



O ALENTEJO EMPREENDEDOR

O Alentejo é muito mais do que uma região de gente boa, de boa comida e de paisagens únicas que vale sempre a pena visitar. É um território em desenvolvimento crescente, alicerçado, sobretudo, no Porto de Sines, na grande Albufeira do Alqueva e nas excelentes ligações rodoviárias que unem o seu interior

Texto José Miguel Dentinho

Quando se fala do Alentejo, aquilo que vem logo à memória é uma planície sem fim, ornamentada de colinas, num ondulado a perder de vista, que acalma e causa em cada um de nós vontade de lá voltar. Não só por isso, mas também pelas suas aldeias e vilas de casario branco, aqui e ali embelezado por barras coloridas, e cidades com rico património histórico e cultural, como Elvas, Portalegre, Évora, Beja e Sines, que vale sempre a pena descobrir. Acrescente-se a isso uma gastronomia de sabores únicos,

enriquecidos pelos temperos das suas ervas e a mestria das suas cozinheiras e cozinheiros, assim como os produtos principais da sua agricultura – o vinho, o azeite e a sua carne de ovinos, bovinos e suínos –, e belas praias de areia branca, para garantir que o Alentejo tem muitos argumentos para atrair turistas nacionais e estrangeiros. Para os receber, a região já oferece uma grande variedade de estabelecimentos hoteleiros de qualidade, do interior ao litoral, e propõe ofertas de experiências únicas, desde o enoturismo às viagens de balão.

MÁRMORE E CORTIÇA

A maior reserva de mármore do país encontra-se no subsolo do Alentejo, mais precisamente no anticlinal de Estremoz, que abrange, para além deste concelho, os de Borba e de Vila Viçosa. Trata-se de uma matéria-prima – mármore brancos, cremes e rosas, entre outros – cuja qualidade rivaliza no mercado mundial com outras zonas de extração reconhecidas, como Carrara, em Itália, por exemplo. Uma das marcas da paisagem alentejana são as florestas de azinheiras e sobreiros, em sistema de montado, que dão à

sua paisagem uma singularidade única. Portugal é não só o maior exportador mundial de cortiça, onde se situa mais de 30% da área mundial de montado de sobro, como 84% dos seus sobreiros se encontram no Alentejo. O território produz grande parte da matéria-prima que depois é transformada na Região de Entre Douro e Vouga, onde se localizam 80% das empresas. Os mais de mil milhões de euros exportados anualmente pelo nosso país representam cerca de dois terços do comércio mundial desta matéria-prima, com as rolhas a serem o prin-

cipal produto vendido para o exterior.

VINHOS E AZEITES

É no Alentejo que se produz o Pera Manca, uma das marcas mais prestigiadas de vinho cá e lá fora, que é apenas um exemplo dos bons vinhos que este território faz, em cada uma das suas denominações de origem e desde as zonas mais interiores até à proximidade do Atlântico. Não é de estranhar, por isso, que as exportações de vinhos do Alentejo para o Brasil tenham duplicado entre 2016 e 2019, para os 2,6 milhões de litros. A maior disponibilidade de água resultante da entrada em funcionamento do Empreendimento de Fins Múltiplos de Alqueva e de outros investimentos públicos e privados, associada à existência de diversos empreendimentos hidroagrícolas na região, tem contribuído para o desenvolvimento e diversificação da base económica regional.

O PORTO DE SINES

Novas áreas de regadio, a plantação de mais de 30 mil hectares de olivais, conduzidos segundo métodos modernos de exploração, e a reconversão das plantações tradicionais têm contribuído para a afirma-

ção do Alentejo como a maior região produtora de azeitona em Portugal. A qualidade dos azeites que coloca no mercado, em paralelo com outras denominações nacionais, contribuiu também para triplicar a cadeia de valor desta matéria-prima, que passou a valer cerca de 450 milhões de euros, diz o estudo *Alentejo: A Liderar a Olivicultura Moderna Internacional*, apresentado em Beja na 6.ª edição das Jornadas da Olivum – Associação de Olivicultores do Sul, no final do ano passado. Para além do vinho e do azeite, começa a destacar-se a produção de frutos como as framboesas, os mirtilos e as amoras, em grandes extensões, sobretudo no litoral. É aqui que fica o Porto de Sines, líder nacional na quantidade de mercadorias movimentadas e principal porto na fachada ibero-atlântica, cujas características geofísicas têm contribuído para a sua consolidação como ativo estratégico nacional. É a principal porta de abastecimento energético do país, incluindo petróleo e derivados, carvão e gás natural, e um importante porto de carga geral contentorizada, com elevado potencial de crescimento para se tornar numa referência ibérica, europeia e até mundial.



INDÚSTRIA QUÍMICA E AVIAÇÃO

Com ligações ferroviárias diretas aos portos secos do seu *hinterland*, Sines é atualmente a principal plataforma ferroviária de mercadorias do sistema portuário nacional, integrando o Corredor Atlântico da Rede Transeuropeia de Transportes. A sua importância como porto de exportação também está a crescer. É hoje o principal ponto de saída de produtos agrícolas a granel para o Brasil, mas também das peças que a Embraer, fabricante internacional de aviões comerciais, executivos, agrícolas e militares, entre outros, produz no Parque de Indústria Aeronáutica de Évora. Sines, a cidade onde o porto está instalado, é uma referência na indústria petroquímica, não só por estarem localizadas no concelho a maior, e agora única, refinaria do país, da Galp Energia, e uma das maiores petroquímicas nacionais, a da Repsol, mas também pela existência de unidades industriais da Air Liquide e da Artlant, por exemplo. Longe da imagem dos anos 60 do século passado, do Alentejo como celeiro de Portugal, com zonas sobre-exploradas pela cultura cerealífera de se-

queiro, em consorciação com montados de sobro e azinho, o Alentejo mudou para melhor. Diversificou, apostando ainda mais na produção de vinho e azeite de qualidade, na plantação de mais áreas de floresta, com um melhor maneio, e numa agricultura intensiva na área de regadio do Alqueva e no litoral.

CONVITE AOS TURISTAS

Hoje, a grande albufeira interior é mais um motivo de visita a uma região com muitos atrativos, que tem contribuído para a chegada de mais turistas, número que se espera que cresça no período pós-pandemia. Além da sua produção agrícola e extrativa, a presença do Porto de Sines no litoral atlântico deste território tem contribuído para alicerçar a região em termos económicos, não só como via de entrada para produtos energéticos e outras mercadorias, mas também como ponto de embarque para exportação para o continente americano. Melhores ligações ferroviárias à Europa e um maior desenvolvimento do Aeroporto de Beja contribuirão certamente para uma evolução positiva dos negócios do Alentejo e das suas empresas e pessoas.



O SABOR DO SABER ALENTEJANO

A Salsicharia Estremocense tem sustentado o sucesso do seu negócio na qualidade e características dos seus produtos e no conhecimento que tem do mercado

A Salsicharia Estremocense (SEL) é uma empresa familiar fundada na década de 80 por Francisco Arvana, depois de este ter adquirido uma unidade que já se dedicava a este negócio e comercializava os seus produtos num pequeno estabelecimento no mercado de Estremoz. Com o passar do tempo, a qualidade dos seus enchidos, certificada, ao longo dos anos, por dezenas de prémios até aos dias de hoje, foi criando uma apetência crescente nos clientes e uma procura cada vez mais elevada, o que levou o empresário a investir, ainda na década de 80, em novas instalações e equipamentos modernos. O pequeno negócio, que tinha três colaboradores, é hoje uma empresa com mais de 130 pessoas e uma unidade de transformação com 3500 m² de área coberta. Depois de comercializar os seus produtos no mercado regional, inicialmente, e depois em todo o país, a SEL passou também a exportar, porque a diversificação de mercados é essencial para a sustentabilidade de qualquer negócio. Hoje, os seus enchidos podem ser adquiridos em países como França, Espanha, Alemanha e Inglaterra, na Europa, nos territórios de Macau e Hong Kong, na Ásia, e em Angola, Moçambique e Guiné-Bissau, em África.

APOSTA NA SUSTENTABILIDADE

A certificação do seu sistema de qualidade e de todo o seu processo produtivo foram



Francisco e Mário Arvana com o presunto Varanegra, premiado com oito medalhas de ouro. Destaque para a alcançada no Concurso Internacional de Qualidade para Presunto, em 2019, no âmbito da Feira Internacional de Frankfurt

passos lógicos dados por quem concorre num mercado global cada vez mais exigente em relação à qualidade daquilo que compra e à forma como é produzido. Também o foi a aposta da SEL na diminuição da sua pegada ecológica e de carbono através do investimento na construção de depósitos para aproveitamento das águas pluviais, painéis solares para aquecimento de águas, painéis fotovoltaicos para produção de energia elétrica e carros elétricos para a sua equipa comercial, para além da estação de tratamento de águas residuais. Depois de ter apostado numa nova imagem em 2004, a SEL adotou uma política de qualidade centrada nos clientes, oferecendo-lhes produtos e serviços que satisfazem todas as suas necessidades. Com esse fim, construiu uma nave

destinada à linha de congelados e traçou planos para o alargamento das câmaras de secagem, para um melhor acabamento dos produtos. Para assegurar o controlo de todo



o processo produtivo e manter todas as características tradicionais e a qualidade dos presuntos e enchidos que coloca no mercado, a SEL adquiriu 28% das quotas do Matadouro Regional do Alto Alentejo, situado em Sousel. Também estabeleceu parcerias de longo prazo com vários produtores regionais.

12 MILHÕES DE EUROS DE FATURAÇÃO

Hoje, a empresa é gerida pela segunda geração da família ligada ao negócio, Sofia e Mário Arvana, e produz frescos e congelados de suínos e ovinos e enchidos tradicionais. Faturou em 2019 “12 milhões de euros e recebeu o estatuto de PME líder relativo a esse ano, por ser uma das empresas mais competitivas do país”, conta Mário Arvana, gestor da empresa.

QUINTA DO PARAL
VIDIGUEIRA - ALENTEJO

As nossas vinhas contam uma história.

Na Quinta do Paral tudo tem uma história - as vinhas, o vinho, a terra, cada uma das pessoas de cá. É uma história que vem de longe, cheia de saberes e tradição, que nos ensina a cada dia e nos inspira, e que se continua a escrever hoje à luz da inovação.

É uma história que ainda tem muito para dizer e que vamos continuar a contar.



Uma história que ainda agora começou.

TUDO COMEÇA COM UMA BOA IDEIA

CÂMARA DE ODEMIRA Premeia Jovens Empreendedores

Iniciativa está englobada no Odemira Empreende – Programa Municipal de Empreendedorismo e Emprego, que dinamiza e impulsiona as empresas da região

Até ao final do próximo mês abril está a decorrer a fase de candidaturas para a 6.ª edição do Prémio Espírito Empreendedor, promovido pelo município de Odemira. Englobado no âmbito do Odemira Empreende – Programa Municipal de Empreendedorismo e Emprego, o evento visa estimular e reconhecer iniciativas empreendedoras e criativas. Podem participar todos os jovens, com idades compreendidas entre os 18 e os 35 anos, com propostas de ideias empreendedoras e as novas iniciativas empresariais com sede no concelho, constituídas há menos de três anos. Serão atribuídos prémios à melhor ideia empreendedora e criativa no valor de dois mil euros, que terá a possibilidade de acesso direto ao Ninho de Empresas de Odemira, e aos três melhores classificados entre as candidaturas das novas iniciativas empresariais.

1 MILHÃO DE EUROS EM APOIOS

O Odemira Empreende, dinamizado pelo município de Odemira, promove o desenvolvimento económico e a coesão territorial através de várias medidas e ações implementadas para dinamizar e impulsionar as empresas. O seu objetivo é captar novos investimentos, criar emprego e qualificar o tecido empresarial.



José Alberto Guerreiro, presidente da Câmara Municipal de Odemira

Com este projeto, o município pretende apoiar, de forma objetiva, os investimentos relevantes para o desenvolvimento sustentado, que contribuam para a criação de novos postos de trabalho e apostem na qua-

lificação profissional, inovação e novas tecnologias. Para além dos apoios financeiros, o programa inclui a redução de taxas municipais e outros incentivos fiscais, apoios à fixação de empre-

sas e o Prémio Espírito Empreendedor. Também integra a Oficina do Empreendedor, equipamento dedicado a esta iniciativa. Desde o ano de lançamento, em 2015, e até ao final de

2020 o valor total em apoios financeiros do município, no âmbito desta iniciativa, foi de 1.044.264,35 euros. Destinaram-se a financiar 132 projetos de negócios, que vão desde a produção de medronho e mel à animação turística, e que deram origem à criação de 170 postos de trabalho. Num território de baixa densidade populacional como é o concelho de Odemira, o maior em área do país, estes investimentos são fundamentais para o desenvolvimento económico-social regional.

PROGRAMA PREMIADO NA EUROPA

“O Odemira Empreende veio colmatar a lacuna existente noutros programas de apoio nacionais ou comunitários, afirmando-se, ano após ano, como uma resposta eficaz a numerosos projetos que necessitam de pequenos valores de investimento”, explica José Alberto Guerreiro, presidente da Câmara Municipal de Odemira, acrescentando que existem no seu concelho sobretudo micro, pequenas e médias empresas com poucos recursos humanos.

Os resultados alcançados até agora pela iniciativa levaram à sua consolidação como programa inovador em Portugal. “É, hoje, uma ferramenta capaz de fazer a diferença”, defende o autarca. Por isso mesmo foi o 1.º classificado na categoria Desenvolvimento do Ambiente Empresarial na edição de 2017 dos Prémios Europeus de Promoção Empresarial, promovidos pelo IAPMEI em associação à iniciativa da Comissão Europeia que visa distinguir boas práticas de promoção do empreendedorismo na Europa.

UM ALENTEJO SINGULAR

A palavra que melhor define Odemira é diversidade. Ao longo dos seus 55 km de costa, situados em pleno Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina, ficam algumas das mais belas praias de Portugal, que vale mesmo a pena visitar. Malhão, Vila Nova de Milfontes, Almogrove, Zambujeira do Mar e Carvalhal são os nomes das mais afamadas de uma linha de costa onde se podem encontrar também alguns portinhos de pesca artesanal, que vale a pena descobrir, e o imponente cabo Sardão, o ponto mais ocidental desta costa atlântica. São praias para usufruir com calma, a dois, com os amigos ou a família, ou para praticar desportos como o surf, bodyboard, mergulho ou pesca, e depois partir para repastos de peixes e mariscos nos restaurantes da região, quando tudo voltar a abrir. Dizem que os sabores do seu polvo são únicos, tal como os do seu pão, queijos, enchidos e mel e da sua aguardente de medronho.

Mas há muito mais para fazer do que apenas ir à praia num concelho que reúne condições privilegiadas para o turismo ativo e de Natureza, em especial para os praticantes de BTT ou canoagem, assim como para a observação de aves, passeios a cavalo e desportos de mar. Há trilhos para percorrer, como o Caminho Histórico e o Trilho dos Pescadores, e muitas povoações para visitar, para ver as suas bonitas igrejas e os típicos traços arquitetónicos dos seus edifícios tradicionais. Tudo para apreciar devagar, tal como deve ser sempre feito com as coisas boas da vida, especialmente as únicas.



A vila de Odemira



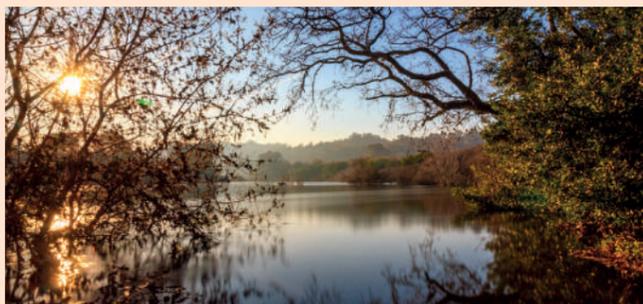
Um recanto para dois na Praia de Almogrove



A albufeira da Barragem de Santa Clara

ALENTEJO LANÇA CAMPANHA DE APOIO A PRODUTORES E RESTAURANTES

A Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) lançou uma campanha que pretende auxiliar, simultaneamente, os produtores de vinho e a restauração da região. Os restaurantes aderentes definem, todas as semanas, o menu para a iniciativa, selecionando um prato da sua ementa e harmonizando-o com uma garrafa de vinho alentejano da sua carta. Por cada pedido deste menu especial será oferecida uma segunda garrafa de vinho de um produtor vitivinícola distinto da região.



171 MILHÕES DE EUROS PARA AUMENTAR EFICIÊNCIA HÍDRICA

O governo pretende investir 441 milhões de euros no aumento da eficiência hídrica e em processos de adaptação à seca no Algarve, Alentejo e Madeira. Segundo o Plano de Recuperação e Resiliência (PRR) de Portugal, colocado em consulta pública, o governo considera ser necessário “mitigar a escassez hídrica e assegurar a resiliência dos territórios do Algarve, Alentejo e Madeira, as regiões com maior necessidade de intervenção em Portugal”. Para o Alentejo está prevista a criação de uma reserva estratégica de água, que será uma alternativa ao abastecimento público e permitirá o estabelecimento de novas áreas de regadio. O investimento previsto será de 171 milhões de euros e irá reduzir a probabilidade de ocorrência de cheias e a incidência de situações de seca extrema.

OVIBEJA VAI DECORRER EM FORMATO DIGITAL

A Associação de Agricultores do Sul (ACOS), entidade organizadora da Ovibeja, vai realizar a 37.ª edição desta feira de agricultura em formato digital, com um conjunto de atividades agendadas para 22 e 23 de abril. O tema central do certame, “Agricultura Consciência”, está ligado à inovação e sustentabilidade. O certame vai incluir uma competição com caráter formativo, que irá desafiar jovens agricultores dos 16 aos 40 anos numa iniciativa que inclui *webinars* temáticos e desafios práticos. Desenvolvido em equipa, o AGRI Digital Challenge apelará à sua capacidade de organização, liderança, atitude colaborativa e partilha de experiências e conhecimentos. Em 21 e 22 de abril a prova vai simular situações reais na área das ciências agrárias, desafiando as equipas a encontrar soluções relacionadas com as temáticas da sustentabilidade e da inovação no sector agrícola. Esta iniciativa inclui ainda a participação de especialistas em palestras sobre sustentabilidade, economia agrícola, pecuária, agricultura de precisão, olival e azeite e agroindústria.

ALENTEJO APOSTA NO REAPROVEITAMENTO DE EFLUENTES DA PRODUÇÃO DE QUEIJO

O Centro de Biotecnologia Agrícola e Agroalimentar do Alentejo (CEBAL) iniciou um novo projeto de valorização sustentável de efluentes de laticínios, para ajudar a resolver problemas associados à gestão de todos os efluentes deste sector produtivo. “A tecnologia de separação por membranas permitirá, por um lado, diminuir a poluição causada pelas águas residuais da produção de queijos e, por outro, reaproveitar matéria-prima que normalmente é descartada”, diz a investigadora responsável por este projeto do CEBAL, Rita Martins. “Se a retirarmos e reaproveitarmos, poderemos introduzi-la como matéria-prima noutros sectores de atividade, como a suplementação alimentar”, acrescenta.



A Paladares Alentejanos é uma empresa dedicada à transformação e comercialização de carnes do Porco Preto, certificada com ISO 22000:2018. Iniciou a sua actividade produtiva em Janeiro de 2009 e procura dar a conhecer os enchidos típicos de Aldeia Nova de São Bento, no Baixo Alentejo. Os nossos enchidos são submetidos a um processo de cura prolongado, com uma exposição breve ao fumo da lenha de azinho e uma longa permanência sob a acção de temperatura e humidade relativa controladas. Este longo período de cura permite uma lenta e apurada transformação da carne em enchidos de qualidade superior.

Olhamos a qualidade sob quatro aspectos:

- Qualidade higio-sanitária, na medida em que nos esforçamos para garantir que os nossos produtos são seguros;
- Qualidade sensorial, empenhamo-nos para que os nossos produtos despertem agradavelmente os sentidos;
 - Qualidade nutricional, criamos produtos com acção positiva sobre o organismo;
- Conformidade, esforçamo-nos para garantir a regularidade dos elevados padrões de qualidade ao longo do tempo.

Os nossos produtos têm um baixo teor em sal.

Assim proporcionamos ao consumidor uma melhor percepção das subtilezas de aroma e sabor e contribuimos para o combate à hipertensão arterial.

Temos vasta gama de Enchidos, embalados a granel, à unidade e fatiados.

Em 2013, a Paladares Alentejanos, iniciou-se na comercialização de todos os cortes de Carne de Porco Preto, embaladas em vácuo e congelada.

Encontra os nossos produtos nas seguintes cadeias de distribuição:

- ALDI Supermercados;
- E.L. eclerc;
- El Corte Inglés.

Zona de Actividades Económicas, Lote 23
7830-468 Vila Nova São Bento
Portugal

Telefone +351 284 568 184
Telemóvel +351 969 491 174
www.paladaresalentejanos.pt