

Eurodeputado Paulo Cabral defende agricultores devidamente remunerados

Durante o debate sobre o Futuro da Agricultura na União Europeia, que decorreu em Estrasburgo, o eurodeputado Paulo do Nascimento Cabral destacou como pontos positivos a promoção do “diálogo” e a proposta de “criação de um fundo de transição justa para a agricultura”.

Na ocasião, Paulo do Nascimento Cabral, defendeu que é necessário “o reconhecimento de que a agricultura e a segurança alimentar são pilares fundamentais da União Europeia”, e que “não pode haver uma autonomia estratégica da UE, sem um setor agroalimentar forte”.

“Melhorar o rendimento dos agricultores, valorizar a sua posição na cadeia de abastecimento alimentar, melhorar a transparência na formação dos preços, e combater as práticas comerciais desleais”, bem como



“reduzir a burocracia, e melhorar a atratividade do setor promovendo a

entrada de jovens” foram reivindicações partilhadas pelo Eurodeputado Açoriano na sessão plenária.

Paulo do Nascimento Cabral sublinhou que “nos últimos anos a União Europeia perdeu um terço dos seus empresários agrícolas, e 57% dos agricultores europeus têm mais de 55 anos. Em Portugal, a idade média de um agricultor é 64 anos e apenas 6,5% têm menos de 35 anos”.

“A União Europeia, nas últimas três décadas, foi a única a reduzir as emissões de Gases de Efeito Estufa”, referiu. Saudando o percurso exemplar trilhado pelos agricultores europeus, Paulo do Nascimento Cabral defendeu que este deve ser “divulgado junto dos europeus”, e que “os serviços que os agricultores prestam ao ambiente devem ser devidamente remunerados”.

Para o Eurodeputado do PSD, a União Europeia deveria aplicar o princípio da reciprocidade quando negocia acordos comerciais com os países terceiros, tendo em conta que, por um lado, cerca de 98% dos produtos agrícolas europeus apresentam vestígios de pesticidas zero ou abaixo do valor limite, e, por outro, em 10% das amostras de produtos agrícolas importados foram detetadas substâncias cujo uso é proibido na União Europeia.

O eurodeputado açoriano lamenta ainda que as Regiões Ultraperiféricas não tenham sido mencionadas no relatório, apesar do peso e da importância da agricultura nestas regiões, e que orçamento do POSEI não seja alterado há cerca de 20 anos face à inflação, o que se traduz em termos reais num corte superior a 35%.

Chegada do Outono celebrada com churrasco do Chef Vítor Sobral

Nos dias 20 e 21 de setembro, o Santa Barbara Resort, na ilha de São Miguel, recebe dois jantares memoráveis que têm o chef Vítor Sobral como protagonista, churrascos ao ar livre que celebram a chegada do Outono, a boa comida e os bons momentos da vida.

E porque no Santa Bárbara cada prato é uma ode à qualidade e aos ingredientes locais, o evento conta com a deliciosa carne do produtor local Pico da Cruz, cuja reputação se deve não apenas à criação de gado de alta qualidade, mas também ao seu compromisso com a sustentabilidade, práticas éticas e preocupação com o bem-estar animal.

A ideia para esta experiência surgiu precisamente do desejo de criar um evento gastronómico que destacasse a qualidade da carne de produtores açorianos e valorizasse ingredientes de origem sustentável. Tudo começou numa conversa entre o proprietário do Santa Bárbara, João Reis, e o produtor Manuel Soares, da Pico da Cruz, sobre a importância de promover a cozinha local e de apoiar práticas agrícolas que respeitem o meio ambiente.

O chef Vítor Sobral, que assumiu este ano a consultoria gastronómica dos hotéis Santa Barbara e White (grupo Singular Properties), prestando tributo aos Açores em toda a



sua essência, abraçou prontamente o desafio e concebeu para estes dois dias de churrasco um menu focado em diferentes cortes da carne, preparados na brasa com técnicas tradicionais, e nos legumes e vegetais cultivados na

horta biológica do Santa Bárbara.

Com todos os ingredientes a serem confecionados na grelha à vista de todos, o churrasco começa às 18h30 e estende-se até às 22h00, e vai realizar-se no edifício principal do Santa Barbara Resort, na zona exterior junto à esplanada e sala do restaurante, estando as inscrições abertas a todos os que pretendam passar um fim de tarde com vista para o mar, assistir ao show cooking do chef e da sua equipa, e provar o seu resultado.

Com um valor de 55 euros por pessoa, as reservas devem ser feitas através do telefone 296 470 360 ou para o email resort@santabarbaraazores.com.

Carta ao Presidente do Governo e à Direcção de Turismo

Ao Presidente do Governo dos Açores, ao Governo dos Açores e à Direcção de Turismo dos Açores

Exmo Sr. José Manuel Bolieiro,

Em Agosto fui convidada a visitar os Açores e passei momentos maravilhosos em várias das suas belas ilhas!

O que me estragou a impressão, porém, foi a visão de animais amarrados ao pasto com cordas ou correntes à volta do pescoço.

Disseram-me que isto era para proteger os animais - vacas, burros,

póneis, ovelhas e cabras - para evitar que se ferissem ou morressem em acidentes rodoviários e/ou se perdessem, e também para os fazer comer todas as plantas à sua volta e não apenas a comida preferida.

Fiquei chocada!

Estes animais não são apenas explorados pelo seu leite, bebés e, finalmente, pelos seus cadáveres, mas também lhes é negado o contacto e o cuidado dos seus pares - apesar de serem criaturas sociais que normalmente vivem em rebanhos. É-lhes também negada a oportunidade de procurar abrigo do sol, da chuva e do

vento, e é-lhes negada a oportunidade de encontrar os alimentos que gostariam de comer.

Isto é crueldade contra os animais.

Estraga a impressão que as suas ilhas, com as suas belas cidades e natureza adorável, deixam nos visitantes.

Ficaria feliz se levantasse esta questão do bem-estar dos animais nas discussões com as autoridades locais e os proprietários dos animais: basta uma pequena cerca, alguns postes e algum arame, até mesmo cercas portáteis leves são possíveis

para resolver o problema e fornecer aos animais o conforto que merecem, ou seja, pelo menos passear livremente pelos seus prados: a preguiça humana não é uma desculpa válida.

Obrigado pela sua compreensão e ajuda.

Eu ficaria feliz em obter uma resposta.

Cumprimentos,

Barbara Schwarz, Hauensteiner Str. 86, D - 66994 Dahn, Germany, Tel. 00 49 / 1 63 / 9 15 24 12.