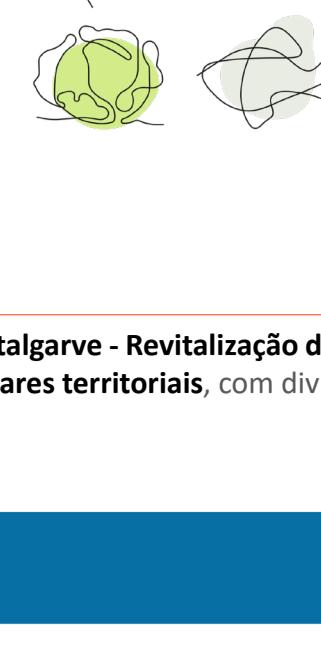




FOLHA INFORMATIVA

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 cumprem 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.



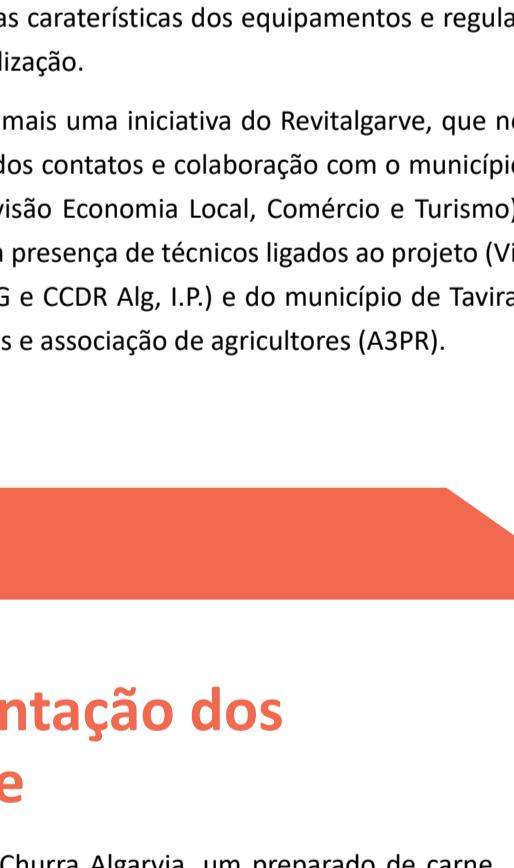
Consulte a notícia completa [aqui](#)

Revitalgarve presente na 2º 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 Mercado Municipal de Portimão funciona de segunda a sexta-feira das 07h00 às 14h00 e aos sábados das 07h00 às 14h00, sendo que a secção de produtores locais está ativa às sextas e sábados.

Consulte a notícia completa [aqui](#)