



JOSÉ MANUEL GONÇALVES VIEIRA PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DO BOMBARRAL

“No ano passado produzimos 200 mil toneladas de pera rocha”

O município do Bombarral é um dos maiores produtores de vinho do país com um estatuto de qualidade ímpar em brancos e tintos das mais nobres castas. Por essa razão, anualmente, celebra o seu potencial vitivinícola no Festival do Vinho Português. A pera rocha do Oeste tem também neste concelho o seu território natural por excelência, sendo a rainha na Feira Nacional da Pera Rocha que todos os anos atrai visitantes de todo o mundo. José Manuel Gonçalves Vieira é o autarca que mantém a tradição e tudo tem feito para ampliar o êxito deste certame.

São já 32 edições do Festival do Vinho Português e 22 edições da Feira Nacional da Pera Rocha. Qual a razão do sucesso?

O facto de estarmos a comemorar a 32ª edição do festival do vinho, não quer necessariamente dizer que o façamos há 32 anos, pois na verdade já o fazemos há quase 60 anos. No caso do vinho, esta exposição, demonstração e também festa, em torno daquela que era a atividade principal da nossa região começou exatamente nos anos 60. No caso da edição 22 da Feira Nacional da Pera Rocha, essa sim significa que já estamos cá há 22 anos, porque não teve interrupções desde a sua primeira edição.

Não há dúvida nenhuma que este certame tem toda a pertinência em ser realizado aqui no Bombarral, no coração do Oeste, porque é no Oeste e no caso da Pera Rocha, que está o epicentro da produção deste apreciado fruto.

No ano passado, produzimos 200 mil toneladas de pera rocha, o que foi considerado de facto um recorde. Admite-se que a produção de 2015 possa baixar ligeiramente, mas não deixa de ser um grande fenómeno no ponto de vista económico mas também no ponto de vista da empregabilidade o que a nós autarcas muito apraz registar.

No caso da pera rocha celebramos aqui a quantidade e a qualidade do fruto que hoje se apresenta muito diversificado naquilo que é a criatividade, o empreendedorismo e a inovação em torno dos produtos que derivam desse mesmo fruto - como sejam os licores e a doçaria ou um conceito novo que tem obtido felizmente muitos prémios e que muito nos honra em ter a sua sede no concelho de Bombarral.

Refiro-me concretamente a um projeto cuja empresa formada por gente muito jovem e qualificada dá pelo nome Frutaformas e apresenta o produto em variedades inovadoras, particularmente interessantes e sobretudo com uma qualidade extraordinária, ou seja, não é retirada a qualidade à pera rocha independentemente da forma que ela se apresente, ou desidratada ou prensada como é o caso dos lingotes, estou a falar de produtos que efetivamente já obtiveram o Nutrition Award, mas agora também recentemente em Inglaterra obtiveram dois prémios também bastante importantes e difíceis de conseguir, por isso com muito valor para quem os obteve.

(...) no ano passado, produzimos 200 mil toneladas de pera rocha, o que foi considerado de facto um recorde (...)

No caso do vinho, o que celebramos aqui em termos concelhios, é uma grande qualidade em detrimento daquilo que foi as quantidades que nós produzíamos no passado. O Bombarral hoje produz menos vinho mas fá-lo com uma imensa qualidade.

Celebra-se então, também a qualidade dos vinhos portugueses?

Não posso deixar de referir que aqui no coração da Vila temos uma quinta, a Quinta das Cejeiras, que produz vinhos de elevada qualidade, não só aqui mas também um pouco mais afastado da vila, na Quinta do Sanguinhal e ainda na Quinta de São Francisco que fica no concelho vizinho.

De qualquer das formas é esta qualidade que aqui celebramos, mas queremos ir mais longe com o Festival do Vinho e celebrar não só o nosso vinho, mas também os vinhos de Portugal, por isso chamamos Festival do Vinho Português.

(...) o Bombarral hoje produz menos vinho mas fá-lo com uma imensa qualidade (...)

Como se tem ouvido nas jornadas técnicas do certame deste ano ele estende-se por todo o país e também pelas ilhas, onde encontramos vinhos de excelente qualidade apesar da diversidade, ou seja, num território tão diminuto, nós conseguimos aqui uma panóplia de vinhos extraordinariamente boa com uma excelente qualidade e efetivamente diferentes uns dos outros, com características absolutamente diferentes.

Celebramos por isso toda essa qualidade do que é nacional, e do vinho que é do nosso país e que é excelente, obviamente graças também a um fenómeno cujo epicentro está aqui no Bombarral. Tenho que vos referir por isso, que é aqui no Bombarral que se produz 65% dos bacelos e enxertos que dão origem às videiras que por sua vez vão buscar as castas diversas e maravilhosas que permitem fazer o vinho, não só no país, mas também no es-



“O Bombarral dificilmente se desligará deste evento” afirma o presidente da Câmara, José Manuel Vieira

trangeiro, uma vez que fazemos e fazemos bem esta produção para o país e para o estrangeiro.

É um evento que marca já o Bombarral há mais de duas décadas?

O Bombarral dificilmente se desligará deste evento. É um evento que tradicionalmente é feito todos os anos e pelo menos, pela nossa vontade e do atual executivo camarário, irá continuar a ser realizado e eventualmente quem vier atrás fará aquilo que nós fazemos hoje. Até por respeito pelo trabalho do passado, que é continuar aquilo que no fundo contribui e muito para a economia do nosso concelho.

Já temos feedback que foi uma das melhores edições de todos os tempos o que muito nos apraz registar. Obviamente que estas apreciações não se referem só aquilo que se vem ver ao Bombarral em termos de frutas e vinho, mas em todo o enquadramento que damos ao evento. Desde logo a parte dos espetáculos que também tem sido um sucesso, com lotação esgotada.

(...) é aqui no Bombarral que se produz 65% dos bacelos e enxertos que dão origem às videiras que por sua vez vão buscar as castas diversas e maravilhosas que permitem fazer o vinho, não só no país, mas também no estrangeiro (...)

Este ano apostamos sem custos muito elevados, como controlamos os custos de todo o festival, estendemos um pouco mais em divulgação nos média, nomeadamente na televisão com spots que passaram na SIC e RTP1. Também tivemos a sorte de algumas televisões abrirem-nos as portas para irmos aos programas justamente para divulgar aquilo que é nosso

e aquilo que é nosso gira em torno daquilo que nós celebramos em festa que é a Pera Rocha do Oeste.

(...) É um evento que tradicionalmente é feito todos os anos e pelo menos, pela nossa vontade e do atual executivo camarário, irá continuar a ser realizado (...)

Somos os maiores exportadores e produtores, partilhámos esta posição com o concelho vizinho do Cadaval. Andamos muito por igual em termos de liderança do sector e aquilo que é nosso, é também, o bom vinho, os bons vinhos denominados agora Vinhos de Lisboa, que nós teimamos em chamar ainda vinhos do Oeste uma vez que, efetivamente, é no oeste que estes vinhos são produzidos.

É isto que efetivamente celebramos e fazemo-lo graças a muitos apoios. Obviamente temos de destacar um que é a entidade nossa parceira na realização dos certames dos últimos anos. Como se sabe entramos em tempos mais difíceis, mais conturbados no ponto de vista financeiro e o município teve algumas dificuldades do ponto de vista funcional em continuar a dar a pujança que se pretende dar ao festival.

A entidade que se associou a nós desde logo foi a Confraria dos Enófilos da Estremadura que tem sede no Bombarral. Para além de eu ter muito gosto em ser confrade dessa mesma confraria, tenho o mesmo gosto e prazer em que ele seja dirigida por gente que tem muito conhecimento nestas matérias e que tem acima de tudo o que é preciso ter.

Vontade de fazer, vontade de colaborar e vontade que as coisas aqui no nosso concelho sorriam e é daí que o êxito vem.



Mais de 30 mil visitantes acorreram à mata municipal do Bombarral para provar vinhos e degustar as iguarias preparadas a partir da Pera Rocha