiros

João Fernandes, presidente da Região de Turismo do Algarve (RTA), sublinhou que «a feira continua viva e mostra sinais de renovação. Sendo este um projeto estratégico que reúne parceiros há quase 10 anos, que tem esta consistência e no qual os parceiros, persistem na sua consolidação e evolução, para mim, talvez seja este o fator mais decisivo». Do ponto de vista da RTA, que abraçou a Dieta Mediterrânea «desde a primeira hora», esta continua a ser uma mais-valia «estratégica em termos de diferenciação do destino». «No plano que definimos em 2013, ano da inscrição na Unesco, considerámos que a gastronomia e vinhos seria um produto transversal a toda a oferta turística da região, na medida em que traduz muito da sua identidade, não só naquilo que é o seu conceito mais direto, mas também no mais vasto da convivialidade», assegurou. «Sempre que a RTA desenvolve ações em Portugal ou em Espanha, tal como a ATA nos mercados emissários externos, há uma componente de divulgação da gastronomia e vinhos e da Dieta Mediterrânea». No caso da feira, a entidade «tem participado na comunicação, ao nível dos suportes materiais, programa e imagem, de forma a dar visibilidade a este investimento».

Figos, sal e «uma ideia de Europa»

Francisco Serra, presidente da CCDR Algarve, revelou que esta entidade contribuirá com

«uma ideia de Europa e, por essa via, valorizará os produtos endógenos junto dos parceiros na União Europeia». Além de dois locais próprios de representação, «teremos um conjunto vasto de atividades, muitas delas operacionalizadas pelo Centro Europe Direct». Uma será o passeio/tertúlia sobre o Figo, alimento cultural do Algarve, na sexta-feira, dia 7, às 9h00. «Uma projeção de um produto, não só como alimento, mas como algo que ajudou a representar modos de vida, a organizar atividades económicas tradicionais e que à volta do qual se construíram símbolos e elementos de cultura». Outro será um passeio sobre as paisagens do sal (dia 8, 9h00) e, por fim, a maior ligação do mundo, sobre os objetivos do desenvolvimento sustentável da ONU, em parceria com a cooperativa Ecos, dias 6,7 e 8 às 19h00. «São iniciativas que, do nosso ponto de vista, da atividade podem parecer pouco conectados com a feira baseada em produtos, mas a feira é isto mesmo, um conjunto de realizações onde não só se valorizam os produtos, mas a vivência, a convivialidade e se projetam elementos da nossa cultura, não só para nosso próprio benefício, mas para efeitos de promoção externa, recebendo contributo sobre essa mesma matéria». Por fim, haverá um sessão sobre «A Europa nas histórias que é uma viagem pelas lendas do Mediterrâneo, estamos esperançosos que são contributo válido e interessante para o espírito da feira», no domingo, dia 9, às 16h00.

Concertos para todos

Em termos de espetáculos musicais, o programa conta com as atuações de António Zambujo (quinta-feira, dia 6), do andaluz Diego el Cigala (sexta-feira, dia 7), de Carminho (sábado, dia 8) e de Agir (domingo, dia 9).



Passeios noturnos em barco solar

A Lais de Guia - Associação Cultural do Património Marítimo, de Santa Luzia, também está associada à Feira com uma proposta diferente. Trata-se de uma parceria com uma empresa marítimo-turística local, a «Solar Moves» que opera dois barcos movidos exclusivamente a energia solar, fabricados em Olhão pela construtora naval algarvia «Sun Concept». Durante os quatro dias da Feira da Dieta Mediterrânea será possível fazer passeios pela Ria Formosa, das 18h00 às 22h00, com direito a provas de iguarias da gastronomia algarvia servidas a bordo, como estupeta de atum ou salada de polvo. Segundo Paulo Viegas, secretário da Lais de Guia, «uma vez que a navegação é silenciosa, as pessoas poderão escutar todos os sons da avifauna» em dois percursos diferentes: Tavira/ Cabanas ou Tavira/ Santa Luzia e re-

Visite-nos na
FEIRA DA DIETA MEDITERRÂNEA
6-9 setembro 2018
TAVIRA

Consulte o site dos projetos aprovados:
www.algarve2020.pt