

# ONDE A HISTÓRIA E A RURALIDADE SE FUNDEM

*É o concelho mais a norte do distrito de Lisboa. De imagem marcadamente rural, o município do Cadaval é dono de uma beleza ímpar pelas suas paisagens com encostas e vinhedos a perder de vista. Em entrevista à Revista Business Portugal, o presidente José Bernardo Nunes leva-nos a conhecer melhor esta vila.*



José Bernardo Nunes Presidente

A história do concelho remonta ao tempo em que os árabes, na sua permanência na península, habitaram esta região. Mas foi apenas em 1371, pelo rei D. Fernando, que a vila recebeu o foral, beneficiando mais tarde, em 1513, de novos privilégios atribuídos por D. Manuel. Atualmente, o concelho conta com uma área de 175km<sup>2</sup> e cerca de 14 mil habitantes nas suas sete freguesias, estando a, apenas, 50 minutos de distância da capital. Com uma forte componente agrícola, a fruticultura tem um grande peso no concelho, com a Pera Rocha como rainha da economia local, fazendo do Cadaval o maior produtor – com cerca de 40 por cento da produção por ano a nível nacional – e o principal exportador deste fruto. As três centrais fruteiras existentes vão além da produção, realizando todo o processo desde a preparação, o embalamento e a fase final da comercialização. “Somos uma zona de pequena propriedade”, explica o presidente, “onde a maioria das explorações são detidas pelo próprio, que se associam em cooperativas e sociedades anónimas” de forma a comercializar a fruta e fazendo do concelho a capital da Pera Rocha.

Já o setor vinícola é mais antigo. Com duas cooperativas e alguns produtores particulares, o concelho produz “vinho leve”, o qual, devido às características climáticas específicas da terra, tem um teor alcoólico baixo, entre 9 e 10 graus. Ligeiramente gasificado, é o vinho ideal para acompanhar entradas, peixes e marisco e pode ser consumido fora de refeições. Exportado para vários países, acumula diversos prémios nacionais e internacionais, sendo um dos cartões de visita do Cadaval.

Mas o ex-libris da vila é, sem dúvida, a Serra de Montejuento. Repartida com o concelho vizinho e com quase 670 metros de altitude, esta paisagem protegida no âmbito regional é conhecida, também, como a “Varanda da Estremadura”, uma vez que permite alcançar vistas longínquas. Forte pólo de atração turística, além das grutas e algares, da fauna e flora, é aí que podemos encontrar a Real Fábrica do Gelo, um marco da arqueologia industrial, construída em 1741. “Temos um turismo de natureza bem conservado com excelentes vistas”, informa José Bernardo Nunes, “e, estando perto de Lisboa, podemos proporcioná-lo com boas acessibilidades”.

A ‘Festa das Adiafas’, que se realiza todos os anos, é um dos símbolos do património imaterial do concelho. Esta é uma festa antiga, que comemora o final das colheitas. O termo “adiafa” significa, precisamente, o tradicional banquete que os antigos proprietários vinhateiros ofereciam aos seus trabalhadores no fim de cada ano de campanha. “Durante muitos anos, quando a mecanização da agricultura ainda não existia”, explica o presidente, “as atividades envolviam mais mão-de-obra e era tradição oferecer, no final, uma refeição faustosa, com



ID: 66511760

01-10-2016

*animação e baile, de forma a estabelecer relacionamentos e convívios entre as pessoas".*

Esta tradicional festa, que reúne gastronomia, espetáculos, exposições, colóquios e atividades equestres tem como objetivo preservar as tradições, passando-as aos mais novos para que eles próprios continuem a mantê-las e atrair cada vez mais o público exterior.

Para José Bernardo Nunes, no futuro, o Cadaval continuará a ser um concelho maioritariamente agrícola, porém não esconde a vontade de ver surgir outras actividades complementares que venham enriquecer o concelho. "Com o setor do turismo em constante crescimento no país", afirma o presidente, "e a nossa proximidade com Lisboa que tem cada vez mais procura, os turistas começam a alargar o seu horizonte e, desta forma, têm a oportunidade de chegar aos concelhos mais a norte, como é o caso do Cadaval". Em jeito de conclusão, José Bernardo Nunes deixa uma mensagem aos leitores:

*"Visitem o Cadaval. Temos as paisagens bonitas dos nossos campos cultivados e a história gravada e conservada nas nossas coisas".*





## MUNICÍPIOS PORTUGUESES | COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA REGIÃO DE LISBOA - VINHOS LEVES



Vasco D'Avillez Presidente da direção

### CONCURSO DOS VINHOS LEVES DA REGIÃO DE LISBOA

Desde há sete anos que se instituiu o Concurso dos Vinhos Leves da Região de Lisboa para incentivar quer a produção destes vinhos ótimos quer a procura e a divulgação deles junto do público consumidor e, muito importante também, junto da Restauração para que os encontre e os sirva e os divulgue. E porquê este cuidado? Porque o Vinho Leve é um produto muitíssimo bem adaptado à vida de hoje em dia em que todos procuramos ter cuidado com a ingestão de bebidas alcoólicas opor causa da condução, etc., e porque muitas pessoas procuram beber produtos que sejam de baixo teor alcoólico pois evitam aumento de peso, ou outras sequelas mais.

Ora então o Vinho Leve, que é sempre um produto Certificado, ou seja neste caso é sempre um Vinho Regional Lisboa, tem esta característica de ter um baixo teor de álcool, pois o seu grau tem obrigatoriamente que se situar entre um mínimo de 9%Vol e o máximo de 10% Vol., e tem uma acidez que não pode estar abaixo de 4,5 gr/litro o que o faz ser muito "vivo" na boca e um ótimo aperitivo.

O Concelho do Cadaval entendeu por bem há vários anos fazer lá, durante a Festa das Adiafas o Festival Nacional do Vinho Leve e por isso estes dois eventos estão desde há uns sete anos associados um com o outro.

É já no próximo fim-de-semana, em 8 de Outubro de 2016, que abre a Festa das Adiafas no Cadaval e com ela o "FESTIVAL NACIONAL DOS VINHOS LEVES - 2016" / CADAVAL.

A CVR espera este ano de 2016 uma colheita regular em que a quantidade vai apresentar perdas na casa dos 15% mas em que a qualidade será muito boa pois as uvas beneficiaram de um clima muito favorável durante o mês de Setembro e puderam recuperar das vicissitudes do Inverno e da Primavera passadas, e ainda do calor abrasador que se fez sentir este Verão. Tradicionalmente o Vinho Leve representa 10% do Vinho produzido e certificado pela Região e este ano, de 2016, tem aumentado o volume de vinho certificado em 12% em relação ao ano anterior e têm crescido as vendas de Vinho Leve também, em proporção semelhante.

Os Vinhos Leves da Região dos Vinhos Lisboa, que se produzem hoje em dia são essencialmente os brancos e os Rosados ou Rosés. Na verdade o Atlântico, que sempre nos atraiu, e a barreira natural que é o Montejuento, criam um microclima muito marcado. As videiras de entre o mar e Montejuento dão origem a vinhos de baixo grau, frutados, com agradável acidez e notável equilíbrio. São os Vinhos Leves da Região de Lisboa. Brancos ou Rosados têm uma graduação alcoólica entre 9 e 10%Vol., podem beber-se a toda a hora, de cada dia, com peixe; mariscos; comidas pouco pesadas e sorvetes deliciosos.

Os nossos Vinhos Leves beneficiam ainda e por causa do Oceano Atlantico, de uma constante humidade marítima que, no Verão, é extremamente útil pois substitui a rega de que tantas vinhas, noutras Regiões de Portugal, precisam absolutamente. Esta humidade chama-se o Rocio e para nós o Rocio quando vem é ouro que entra nas nossas vinhas.

Os Vinhos Leves são exportados mas o seu mercado principal é o Doméstico e também o mercado dos países onde há emigrantes portugueses que o conhecem e utilizam. Este ano estão as uvas atrasadas e por isso estamos ainda em Vindima. Assim, deixo por aqui estas palavras e vamos festejar o Vinho Leve no Cadaval, na Festa das Adiafas!

Vasco d'Avillez  
Presidente da Direção

