

Madalena do Pico premiada como uma das Melhores Aldeias Turísticas do mundo

A vila da Madalena, na ilha do Pico, acaba de ser anunciada vencedora do Prémio Best Tourism Villages (Melhor Aldeia Turística), na cerimónia de 2023, em Samarcanda, no Uzbequistão, por ocasião do jantar de Gala da 25.ª Assembleia da Organização Mundial do Turismo (OMT).

Este prémio, que vai na sua 3.ª edição, distingue as vilas consideradas destinos de excelência de turismo rural e foi recebido pessoalmente pelos representantes da Câmara Municipal da Madalena.

A candidatura a este prémio foi uma iniciativa do Governo Regional dos Açores, através da Secretaria Regional do Turismo, Mobilidade e Infraestruturas, em parceria com a vila da Madalena, como resposta ao convite efectuado pelo Turismo de Portugal às regiões de turismo de Portugal.

Para Berta Cabral, Secretária Regional com a tutela do Turismo, “esta é mais uma distinção internacional que muito honra a Região Autónoma dos Açores e a vila da Madalena, em particular, premiando o compromisso inabalável de desenvolvimento de um turismo sustentável em respeito pela herança cultural e natural das ilhas”.

A par da Madalena, foram igualmente vencedoras outras três vilas portuguesas: Ericeira, Sortelha e Manteigas.

Com esta distinção, a OMT destaca o papel transformador do turismo no



contexto dos territórios rurais, através de estratégias de sustentabilidade que se encontrem alinhadas com os Objectivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas.

A selecção é baseada numa avaliação dos recursos locais e de iniciativas em nove áreas que abrangem os três pilares do desenvolvimento sustentável – económico, social e ambiental – em vilas com uma população inferior a 15.000 habitantes.

Esta iniciativa da OMT tem como objectivo valorizar os destinos rurais e as comunidades locais, a partir do sector do turismo; garantir a visibilidade internacional das regiões e promover

a construção de redes e conectividade entre os diversos territórios rurais.

“Este prémio representa um marco significativo na validação do trabalho e do trajeto que tem sido seguido nas políticas públicas nos Açores e demonstra a qualidade e a sustentabilidade da actividade turística na Região, com a adequada preservação dos recursos e das comunidades locais”, sublinha Berta Cabral.

A governante realça, ainda, a “importância crescente do turismo como sector determinante para o desenvolvimento económico da Região pelo contributo na criação de receita e pela capacidade de democratizar o rendimento, impul-

sionando o turismo em territórios de menor dimensão e criando oportunidades de negócio, emprego e bem-estar social”.

Vice-Presidente da Madalena recebeu o Prémio

No decurso da cerimónia, que se realizou na cidade de Samarcanda, no Uzbequistão, Catarina Manito, Vice-presidente da Câmara Municipal da Madalena, recebeu o prémio que evidencia a riqueza natural e cultural da vila, assim como o seu compromisso com a sustentabilidade e inovação, em consonância com os Objectivos de Desenvolvimento Sustentável.

“O Pico está na moda! Afirmando-se como uma referência no turismo sustentável em todo o país, a Ilha Montanha tem vindo a ganhar uma grande visibilidade. Esta distinção é testemunho dessa notoriedade e, sobretudo, do árduo trabalho levado a cabo pelo município da Madalena e, muito em particular, pelas nossas instituições e pelos nossos empresários, em prol da valorização turística da nossa vila”, referiu a autarca.

Visivelmente emocionada, a Vice-presidente da edilidade madalense destaca que “esta é uma distinção de todos e que a todos beneficia, ao dar maior visibilidade ao concelho, à ilha e a todo o país”.

Vinho Rola Pipa da Picowines ganha Medalha de Ouro em Itália



A Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico acaba de receber uma distinção no concurso internacional Mundial des Vins Extrêmes, em Itália.

O vinho Rola Pipa 2020 ganhou uma Medalha de Ouro, sendo o único vinho dos Açores na lista de premiados.

Este vinho branco Rola-Pipa resulta de um blend especial de três nobres castas açorianas - Verdelho, Terrantez do Pico e Arinto dos Açores, que traz consigo uma carga histórica e riqueza inerentes à sua criação.

Um genuíno branco do Pico que nasceu à beira-mar, caracterizado pelos intensos elementos de iodo e salinidade.

Diferentes castas, diferentes zonas e diferentes timings de vindima estão na origem – e na diferenciação – deste vinho. A prensagem muito suave das uvas seleccionadas das áreas da Candelária, Barca e Lajido de Santa Luzia, permite a extracção das suas

melhores características, garantindo que o vinho exprima a casta e o seu especial terroir.

Com uma produção de 13 mil garrafas, o Rola-Pipa fermentou a 15°C durante três semanas, ao que se seguiu um estágio de dez meses em cima de borras finas.

O nome vem dos carris gravados, ao longo de centenas de anos, que serviam para transportar as pipas quase até ao mar, onde aguardavam barcos que levariam o vinho do Pico para outros destinos.

Quando terminavam os tais corredores era necessário fazer rolar as pipas até à borda d’água, pelos canais abertos pelo homem na rocha, os Rola Pipas.

Este vinho dos Açores tem uma longa tradição e a sua produção também assume várias particularidades, a começar na plantação.

Os vinhedos são cultivados nos chamados currais, entre muros de pedra

erguidos para proteger as vinhas do vento agreste e do ar salgado do mar.

Destaca-se também o solo da ilha do Pico que torna estas referências únicas.

Um solo constituído por uma lava basáltica quase impenetrável, em conjunto com o vento salgado do Atlântico.

O Rola-Pipa 2020 foi, ele próprio rolado, como afirma Pedro Cavaleiro, Director geral da Picowines: “Um vinho com historio, que queremos levar além-fronteiras”.

Entretanto, o Frei Gigante é outra das marcas mais emblemáticas não só para a Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico, mas também para a história dos vinhos dos Açores.

A colheita de 2021 surge agora no mercado com uma imagem totalmente renovada, que melhor conta a história e aventura deste vinho, juntando assim a tradição à inovação, segundo anunciou a cooperativa picoinense.