

Secretário da Agricultura já manifestou o seu contentamento e endereçou os parabéns aos produtores da ilha

Alho da Graciosa é nova Indicação Geográfica Protegida aprovada pela Comissão Europeia

A Comissão Europeia aprovou ontem o aditamento do «Alho da Graciosa» ao registo das Indicações Geográficas Protegidas (IGP) da União Europeia, aumento assim para 228 o número de produtos portugueses protegidos pelos diferentes regimes de qualidade da União Europeia. O Alho da Graciosa integra actualmente a lista de produtos nacionais protegidos com Indicação Geográfica (IG) e agora tem também a IGP.

De acordo com a ficha técnica que esteve em consulta no Jornal Oficial da União Europeia, o «Alho da Graciosa» caracteriza-se pelo seu aroma de intensidade média/baixa e sabor intenso, muito agradável e com pouca persistência, devido não só às condições edafoclimáticas da ilha, mas também aos cuidados prestados pelos produtores ao longo dos anos. Da sua composição química, destacam-se valores elevados de zinco (superiores a 7 mg/kg), ferro (superiores a 8 mg/kg); magnésio (superiores a 170 mg/kg) e alicina (superiores a 3 500 mg/kg), a qual confere ao «Alho da Graciosa» características conservantes dos alimentos.

De acordo com o pedido submetido à Comissão Europeia e agora aprovado,



“devido às suas qualidades, os visitantes procuram com frequência especialidades gastronómicas que incluem o «Alho da Graciosa» no seu tempero e confecção, como a famosa «Molhanga» para acompanhar peixe fresco, o «Molho à Pescador»,

a típica «Linguíça da Graciosa» e «Lapas Grelhadas», o que faz dele um produto muito apreciado e usado por conceituados chefes de cozinha, não só devido ao seu sabor e aroma inconfundíveis, mas também às suas reconhecidas características como conservante alimentar, decorrentes da sua elevada concentração em alicina”, refere uma nota da Comissão Europeia.

A mesma, durante a apresentação do produto e respectiva aprovação, recorda que a ilha da Graciosa foi sempre conhecida como a «Terra do Alho», e este produto está representado no brasão da freguesia de São Mateus. Do ponto de vista da sua reputação, o «Alho da Graciosa» implementou-se com sucesso nesta ilha desde a chegada dos primeiros povoadores no início do século XV, devido às condições propícias ao seu cultivo. De geração em geração, o alho típico da Graciosa tem sido melhorado, pois os produtores seleccionam para propagação os melhores exemplares.

A aprovação da nova denominação será aditada à lista de 1.566 produtos já protegidos na base de dados e Ambrosia da Comissão, que conta com um total de 228 produtos portugueses, entre os quais 139 produtos agrícolas e géneros alimentícios.

Já ontem durante a discussão do Plano e Orçamento, o Secretário Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, António Ventura, manifestou o seu contentamento pela aprovação em Bruxelas e endereçou os parabéns a todos os produtores da ilha Graciosa. Já antes, durante o período de consulta, António Ventura referia que “as qualificações comunitárias contribuem de forma “muito relevante para a sustentabilidade da economia, através da criação e manutenção de emprego, da valorização dos produtos, da fixação das populações, em meio rural, e da protecção do ambiente”, sustentando que contribuem também para a “atractividade turística”, sobretudo, através da gastronomia e tradição a si associadas.

Na ocasião, o governante também destacou “a importância das certificações para regiões predominantemente rurais como os Açores, em que a Agricultura tem uma “expressão económica, social e territorial de grande relevância para a coesão regional, que marca a identidade e a genuinidade de cada uma das ilhas e das suas populações”. Recorde-se que com Indicação Geográfica Protegida já estava a carne dos Açores, e a meloa de Santa Maria.. N.C.

Bensaude Distribuição abre nova loja Sport Zone em Ponta Delgada e cria mais sete postos de trabalho

O Grupo Bensaude anunciou a Sportessence, empresa da Bensaude Distribuição, abriu a sétima loja Sport Zone dos Açores.

O novo espaço, de mais de 240m², está localizado no coração de Ponta Delgada, na Rua Manuel da Ponte, e caracteriza-se pelo seu design moderno.

Segundo informação disponibilizada, a nova loja estará aberta diariamente entre as 09h00 e as 20h00, oferecendo múltiplas opções de roupa e calçado, realçando que na loja haverá a presença de marcas internacionais e um *layout* de loja que permite ao cliente rapidamente identificar onde se dirigir com base no que procura

no momento.

Adicionalmente, e para quem procura aconselhamento especializado em calçado, na nova Sport Zone de Ponta Delgada estará disponível uma equipa de assistentes de loja 100% dedicados à zona de calçado e com elevado conhecimento técnico. No total, esta nova loja permitiu a

criação de sete postos de trabalho.

Com esta inauguração, o documento enviado às redacções dá conta de que “o Grupo Bensaude prossegue o seu intuito de expansão e reforço da qualidade de serviços e produtos disponíveis na região, contribuindo para o seu desenvolvimento económico e social”.

Concurso Chefe Cozinheiro do Ano apresenta-se na Escola de Formação Turística e Hoteleira

A organização do concurso Chefe Cozinheiro do Ano e a Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira organizaram um almoço, com o apoio da cerveja Estrella Damm, para apresentar o concurso aos profissionais de cozinha e restauração açorianos. Tony Martins, CCA 2020 e Paulo Pinto, Presidente interino do júri do concurso e secretário da Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal marcaram presença no almoço, bem como Paulo Amado, fundador das Edições do Gosto.

O almoço com harmonização cervejeira aconteceu no Restaurante Anfiteatro, em Ponta Delgada, tendo o menu sido preparado pelo *chef* Pedro Oliveira. A harmonização cervejeira esteve a cargo do *sommelier* Bruno Antunes.

A refeição teve início com lírio, ouriços e percebes, acompanhados com Estrella Damm Inedit. Seguiu-se um dourado corado, brócolos assados com gremolata de panko e molho holandês, harmonizado com Estrella Damm. No capítulo da carne foi servido lombo de novilho, aipo, bios e jus em conjugação com Voll Damm. A sobremesa foi um flan de ananás com queijo velho de São Miguel e Delicatessen de chocolate harmonizada com Bock Damm.

O Chefe Cozinheiro do Ano que cumpre este ano a 32ª edição, é o maior e mais importante concurso de cozinha para cozinheiros profissionais em Portugal e são muitos os profissionais de renome que deram a conhecer o seu trabalho ao longo dos anos como Henrique Sá Pessoa, João Rodrigues,



Vítor Matos, António Loureiro, Luís Gaspar ou Tiago Bonito. A Final Nacional, este ano, conta com a presença de André Cameirão, sub-chefe do Azor Hotel Ponta Delgada. O

evento acontece no dia 30 de Novembro, em Gaia (The Baron's Hall) e terá assistência presencial, conforme refere uma nota enviada às redacções.