



REVITALIZAÇÃO DO SALGADO DA FIGUEIRA DA FOZ – ESTRATÉGIAS E PERCURSOS

- ❑ 1950/60 auge da exploração salineira na Figueira da Foz
- ❑ 1954 – 798ha de área total para produção salineira
- ❑ 141 salinas no grupo da Morraceira
- ❑ 71 salinas no grupo de Lavos

32.612 toneladas de sal em 1954



- ❑ anos 70 abandono desta actividade
- ❑ 2001: 12 salinas no grupo da Morraceira
17 salinas no grupo de Lavos
extinção do grupo de Vila Verde

2.500 toneladas de sal em 2001

- ❑ 2006: 30 salinas no grupo da Morraceira
20 salinas no grupo de Lavos
- ❑ 289ha de área total para produção salineira (salinas em produção, salinas aterradas e salinas inundadas) **53 produtores** no activo.



AQUISIÇÃO DE UMA SALINA PARA CONVERSÃO EM SALINA MUNICIPAL – EXPERIÊNCIA PILOTO (ANO 2000)



O Projecto ALAS

Cooperação entre países da União Europeia e Países de Leste candidatos ao alargamento



Parceria entre 4 países

- ☐ Portugal - Figueira da Foz
- ☐ Eslovénia - Piran
- ☐ Grécia - Lesbos
- ☐ Bulgária - Pomorie

Início - Dezembro de 2000
Final - Março de 2003



ALAS
▲ Figueira da Foz

ALAS
▲ Piran

ALAS
▲ Pomorie

ALAS
▲ Lesbos



Depois do ALAS – O Projecto SAL

Revalorização da identidade das salinas do atlântico.
Recuperação e promoção do potencial biológico,
económico e cultural das zonas húmidas costeiras



❑ **INTERREG IIB Espaço Atlântico** (Programa de apoio a projectos de cooperação entre regiões do Reino Unido, Irlanda, França, Espanha e Portugal)

❑ **Em Portugal 4 Sítios, 9 Parceiros**

OS PARCEIROS DO PROJECTO

Em França: 4 Sítios, 16 Parceiros

4 sítios - Noirmoutier, Ré, Guérande e Séné

16 parceiros - Federação de Produtores, Associações

Em Espanha: 3 Sítios, 6 Parceiros

3 sítios - Alava (País Basco), Cadiz (Andaluzia) e St.^aLuzia (Canárias)

6 parceiros - Universidades e Institutos de Investigação (2), Instituições públicas
- Municípios e Regiões (3), Associação de Produtores

Em Portugal: 4 Sítios, 8 Parceiros

4 sítios - Aveiro - Universidade de Aveiro, Câmara Municipal de Aveiro,
Figueira da Foz - Câmara Municipal da Figueira da Foz, Leiria - Câmara
Municipal de Leiria, Castro Marim - Câmara Municipal de Castro Marim,
TradiSal, Universidade do Algarve, Necton SA

8 parceiros – Departamento do Ambiente, Associações de Produtores de Sal,
Cooperativas de Produtores de Sal, Reserva Natural do Sapal de Castro
Marim



VERBAS ENVOLVIDAS

N.º de Parceiros Intervenientes	SAL “Sal del Atlantico” Valor FEDER	Auto Financiamento	Valor Total do Projecto
	Aprovado		
30	€3.212.265	€2.308.990	€5.521.255



Objectivos

- ☐ Preservar a memória dos espaços e a herança cultural
- ☐ Proteger os ricos habitats ribeirinhos e a herança natural
- ☐ Revitalizar a economia local
- ☐ Estudar o ordenamento e gestão de salinas
- ☐ Dinamizar os produtores
- ☐ Certificar o Sal Tradicional da Figueira da Foz



EIXOS GERAIS DE TRABALHO



EIXOS DE TRABALHO - 1

Acção 0 - Conhecer a situação de todas as zonas (nº de salinas, nº de produtores, área abandonada, estado de conservação, tecnologias utilizadas, tipos de sal produzido, etc...)

Acção 1 - Valorização ambiental das salinas (medidas de promoção da biodiversidade, escolha de espécies indicadoras, apoio ao ordenamento das áreas)



EIXOS DE TRABALHO - 1 e 2

Acção 3 - Formação e transmissão de conhecimentos (apoio à formação de novos salineiros e procura de mecanismos de apoio ao estabelecimento de jovens na actividade, criação de manuais comuns)

Acção 4 - Promoção de produtos turísticos (implementação de uma Rota do Sal pelos países do INTERREG - SAL, apoio à formação de guias turísticos, criação de um logotipo para a Rota e publicações, divulgação da Rota junto dos operadores turísticos, manual de sinalética comum a todos os parceiros).

Acção 2 - Reconhecimento do sal artesanal (dinamização dos produtores locais, criação de uma *Federação Europeia de Produtores de Sal Artesanal*, reconhecimento, pela União Europeia, do sal artesanal como actividade agrícola beneficiando de mecanismo de apoio - DOP, DOC, criação de um logotipo identificador, estabelecimento de normas comuns de certificação)



EIXOS DE TRABALHO - 3

Acção 6 - Novos produtos (investigação e produção experimental de micro-algas em salinas - acção restrita entre a Universidade do Algarve e o Instituto Tecnológico das Canárias)

Acção 5 - Preservar a identidade paisagística das salinas artesanais (apoiar a instalação de museus e centros interpretativos, criar ferramentas SIG para a gestão das áreas)

Acção 7 - Difusão e Comunicação (criação de uma página web, acções de promoção locais para as salinas e o sal, realização de um DVD, apresentações públicas, conferência internacional no final do Projecto).



EIXOS DE TRABALHO - Figueira da Foz

Divulgação do produto *Sal Tradicional da Figueira da Foz*
(Festival do Sal da Figueira da Foz, com atribuição de prémios por um júri independente, promoção de visitas ao salgado, promoção de eventos ao nível da gastronomia e da cultura, postos de venda de sal dos produtores em concurso) – acção conjunta com a Fozsal

Valorização do sal tradicional da Figueira da Foz (apoio à vinda de técnicos franceses à Figueira da Foz, apoio à ida de produtores figueirenses a França, participação em todas as acções que a coordenação francesa desenvolveu neste domínio) – acção conjunta com a Fozsal



EIXOS DE TRABALHO - Figueira da Foz

Integração da Figueira da Foz na Rota do Sal, divulgação das salinas da Figueira (participação em todas as acções que a coordenação de Espanha -Alava - vier a desenvolver para a Rota. Fornecimento de dados, imagens e textos para o DVD, publicações e website do Projecto SAL)

Promoção do circuito turístico pelas salinas da Figueira, desenvolvimento do projecto de arquitectura e de musealização do Núcleo Museológico do Sal, criação de um cais de acostagem para o batel de sal



EIXOS DE TRABALHO - Figueira da Foz

**Promoção da biodiversidade
(elaboração do estudo de
biodiversidade para o estuário
do Mondego)**

**Gestão e manutenção do espaço (criação
de um SIG para o Salgado da Figueira
da Foz, o que constitui uma ferramenta
importante não só para as entidades
gestoras como para os produtores de
sal)**



Salgado da Figueira da Foz



Câmara Municipal da Figueira da Foz
Divisão de Salubridade e Recursos Naturais

MONTANTES – FIGUEIRA DA FOZ

Valor Total Aprovado: € 300.000

Financiamento FEDER: € 211.500 – 70,5%

Auto Financiamento: € 88.500



Distribuição de Verbas por Rubrica

Despesas	2004	2005	2006	2007	Total
Estudos	--	10.000	30.000	20.000	60.000
Viagens/Alojamento	--	5.000	4.000	13.000	13.000
Promoção/Difusão	--	73.000	25.000	--	98.000
Encontros/Conferências	500	--	--	9.500	10.000
Equipamento	--	14.000	7.600	--	21.600
Pequenas Infra-estruturas	--	41.800	18.000	--	59.800
Custos de Preparação do Proj.	2.000	--	--	--	2.000
Gastos de Coordenação	--	10.000	10.000	10.000	30.000
Outras Despesas	1.400	1.400	1.400	1.400	5.600
Total	3.900	155.200	96.000	44.900	300.000



Estratégias



- ☐ Certificar o sal marinho (actualmente 3 produtores estão certificados)
- ☐ Incentivar a produção tradicional através de subsídios



- ☐ Dignificar a profissão
- ☐ Apostar no *merchandising* através de embalagens de qualidade e do artesanato

Salina abandonada está a ser revitalizada

“Eiras Largas” vai comercializar sal e plantas e apostar na cultura

A salina “Eiras Largas” está num processo de revitalização, esperando os seus proprietários comercializar o sal a partir de Agosto, para já na Figueira e em Coimbra. Mas o projecto envolve também a valorização ambiental, cultural e da flora da zona, estando prevista a venda de plantas como a salicórnica e acelga

BELA COUTINHO



José João Rodrigues (e os dois artistas) junto à salina “Eiras Largas”

José João Rodrigues acredita que vai levar o barco a bom porto, apesar de estar consciente «dos entraves burocráticos» que o esperam. Olha para a “Eiras Largas”, da família com ar sonhador e vai transmitindo por palavras os sonhos que alimentam o projecto.

«A salina estava ao abandono, mas o meu objectivo é revitalizá-la», refere, falando na criação de uma empresa para a venda de sal e outros produtos como a salicórnica e acelgas (plantas abundantes na zona, aproveitadas noutros países na “alta” cozinha, mas que em Portugal são quase desconhecidas).

A perspectiva, prossegue, «é aproveitar um espaço lindíssimo

nais, como culturais, estando já prevista para o Verão uma sessão de poesia, entre outros espectáculos.

A seu lado, José João Rodrigues tem dois artistas, João Maria Gusmão e Pedro Paiva, a quem “desafiou” para “produzirem fotos”, sobre o espaço que os rodeia e que pretendem “aproveitar esteticamente o potencial do sítio”.

O empresário afirma que este projecto, só foi possível «porque a câmara iniciou o processo de re-

está a preço muito baixo e se não se vender a melhor preço, não há jovens que peguem nisto».

Sobre a rentabilização do espaço, acredita que vai ser possível, se for «plurifuncional», com o sal, as plantas «e outras especialidades marinhas que ainda não estão identificadas», refere, falando no levantamento que vai ser efectuado, sem esquecer a vertente cultural, que pode começar a “despertar”

sem estragar», sendo que a empresa «pode vir a pagar os custos e ajudar a que outras pessoas “agarem” as salinas».

O projecto deste jovem empresário é aplaudido pela vereadora da câmara municipal, Teresa Machado considera que, com este e outros exemplos (como o de Paiva Neto), «estamos a começar a ver alcançados os nossos objectivos, que eram apelar e sensibilizar os produtores

Processo teve a adesão de quase todos os produtores

Certificação do Sal pode já existir no Verão

O processo de revitalização das salinas da Figueira está a ser promovido pela câmara municipal, através de um projecto financiado pelo INTERREG, que permite certificar o sal, marinho e artesanal, em parceria com a SATIVA.

Sónia Pinto, responsável pelo projecto, explicou ao nosso jornal que, para o processo de certificação, foi efectuada a inscrição prévia do de produtores e marnotos interessados e «surpreendeu-nos que praticamente todos quiseram entrar», mas, adverte, «obedece a critérios muito rigorosos», sendo que, a selecção será efectuada por uma empresa «que fará o trabalho de campo e o contacto directo com os produtores/proprietários».

Sónia Pinto acredita que, no Festival do Sal, que se vai realizar pelo segundo ano consecutivo «tenhamos já alguns resultados», e a partir daí, possam já «trabalhar na imagem de marca, logotipo e implantação».

Mas o projecto prevê outras vertentes, como a do estudo ambiental, para se perceber voos, migrações e ecossistema do salgado que é «importante que exista e se mantenha».

Além disso, a partilha cultural entre associados do projecto (regiões francesas e espanholas) também é importante, sendo que está já previsto para o final deste mês, um encontro nacional de produtores de sal. Uma página na internet, uma “Rota do Sal



Recuperou duas salinas abandonadas e vai adquirir máquina de empacotamento

Com 81 anos empresário figueirense investe em força no salgado

Tem um entusiasmo contagiante e uma vontade férrea de levar o projecto avante. Paiva Neto iniciou-se há poucos anos na salinicultura, mas não hesita perante os obstáculos (leia-se burocracia) e é com ansiedade que aguarda a chegada do último investimento: uma máquina para ensacar o sal que lhe vai custar mais de cem mil euros

BELA COUTINHO

A vida de uma pessoa não se conta em duas "pinceladas", muito menos a de Paiva Neto de 81 anos, que começou pela exportação de sementes de pinheiro para várias partes do mundo, e apesar do negócio correr bem, só não foi mais longe porque o regime de Salazar não deixou. Depois, comprou terras no Baixo Mondego e transformou-as para produzir arroz, virando-se mais tarde para as

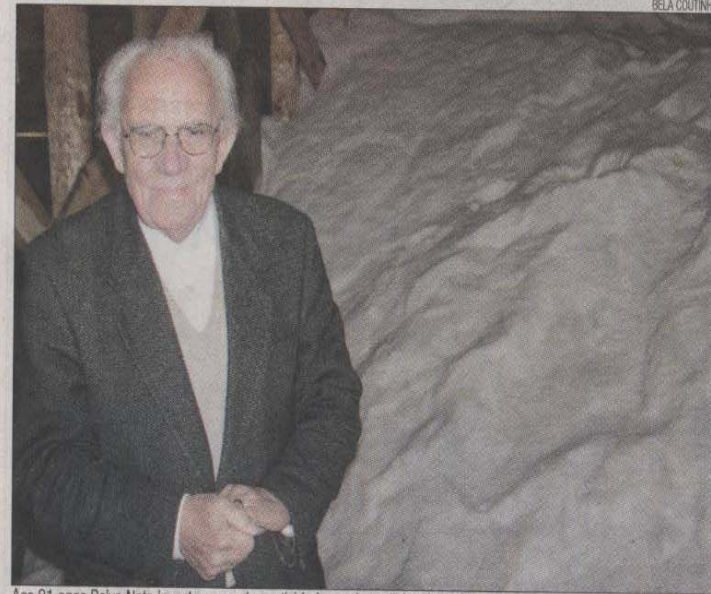
poder germinativo e ninguém me batia», diz com orgulho e um sorriso maroto.

Anos mais tarde, «vendi as terras todas», mas como não sabe estar quieto e porque leu uma notícia da Comunidade Europeia que incentivava ao fabrico do sal artesanal, «fiquei entusiasmado, não esperei por nada e virei-me para o salgado», corria o ano de 1995, começando pela salina "Morros Compridos". Mais recentemente, adquiriu os dois terços da "Filipas", pois o restante já pertencia à sua mulher por herança e aumentou a actividade, tendo já o ano passado produzido perto de 400 toneladas de sal.

Paiva Neto mostra com orgulho a salina «que estava uma miséria», agora recuperada, viva e fértil e onde «só em mão-de-obra nem digo quanto gastei», refere, mostrando também os armazéns já recuperados, num investimento de muitos milhares de euros. Mas a «menina dos seus olhos» ainda não chegou

dos armazéns, para a acolher. Trata-se de uma máquina de empacotamento, com capacidade para 80 sacos (de quilo) por minuto, que irá permitir que o seu sal vá correr mundo, porque é «para exportar».

Este jovem de espírito e de vontade acredita no sal da Figueira e nas suas potencialidades e por isso é sem grandes preocupações que fala nos mais de cem mil euros que a máquina vai custar e por enquanto «só para empacotar o meu sal», depois logo se verá. Até porque, Paiva Neto considera que tem «que entusiasmar esta gente», porque este sal artesanal só existe «nas zonas do Atlântico Norte de França, Espanha e Portugal e é muito apreciado». Este empresário admira o trabalho que a autarquia está a fazer em prol do sal da Figueira, acredita que o processo de certificação «vem valorizar», e garante que vai continuar em força, porque «gosto disto, é uma coisa



Aos 81 anos Paiva Neto investe numa das actividades mais tradicionais da Figueira





► "Esta é a altura de dizer às pessoas que têm de consumir sal de qualidade e com moderação", defende Gilda Saraiva. O seu sal biológico, por ora, encontra-se na antecâmara da comercialização: neste momento, estuda-se o mercado, os possíveis nomes da marca, embalagem, preço.

MERCADO

Salina dos Doutores lança marca própria

A recém-certificada Salina dos Doutores, na Figueira da Foz, abdicou da quantidade a favor da qualidade e preparar-se para comercializar sal com marca própria.

Na Salina dos Doutores trabalha uma família que teve a ousadia de apostar na qualidade em detrimento da quantidade. De resto, é uma das três primeiras marinhas figueirense a serem contempladas com o certificado de qualidade. Aliás, esteve a ponto de ser a única. O próximo passo será o lançamento dos seus produtos biológicos no mercado, com marca própria.

Uma família inteira, que arregaça as calças para meter os pés na lama, domina a alquimista arte de transformar o líquido em sólido, a água em sal. Naquele pedaço da Ilha da Morraceira, o fruto do mar cristaliza-se com suor, a que os Bertão aduzem um outro ingrediente: o en-

tusiasmo de fazer diferente. E segundo os métodos tradicionais. As divisões são feitas com lama, como antigamente. Dá mais trabalho, mas (o sal) sabe melhor.

"A nossa primeira opção foi fazer mais qualidade e menos quantidade", conta Gilda Saraiva, 27 anos, filha de Lurdes Bertão, 48 anos, que herdou do pai a marinha. Depois, seguiu-se o processo de certificação, que ficou concluído ao cabo de dois anos. Mas valeu a pena esperar: a partir de agora, o sal da Salina dos Doutores já pode ser enbalado e comercializado para fins alimentares. Antes, servia para a indústria e para derreter gelo nas estradas da Serra da Estrela.

Higiene e qualidade

A certificação obriga a cumprir um rigoroso caderno de normas, que tem como pilares principais a higiene e a segurança alimentar. Vincula, por outra banda, os produtores a cultivarem o sal marinho segundo os métodos tradicionais. O processo foi levado a cabo com apoios co-

munitários. Os Bertão estão dispostos a manter a certificação.

"Esta é a altura de dizer às pessoas que têm de consumir sal de qualidade e com moderação", defende Gilda Saraiva. O seu sal biológico, por ora, encontra-se na antecâmara da comercialização: neste momento, estuda-se o mercado, os possíveis nomes da marca, embalagem, preço. Um dia destes, poderá encontrar sal e seus derivados produzidos na Salina dos Doutores, num supermercado perto de si.

Aromas e sabores exóticos



► NA ILHA da Morraceira, há quem, entre as cerca de 50 salinas, misture sal com ervas aromáticas. A Salina dos Doutores também o faz. Porém, até agora, tem-se limitado à sua promoção, tal como faz com a flor de sal, em feiras de artesanato. As ervas são escolhidas de acordo com a sua finalidade, ou seja, se vão ser utilizadas para confeccionar saladas,

carne, peixe ou grelhados. As salinas também produzem salicórnica, a que os marnotes chamam cachelro e consideram erva (salgada) daninha. Porém, os franceses utilizam-na em saladas. De resto, não é raro ver gauleses a colhê-la das salinas portuguesas abandonadas. Não pagam por isso. Em França, porém, comercializa-se a um preço elevado.

A flor que "nasce" à superfície

► CHAMA-SE flor de sal. Na verdade, é uma película fina que se acumula na superfície das salinas. Retirá-la requer experiência e perícia. A título de exemplo, se um quilo de sal não certificado se vender por 20 céntimos, um de flor de sal vende-se

por sete ou oito euros. Porquê? Porque em cada 20 mil quilos de sal extraem-se 600 quilos de "néctar" salgado. "A flor de sal é uma espécie de sal ultra-refinado, que habitualmente se utiliza na alta cozinha", explica Lurdes Bertão.



ARQUITECTAR O FUTURO NUM AMBIENTE SALGADO



Gilda Saraiva é a única rapariga dos dois filhos que nasceu da união de Lurdes Bertão e Carlos Cardanho. Miguel Cardanho, 25 anos, é o mais novo da família. A título de curiosidade, os apelidos só não coincidem por questões burocráticas e não por questões genéticas. Mas, lá em casa, impera o apelido Bertão, afirma Lurdes.

Foi o avô, Augusto Bertão, 72 anos, que há um quarto de século decidiu que estava na hora de comprar uma quinta na Ilha da Morraceira. Os netos não lhe levam a mal. Pelo contrário. Com 28 anos, Gilda está no último ano de Arquitectura. Mas não pensa deixar os salgados dias que passa nas salinas.

"Vir para a ilha, como lhe chamamos, é uma evasão, uma válvula de decompressão do stress. Nunca vou abandonar esta ligação que tenho com a salina, gosto disto", afirma Gilda. Além disso, "o futuro está mau, para os licenciados". Mesmo que estivesse bom, o apelo do sal fala mais alto, aos ouvidos da arquitecta. Até porque está empenhada, "de corpo e alma", em participar nos projectos da família.

A mulher dos sete ofícios

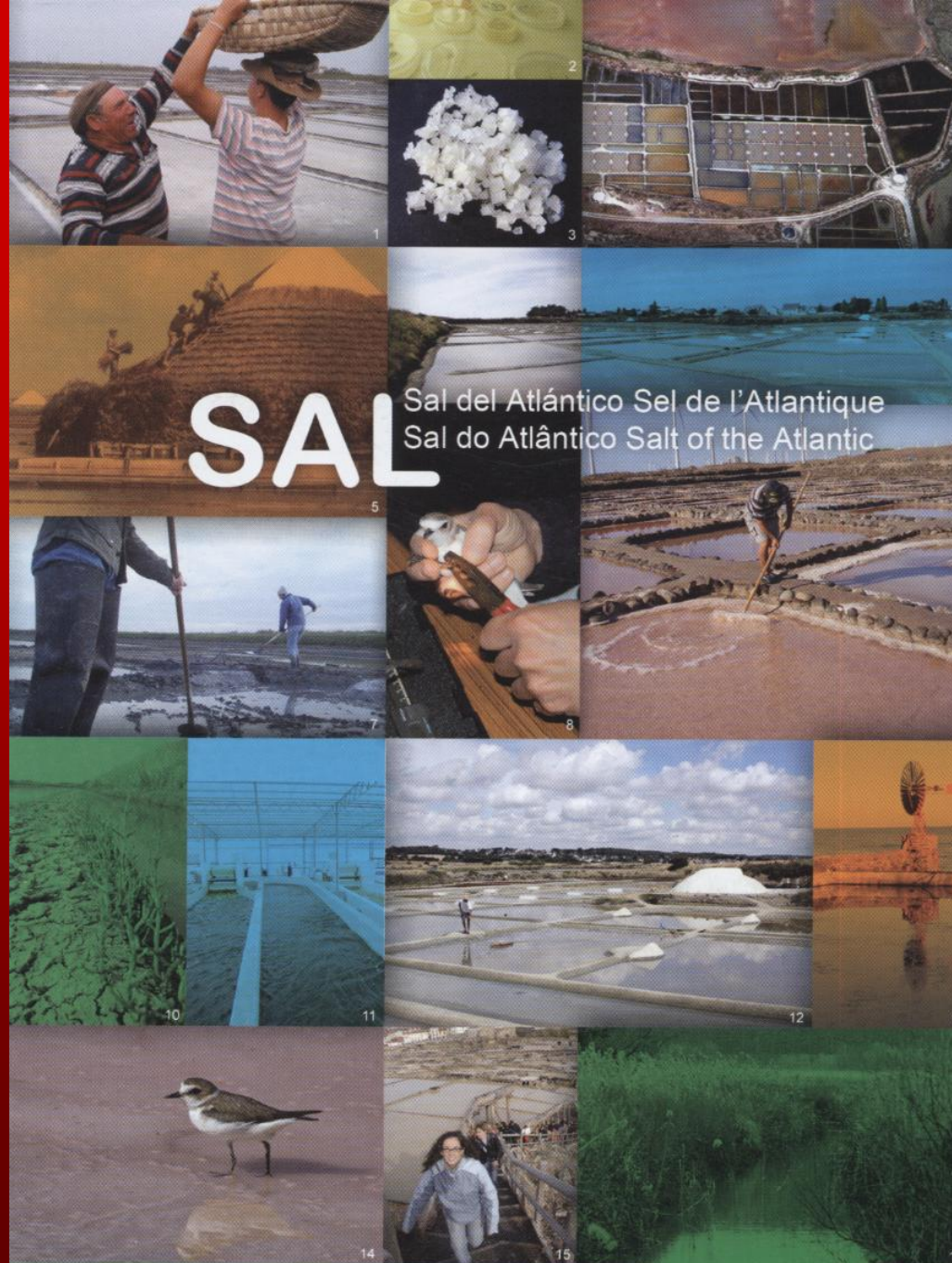
► LURDES BERTÃO auto-intitula-se uma "mulher dos sete ofícios". Ela é marnota, doméstica, artesã, agricultora, entre outras actividades que já exerceu. São das mãos que já embalsamaram o berço de Gilda e de Miguel que saem os cofos, cestos de junco, que tornam mais apetecível, aos olhos, o sal e a flor de sal da Salina dos Doutores, nas feiras de artesanato. O marido, Carlos Cardanho, empregado fabril especializado, e os filhos, Gilda e Miguel, também não resistem à chamada da salina. Por herança, Lurdes, partilha a marinha com uma irmã, mas é ela, mais os restantes elementos da sua família nuclear, que se dedica à actividade. "Quem corre por gosto não cansa".



EXPOSIÇÃO ITINERANTE SAL DO ATLÂNTICO

Núcleo Museológico do Mar

18 de Maio a 13 de Junho



SAL – QUE FUTURO?

