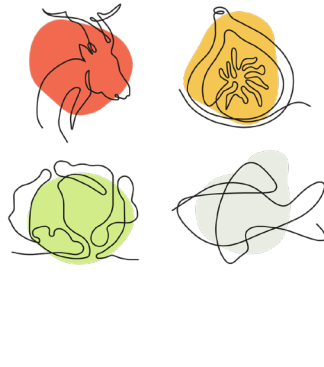




FOLHA INFORMATIVA



REVIT
ALGARVE

revitalgarve.pt

Folha informativa trimestral do Projeto **Revitalgarve - Revitalização de zonas rurais do Algarve: resiliência e inovação na criação de sistemas alimentares territoriais**, com divulgação das atividades desenvolvidas nas suas várias vertentes.

Destaques

“saborear o ALGARVE” chegou às redes sociais!

Siga esta marca no facebook e Instagram

A marca “saborear o ALGARVE” chegou oficialmente às redes sociais Facebook e Instagram.

Com o objetivo de promover e valorizar os produtos locais, os saberes dos produtores e a identidade alimentar do território algarvio, a marca está integrada na Rede de Produtores Locais do Algarve (RPLA), no âmbito do projeto Revitalgarve, e promove o reforço do compromisso com a sustentabilidade, a alimentação saudável e o fortalecimento da economia regional.

De uso exclusivo dos membros da RPLA, a marca apresenta um selo de qualidade para a agricultura e transformação alimentar no Algarve. Produtores e transformadores que cumpram os critérios do Regulamento da RPLA já

podem aderir e fazer uso desta identidade, beneficiando de uma ferramenta de diferenciação no mercado nacional e internacional.

Através das novas páginas nas redes sociais, “saborear o ALGARVE” vai dar visibilidade a produtos, histórias e práticas agrícolas sustentáveis, aproximando consumidores e produtores. A missão é clara: garantir acesso a alimentos locais, seguros e de qualidade, preservando o território, valorizando a produção regional e contribuindo para revitalizar a economia rural do Algarve.

Acompanhe o “saborear o ALGARVE” no [facebook](#) e no [Instagram](#).

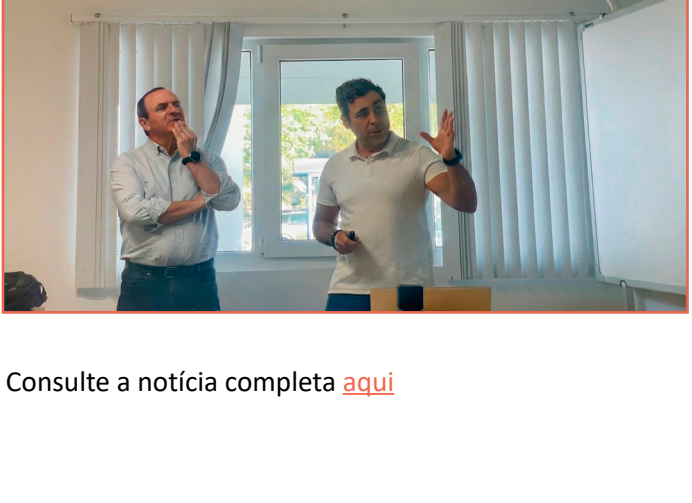


Atividades do projeto

Revitalgarve marca presença na Staff Week sobre Inovação Pedagógica e Social, promovido pela Universidade do Algarve

No dia 15 de outubro, o projeto Revitalgarve marcou presença na Staff Week sobre Inovação Pedagógica e Social, evento promovido pela Universidade do Algarve no âmbito da Aliança da Universidade Europeia dos Mares (SEA-EU).

A participação do Revitalgarve neste evento sobre Inovação Pedagógica e Social evidenciou, assim, o impacto crescente do projeto na transformação do sistema alimentar territorial do Algarve e o seu contributo para uma abordagem mais integrada, colaborativa e sustentável. Soluções inovadoras que promovam os circuitos curtos agroalimentares.



Consulte a notícia completa [aqui](#)

Revitalgarve presente na 2ª Edição do ALGARVE WINE SESSION

Organizado pela Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA), decorreu no passado 17 outubro, no Hotel Hilton, em Vilamoura, o ALGARVE WINE SESSION, evento que reuniu produtores, especialistas e apreciadores de vinho, e que teve como objetivo celebrar e dar a conhecer os excelentes vinhos da região, aproximar o público dos produtores e valorizar o enoturismo local.

O Revitalgarve foi convidado a apresentar o seu projeto no Encontro “Raízes Regenerativas: Inovação e Sustentabilidade na Viticultura Algarvia”, e esteve presente na sessão de promoção de produtores e vinhos, onde houve oportunidade de divulgar a Rede de Produtores Locais do Algarve (RPLA) e a marca “saborear o ALGARVE” aos cerca de 35 produtores presentes, bem como ao público no geral.

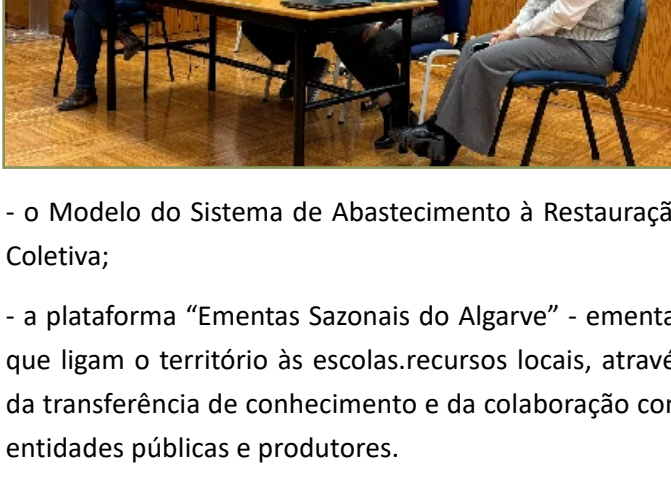
Consulte a notícia completa [aqui](#)



2.º Hackathon “Pratos Locais, Escolas Globais” fortalece a alimentação escolar sustentável

Na passada sexta-feira, 21 de novembro, o projeto REVITALGARVE reuniu em Loulé dezenas de profissionais da educação, saúde, agricultura, administração pública, produtores locais e comunidade científica para o 2.º Hackathon “Pratos Locais, Escolas Globais” – um encontro marcado pela participação ativa, espírito colaborativo e grande sentido de missão.

Este foi um momento muito importante para o futuro da alimentação escolar do Algarve. Foram recolhidas contribuições valiosas para o aperfeiçoamento dos materiais e ferramentas atualmente em desenvolvimento, nomeadamente:



- o Modelo do Sistema de Abastecimento à Restauração Coletiva;

- a plataforma “Ementas Sazonais do Algarve” - ementas que ligam o território às escolas/recursos locais, através da transferência de conhecimento e da colaboração com entidades públicas e produtores.

O projeto prossegue agora o seu trabalho conjunto com os diferentes atores regionais para continuar a construir o futuro da alimentação escolar no Algarve.

Consulte a notícia completa [aqui](#)

REVITALGARVE visita Mercado Municipal de Portimão para analisar práticas e desafios com produtores



No dia 14 de novembro de 2025, a parceria do projeto REVITALGARVE realizou uma visita ao Mercado Municipal de Portimão, com o objetivo de observar o funcionamento do espaço, analisar as infraestruturas e identificar boas práticas e desafios enfrentados pelos produtores locais.

A visita contou com a participação da associação Vicentina, In Loco e Terras do Baixo Guadiana, da CCDR Algarve - Agricultura e Pescas, e da AMAL, sendo recebidos por um representante da entidade gestora a Câmara Municipal de Portimão.

O mercado, moderno e funcional, dispõe de uma zona específica para produtores locais, devidamente identificada, que permite valorizar a produção regional e facilitar o reconhecimento pelos consumidores. Durante a visita, a parceria destacou a organização do espaço, a separação das bancas por tipo de produto e a funcionalidade das infraestruturas de apoio.

O Mercado Municipal de Portimão funciona de segunda a sexta-feira das 07h00 às 14h00 e das 17h00 às 20h00, e aos sábados das 07h00 às 14h00, sendo que a secção de produtores locais está ativa às sextas e sábados.



Revitalgarve presente no Encontro de Sementes Tradicionais, promovido pela A3PR

Organizado pela A3PR – Associação para Proteção e Promoção do Património Rural, decorreu no passado 17 novembro, no Mercado de Levante de Lagos, o “Encontro de Sementes Tradicionais”, evento que reuniu produtores, empresas, técnicos e público no geral, e que teve como objetivo promover o debate sobre o uso e valorização de sementes tradicionais pelos produtores locais.

Foram discutidos temas como a Preservação e Conservação de Sementes, Experiências e Contributos sobre a preservação da biodiversidade e guarda de sementes para o ano seguinte, e a Organização dos Produtores Locais e da Promoção dos Produtos Locais, a que se associou a apresentação do projeto Revitalgarve, onde houve oportunidade de divulgar a Rede de Produtores Locais do Algarve

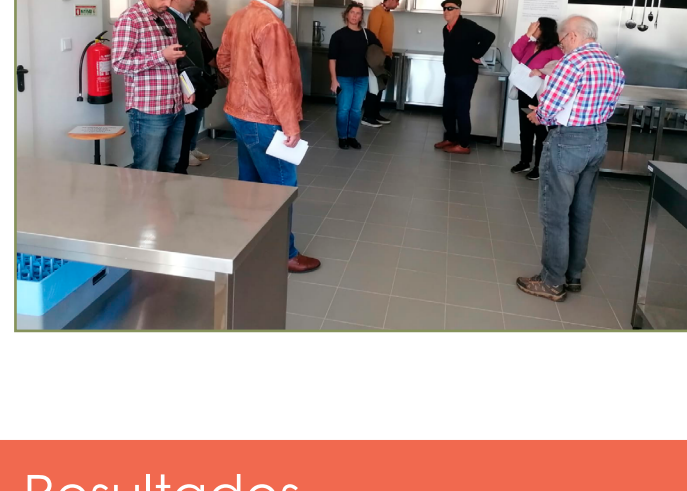


(RPLA) e a marca “saborear o ALGARVE” aos cerca de 30 participantes.

Revitalgarve promove visita à Cozinha Partilhada de Salir

Decorreu no passado dia 18 de novembro uma visita à Cozinha Municipal Partilhada de Salir, espaço de uso partilhado ao serviço da comunidade de produtores locais, que permite aos que não têm condições para a transformação dos seus produtos primários (origem vegetal), em espaço licenciado próprio, de utilizar esta infraestrutura, dotada com equipamentos e requisitos adequados para a transformação e valorização de produtos endógenos associados à Dieta Mediterrânica.

Do programa constou a visita às instalações (área de cozinha, associado a áreas de receção de matérias-primas,



preparação e confeção, de embalagem, rotulagem e armazenamento, instalações sanitárias e vestiários), explicação sobre as características dos equipamentos e regulação de utilização.

Tratou-se de mais uma iniciativa do Revitalgarve, que no seguimento dos contatos e colaboração com o município de Loulé (Divisão Economia Local, Comércio e Turismo), contou com a presença de técnicos ligados ao projeto (Vicentina, ATBG e CCDR Alg, I.P.) e do município de Tavira, de produtores e associação de agricultores (A3PR).

Resultados

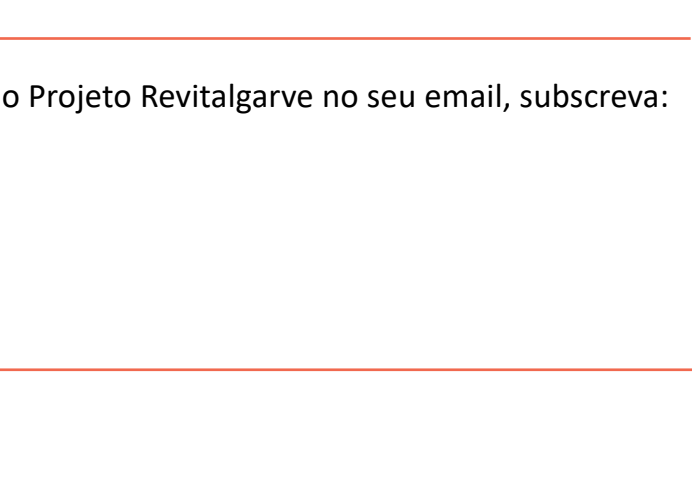
Sessão de Encerramento e Apresentação dos Resultados do projeto Revitalgarve



No passado dia 28 de novembro, a CCDR Algarve, I.P. promoveu a Sessão de Encerramento e Apresentação dos Resultados do projeto Revitalgarve, num encontro que teve lugar no restaurante Tertúlia Algarvia, em Faro, reunindo produtores, parceiros institucionais, autarcas e organizações do setor agroalimentar. A iniciativa marcou o fim de mais de dois anos de trabalho dedicado ao reforço de um Sistema Alimentar Territorial sustentável e identitário do Algarve, deixando claro que o projeto seguirá agora para uma nova fase de continuidade.

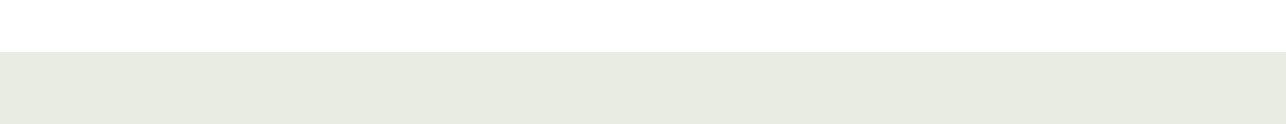
Durante a sessão, foram apresentados os principais resultados alcançados, entre os quais o desenvolvimento de quatro novos produtos alimentares inovadores – enchidos de Ovelha Churra Algarvia, um preparado de carne também de Ovelha Churra Algarvia - churritas, filetes de cavala (cru, marinado e sous vide) e figo da variedade côtea seco através de um protótipo de secador solar. Estes produtos, desenvolvidos pela Universidade do Algarve, pretendem valorizar recursos endógenos e estão a ser trabalhados com vista à sua futura integração em cantinas escolares e no canal HORECA.”

Embora esta fase financiada pelo PRR se conclua em breve, a parceria já prepara candidaturas futuras, trabalhando na continuidade deste trabalho. O objetivo passa por reforçar a RPLA, consolidar a marca “saborear o ALGARVE”



Se desejar receber futuras Folhas Informativas do Projeto Revitalgarve no seu email, subscreva:

Entidades Parceiras:



Cofinanciamento:

