

[CULTURA](#)

11 Dezembro 2024, 13:50

# Base de dados do património olivícola nacional disponível em plataforma na Internet

por Lusa



Uma base de dados com cerca de 300 referências do património olivícola nacional está disponível numa plataforma na Internet, uma iniciativa integrada num projeto transnacional liderado pelo Politécnico de Leiria.

"Na plataforma <https://olive4all-platform.eu/>, temos todos os pontos [já referenciados] de interesse nacional relacionados com o património olivícola. Temos aqui 300 referências, de norte a sul do país", afirmou à agência Lusa o coordenador nacional do projeto `Olive4All`, Francisco Dias, que prevê que o número aumente exponencialmente.

Este projeto é também liderado pela Universidade de Avignon (França) e pela Universidade de Salónica (Grécia). Em Portugal, junta ainda investigadores de várias áreas, dos politécnicos de Bragança, Porto, Tomar e Beja, e das universidades da Madeira e de Coimbra.

PUBLICIDADE



A plataforma, em permanente atualização, apresenta, entre outros elementos, moinhos, museus, árvores notáveis, associações ou produtores dos três países.

Neste inventário participativo do património olivícola e, especificamente, no caso de Portugal, a região com maior número de referências é o Alentejo.



Iniciado em 2021 e fim previsto para maio de 2025, `Olive4All` tem como objetivos salvaguardar e promover o património olivícola e oleícola, e sensibilizar as comunidades rurais e urbanas para a sua importância, com ações para destacar os seus benefícios para a sociedade contemporânea, divulgou o Politécnico de Leiria, cujo CiTUR - Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo lidera o projeto.

Francisco Dias, também professor na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em Peniche, do Politécnico de Leiria, referiu que a plataforma é apenas um dos trabalhos desenvolvidos no âmbito do `Olive4All`.

Além da inventariação do património olivícola, foi criada a Rede Nacional de Eventos Comemorativos do Dia Mundial da Oliveira, que assinalou a data no dia 26 de novembro com 113 atividades, em 32 concelhos portugueses, com o envolvimento de 80 organizações, entre municípios, olivicultores, museus, institutos politécnicos e associações culturais.

A criação de uma exposição permanente com produtos do património olivícola nacional num museu francês, a publicação de artigos científicos, a produção de dois documentários e um "mapa digital" com histórias de vida, "para reter o que há de relevante e específico em cada região ao nível das pessoas que ainda hoje são transmissoras do património", são outras das iniciativas desenvolvidas, explicou Francisco Dias.

Outras atividades, como a elaboração, em curso, de um manual de capacitação dos atores locais para conseguirem promover o seu património olivícola na criação do produto `Oliveturismo`, e estudos etnográficos e sobre as qualidades organolépticas do azeite, constam do projeto.

Francisco Dias declarou-se surpreendido com a riqueza do património olivícola com que o projeto se deparou, destacando a capacidade de empreendedores locais, que mantêm núcleos museológicos e que não querem ver o seu património desaparecer.

"Há pelo menos uma dezena de núcleos museológicos e alguns museus em Portugal que são investimento colossal de privados apenas com o amor ao património que não querem ver desaparecer", declarou.

Por outro lado, realçou a versatilidade do azeite, que "dá para tudo", da cosmética à saúde ou gastronomia, para lembrar que a Dieta Mediterrânica, Património Cultural Imaterial da Humanidade, "tem o azeite como elemento central", além do simbolismo da oliveira para as três religiões.

"Estamos a falar de um património que nos define enquanto civilização", realçou, lamentando, contudo, a existência de uma grande iliteracia em matéria de consumo de azeite, o que classificou como "preocupante, porque quanto mais o consumidor come gato por lebre, menor a qualidade, menor a pressão para a qualidade".

O coordenador nacional do projeto assinalou ainda que a maior parte dos `chefs` "sabe muito de vinho e sabe pouco de azeite", recomendando às escolas "onde a gastronomia é tema" para que dediquem "muito mais atenção a esta área".

PUB

[PAÍS](#)

atualizado 16 Dezembro 2024, 06:58

## Projeto-piloto. Urgências só recebem grávidas referenciadas em Lisboa e Vale do Tejo

por RTP





Foto: António Antunes - RTP



A partir de hoje as urgências obstétricas e ginecológicas só vão receber mulheres referenciadas pela linha SNS 24, INEM e centros de saúde. As outras grávidas vão ter aconselhamento pela linha SNS ou uma consulta agendada no prazo de 24 horas.

O projeto-piloto abrange numa primeira fase os hospitais de Santa Maria, São Francisco Xavier, Amadora-Sintra, Loures e Cascais, bem como as unidades de Vila Franca de Xira, Santarém, Abrantes, Caldas da Rainha e Leiria.

VER MAIS

