

PRODUTOS AGROALIMENTARES TRADICIONAIS Como preservar e valorizar?

Laranja de Amares & Maçã Porta da Loja

4 | julho | 2024 BPGV - Qt^a S. José - Merelim S. Pedro - Braga

14,30 h | Abertura - José Mota Alves (ATAHCA)

14,45 h | Enquadramento da temática - Paulo Pereira (ATAHCA)

15,00 h | Os regimes de qualidade, na valorização dos produtos agroalimentares
- Teresa Coelho (DGADR)

15,20 h | Partilha da experiência de criação de uma DOP – Filipe Pereira (ARATM)

15,40 h | Esclarecimento de questões

16,00 h | Palavra às Associações de Produtores

- Apresentação da Associação AMARCITRUS - Adelaide Pereira

- Apresentação da Associação de Produtores de Maçã Porta da Loja-João Fernandes

16,20 h | Casos práticos de valorização pela preservação, qualificação, transformação e marketing

- O processo de criação da DOP de maçã Porta da Loja- Raúl Rodrigues (IPVC/ESAPL)

- A criação da marca Porta da Loja e de produtos transformados -João Fernandes (Tibães - Braga)

- Laranja em modo de produção Biológico e produtos transformados de laranja de Amares (Isabel Silva e Arminda Costa - Amares)

17,00 h | Intercâmbio de aprendizagens, ideias e propostas de actuação futuras
- Ana Barata (INIAV/BPGV)

Participação gratuita, no entanto requer inscrição preenchendo o seguinte formulário:

<https://forms.gle/pS19vtm9KPpb6GcZ7>



Cofinanciado:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nas Zonas Rurais