



PROJECTO DA ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO E TECNOLOGIA DO MAR DE PENICHE pretende ajudar agricultores a ultrapassar dificuldades

Alunos desenvolvem 'Campanha de Valorização da Batata da Lourinhã'

Sofia de Medeiros

Sofia de Medeiros
sofia.medeiros@alvorada.pt

'Campanha de Valorização da Batata da Lourinhã' deu nome ao projecto que evoluiu os estudantes do Curso TesP de Marketing Digital no Turismo e Cozinha e Produção Alimentar, da ESTM - Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (Politécnico de Leiria), em Peniche, integrado nas unidades curriculares de Projecto de Inovação e Design e Comunicação.

Este projecto foi apresentado publicamente pelas coordenadoras dos cursos em questão, Patrícia Borges e Célia Rafael, no anfiteatro da instituição, no passado dia 24 de Novembro. Na ocasião os alunos do Curso TesP de Marketing Digital no Turismo apresentaram uma proposta de campanha para a valorização da batata da Lourinhã, onde foram desenvolvidas cinco propostas de imagem. A imagem que representará esta campanha foi votada durante o evento pelos participantes e será anunciada brevemente pela instituição.

Já os alunos do Curso TesP de Cozinha e Produção Alimentar apresentaram pratos confeccionados, com a coordenação dos docentes, os 'chefs' Samuel Sousa e Patrícia Borges. Os presentes puderam provar as cerca de 20 novas receitas, todas com batata, nomeadamente gelado, pão,



▲ PARTICIPAÇÃO: representantes das diversas instituições presentes na sessão elogiaram iniciativa promovida pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche

farinha, bolo, macarrons, tarte, churros, nhoquis, puré fumado com eucalipto e óleo de tomilho, tortilha desidratada, chips, pastel de massa tenra, panquecas, entre outras iguarias.

Pretende-se com este projecto que a qualidade do recurso em causa seja reconhecida, como forma de aumentar a sua procura e consequentemente contribuir para o aumento dos rendimentos dos agricultores. O projecto foi desenvolvido pelos docentes Ricardo Bonacho, Samuel Sousa e Maria João Casanova e envolveu cerca de 35 estudantes.

Segundo explicou a profes-

sora Patrícia Borges, a batata é um dos principais recursos agrícolas do concelho da Lourinhã, destacando-se a qualidade das variedades ágrica, vermelha e picasso, tendo este projecto surgido "como forma de promover este recurso e apoiar a economia local". Segundo a docente, a Lourinhã tem um produto "muito especial" que é a batata e sobretudo a variedade ágrica, "que tem particularidades quando produzida na Lourinhã que não se consegue atingir em nenhuma parte do território nacional e o objectivo era enaltecer este produto". Esta campanha, "para além de valorizar a batata, no nosso ponto de vista, acaba por

valorizar também outros produtos hortícolas da região". Com o objectivo atingido, Patrícia Borges espera agora que possam surgir "candidaturas com o intuito de tornar esta situação mais sólida. Se podermos observar numa prateleira de um supermercado, por exemplo, uma batata embalada com a marca 'Lourinhã', acho que todos os habitantes ficariam muito felizes", concluiu.

Por sua vez, a professora Célia Rafael explicou que o desafio lançado aos estudantes de criar uma identidade visual para a Batata da Lourinhã, bem como desenvolver uma campanha de comunicação e promoção da ba-

tata que será usada em todas as campanhas promocionais de todos os canais digitais e em peças de comunicação que possam vir a ser utilizadas, conseguiu "um resultado excelente fruto do esforço dos estudantes e dos docentes envolvidos".

Na apresentação deste projecto estiveram presentes João Serra (Câmara Municipal da Lourinhã), Ângelo Marques (Câmara Municipal de Peniche), António Gomes (lojas Biofrade), Sérgio Ferreira (Associação Porbatata), Jorge Gomes (Louricoop), António José (agricultor da Lourinhã), para além de alunos, docentes e direcção da ESTM. ■

CERTIFICAÇÃO DA BATATA DA LOURINHÃ COM IGP (INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA) EM CURSO

No decorrer da sessão, o empresário lourinhanense António Gomes, ex-dirigente da Associação Porbatata, abordou a problemática que este tubérculo atravessa neste momento, tendo referido que no passado a batata da Lourinhã era conhecida na região de Lisboa como sendo de muita qualidade. "Entretanto, com a alteração dos modos de consumo e de comercialização, principalmente com o aparecimento da grande distribuição, foi-se procurando outro tipo de batata", referiu.

Contudo, António Gomes garante que a batata da Lourinhã é muito genuína e de grande qualidade. No entanto, é uma batata rústica com uma pele mais

grosseira, não tão redonda e tão atractiva a quem vê e esse, segundo o seu ponto de vista, é o grande problema. Por outro lado, "as batatas que aparecem nos supermercados são muito bonitas mas depois são desprovidas de sabor. No caso da variedade ágrica tem duplas aptidões, não só para cozer, como para fritar, o que não acontece com as outras variedades", concluiu. Uma das medidas que está ser tomada para combater as dificuldades dos agricultores é a certificação da batata da Lourinhã com IGP - Indicação Geográfica Protegida, uma iniciativa conjunta do Município da Lourinhã, Louricoop e Associação Interprofissional de Horticultura do Oeste. Como referiu na ocasião o vereador João Serra, a Câmara

Municipal da Lourinhã tem interesse não só em valorizar a batata, "mas sobretudo que as pessoas que vivem da terra e desta produção sejam mais valorizadas". Para o autarca, o IGP "é fundamental" e a "câmara tem esta ferramenta que pode trazer aos agricultores uma mais-valia". João Serra afirmou que este processo "está praticamente concluído", estando nesta altura a ser apresentado ao Ministério da Agricultura para que possa vir a validar esta concretização, "para que depois os agricultores possam vir a apoiar-se e a vender mais com esta valorização" que pode rondar os três cêntimos por quilo. "Esperamos que no próximo ano esta situação esteja já consolidada", concluiu. ■ S. M.