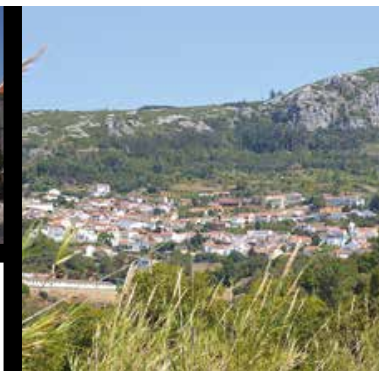




Em diálogo com José Bernardo Nunes, Presidente do Município do Cadaval, ficámos a conhecer os aspetos essenciais da realidade agrícola deste concelho.



Começando por nos oferecer uma caracterização geral do território, o autarca realça a localização favorável, encontrando-se o Cadaval a menos de uma hora de Lisboa e numa posição de equidistância (sensivelmente a 25 quilómetros) face às cidades de Torres Vedras e Caldas da Rainha. O fator de atração turística que mais poderemos realçar é a Serra do Montejunto, onde se encontra também o edifício da famosa Real Fábrica do Gelo (classificada como Monumento Nacional).

Ainda que inserido no distrito de Lisboa (progressivamente industrializado e terciarizado nas últimas décadas), o Cadaval é um concelho "eminentemente rural", algo que José Bernardo Nunes não encara "como um problema mas sim como uma oportunidade". Fundamental na economia desta comunidade de cerca de 14 mil pessoas, a atividade agrícola encontra a sua maior expressão em três principais focos de atividade: a viticultura, a fruticultura e ainda uma mancha florestal significativa.

No âmbito dos vinhos, o Cadaval está dentro da Região dos Vinhos de Lisboa e acompanha a sua tendência geral no que respeita ao forte crescimento que tem vivido nos últimos anos. Para além da existência de um dinâmico conjunto de engarrafadores particulares, as suas duas adegas cooperativas conseguiram adaptar-se à diminuição da área de vinha neste

território, à medida que as suas estratégias comerciais evoluíram da venda a granel para o engarrafamento e passaram também a contemplar a exportação. O produto vinícola mais diferenciador que daqui provém é o conhecido Vinho Leve, específico da região e identificável pelo grau alcoólico particularmente baixo.

Igualmente de destacar, entre os artigos endógenos, é a Pêra Rocha. O concelho do Cadaval representa cerca de 40% da sua produção, sendo este o bem mais representativo da atividade frutícola que existe neste território. Estão instaladas aqui três grandes centrais de tratamento e comercialização de Pêra Rocha, com um relevante impacto (tanto direto como indireto) na economia e na empregabilidade a nível local.

José Bernardo Nunes aponta que a qualidade tanto dos vinhos como da Pêra Rocha resulta (e mais uma vez as vantagens da localização) das "condições edafo-climáticas específicas que vêm do facto de estarmos entre o mar e a Serra do Montejunto. Este nosso microclima temperado permite que tenhamos uvas maduras sem um teor de álcool muito avançado e já com um estado de acidez aceitável".

Considerando que a agricultura no concelho atravessa um bom momento, aponta que as atividades em questão "acompanham o que de mais moderno existe" e comenta ainda que "já houve muitos mais terrenos abandonados do que agora". Num cenário em que o Município "mantém uma excelente relação com todas as entidades ligadas ao setor", José Bernardo Nunes partilha o objetivo de "continuar a ajudar na divulgação dos produtos e em tudo o que se puder fazer para manter esta agricultura sustentável".

# Gostamos de manter a nossa ruralidade

