

## T1. AGRICULTURA

Governo Regional, através do Instituto do Vinho e do Bordado da Madeira apresenta um novo vinho, fresco e elegante, da casta "Caracol".

## T2. ASSOCIATIVISMO

Diversos produtores locais unem-se em torno de um projeto associativo e fundam a Associação de Produtores da ilha do Porto Santo.

## T3. TURISMO

Corveta Pereira D'Eça, afundada em julho passado, nos mares do Porto Santo, despertou muito interesse, reforçando a aposta turística.

## T4. DIREÇÃO REGIONAL

A missão em palavras. Nesta edição destacamos o tema: "As estradas regionais da ilha do Porto Santo.", da competência do Governo.

## T5. RECURSOS HUMANOS

Gualberto Silva, colaborador da Direção Regional, desde 01/06/1979, escreve-nos sobre as tradições natalícias. "Natal e Presépios Tradicionais" foram os temas escolhidos.



Região Autónoma  
da Madeira  
Governo Regional

# DRAPS

Boletim Informativo / Newsletter

Diretor: Jocelino Velosa / dezembro 2016 - edição 09

[www.madeira.gov.pt/draps](http://www.madeira.gov.pt/draps)



## AQUI NASCE UM BOM VINHO DE MESA DO PORTO SANTO!



Edição da Direção Regional para a Administração Pública do Porto Santo | [www.madeira.gov.pt/draps](http://www.madeira.gov.pt/draps) | [draps@madeira.gov.pt](mailto:draps@madeira.gov.pt)

O Governo Regional, através do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira (IVBAM) apresentou no passado mês de novembro, um novo vinho da casta tradicional do Porto Santo, denominada "caracol", de 2015, resultante de uma nova experiência. Este vinho, segundo Paula Cabaço, presidente do IVBAN, apresenta-se como um produto original e autêntico, de "cor citrina, notas salinas e de fruta madura."

De acordo com esta responsável, o vinho da casta "caracol" é fresco, elegante e apresenta 11 graus. Foi acolhido com enorme satisfação e surpresa pelos produtores e por todos aqueles que se quiseram associar ao evento de apresentação, no Museu Cardina.

Este novo projeto surge como uma importante experiência do Instituto do Vinho, que irá permitir, no futuro, desenvolver a iniciativa privada, continuar a aperfeiçoar e avaliar a potencialidade de comercialização e receptividade dos consumidores, deste vinho de mesa, com origem na uva caracol do Porto Santo. Nesta experiência inicial, do IVBAM, foram produzidas cerca de quinhentas garra-

fas de vinho de mesa. A uva caracol tem duas grandes potencialidades. É uma excelente uva de mesa e, agora, provou-se com esta experiência, que é uma boa uva para criar um excelente vinho de mesa, garantiu o Presidente do Governo Regional da Madeira, Miguel Albuquerque. Diz ainda a história que um agricultor do Porto Santo de alcunha "Caracol" recebeu como prenda uns bacelos oriundos da

>> CONT. P02

**"A uva caracol tem duas potencialidades. É uma excelente uva de mesa e provou-se com esta experiência, que é uma boa uva para criar um magnífico vinho de mesa." Miguel Albuquerque**



## PRESIDENTE DO GOVERNO REALÇA POTENCIALIDADES DO VINHO CARACOL E DO MUSEU CARDINA

África do Sul, daí o nome desta casta muito importante para a ilha e para os seus produtores.

Por seu turno, o Presidente do Governo Regional elogiou inicialmente o esforço e a dedicação de um homem, pelo património da sua terra e referiu que "só com amor se consegue fazer uma obra (Museu) como o Sr. José Cardina fez". Adiantou, ainda, Miguel Albuquerque que está disponível para celebrar um protocolo de colaboração com o Museu Cardina, no Porto Santo, no sentido de promover, divulgar e integrar a rede regional de museus e, consequentemente, na promoção turística, uma vez que o Museu Cardina contempla a representatividade do **património etnográfico do Porto Santo** e da Região Autónoma da Madeira, tendo garantido a presença da Diretora Regional de Cultura para ultimar esse acordo, encontro esse que já se realizou entretanto.



### O VINHO "CARACOL" É UM PRODUTO AUTÊNTICO, DE COR CITRINA, COM NOTAS SALINAS E DE FRUTA MADURA!

Recorde-se que o **Museu Cardina**, é uma iniciativa privada inaugurado em 2006, localizado no sítio da Camacha. **Contempla um vasto espólio de artefactos relacionados com as diversas atividades económicas da Ilha Dourada.**

Fotos: Sara Pinto da Silva / É. Sousa  
<http://www.vinhomadeira.pt>



## CRIADA A ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DO PORTO SANTO

Os produtores da ilha do Porto Santo uniram-se para fundar a mais recente associação local. Os órgãos sociais da nova **Associação de Produtores da ilha do Porto Santo (APIPS)**, fundada em 31/10/2016, foram formalmente apresentados no passado mês de novembro, nas instalações no Campo Experimental do Farrobo, da DRAPS e tem a especificidade de reunir, numa única associação diversos produtores de hortícolas, frutícolas, mel, vinho e de gado. Segundo José Diogo, presidente empossado a APIPS pretende ser uma voz de proximidade na Madeira e, se for caso disso, mais longe, para valorizar a produção local e destacar a marca Porto Santo.

O mesmo presidente assume as dificuldades inerentes à agricultura do Porto Santo e desafiou os produtores associados a manifestarem a sua vontade, bem como para solicitar apoio na elaboração de projetos naquelas áreas.

**Salienta-se ainda a presença do Presidente do Governo Regional, Miguel Albuquerque** que presidiu à cerimónia de tomada de posse. O governante garantiu a presença constante, no Porto Santo, de técnicos especializados da Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, bem como a realização de formação especializada na área da agricultura.

O Presidente do Governo referiu ainda que a ilha do Porto Santo vai beneficiar, já no próximo



ano, com a futura Escola Agrícola da Madeira, através da extensão de cursos e ações de formação, focalizados nas especificidades daquela ilha.

Este movimento associativo é apadrinhado por Miguel Albuquerque desde a sua génese, tendo-o classificado como "fórum privilegiado dos interesses dos produtores do Porto Santo... no mercado, na orientação da produção, na qualificação dos profissionais do sector e, também, junto dos órgãos de decisão política", sublinhou o Presidente do Governo Regional.

### PORTO SANTO VAI BENEFICIAR, JÁ NO PRÓXIMO ANO, DA FUTURA ESCOLA AGRÍCOLA DA MADEIRA.



## CORVETA AFUNDADA NO PORTO SANTO DESPERTA MUITO INTERESSE

Desde 13 de julho, com o afundamento da Corveta Pereira D’Eça, (CORDECA) que o Porto Santo dispõe, além do Navio Madeirense, de mais um recife artificial. A **CORDECA**, cedida pelo Governo da República Portuguesa à Região Autónoma da Madeira, situa-se na zona costeira da ilha do Porto Santo, entre o Porto de Abrigo, a Oeste, e o Ilhéu de Cima, a Leste, na Área Marinha Protegida deste ilhéu, pertencente à **Rede de Áreas Marinhas Protegidas do Porto Santo, entre as batimétricas dos 28 e 30 metros de profundidade**, assente sobre uma área de substrato arenoso na posição geográfica: **33º 02,827’N 016º 18,056’W**. Desde então, a Corveta está a revelar-se uma grande atração turística. De acordo com os dois centros de mergulho existentes no Porto Santo, o mês de **setembro registou um aumento de 80 por cento dos mergulhos e em outubro na ordem dos 500%**, quando comparados com o ano anterior.



“**As águas sempre claras, com visibilidade de dezenas de metros e nunca frias** (19º/20º no inverno e 24º/25º no verão) é a forma como é descrito na edição de setembro da Revista Outdoor, as condições em que se pode mergulhar na Ilha Dourada. E são, efetivamente, estas condições aliadas aos recifes criados pelo Governo Regional através do afundamento do Madeiren-

se e da Corveta Pereira D’Eça – que têm vindo a despertar enorme interesse por parte de mergulhadores, que chegam do exterior de propósito para a atividade náutica. A **Secretária Regional do Ambiente, Susana Prada** não tem dúvidas que “a criação destes recifes artificiais constituem uma forma de aumentar a quantidade de peixes na área, pois fornece refúgio à fauna marinha, favorecendo a sua atividade reprodutiva e funcionando como um berçário de juvenis, mas também criam uma oportunidade muito interessante ao nível do turismo de lazer.

## ÁGUAS CRISTALINAS DA ILHA DOURADA, DE ENORME VISIBILIDADE, TÊM ATRAÍDO DEZENAS DE MERGULHADORES.

Além disso, realizou-se a **primeira campanha de monitorização**, em outubro e novembro, após o afundamento do navio. Num projeto pioneiro em Portugal, investigadores envolvidos neste trabalho estão a avaliar o impacto do afundamento da Corveta, nomeadamente ao nível da biodiversidade. Passados quase cinco meses após o afundamento do navio de guerra, os investigadores catalogaram mais de 20 espécies, entre peixes, invertebrados e algas. Na fase inicial de colonização do recife, alguns espécimes adultos foram atraídos para o novo habitat artificial, bem como observaram-se espécimes de pequeno tamanho de algumas espécies de peixes costeiros, nomeadamente juvenis de castanhetas, peixe-verde e de groupas.



Fotos: Nuno Vasco Rodrigues / É. Sousa



## Da vindima ao genuíno vinho “Caracol” 2015 da ilha do Porto Santo!



Produção do vinho “Caracol” 2015 | Fotos: Sara P. Silva



Aqui nasce um bom vinho do Porto Santo!



Recolha e transporte das uvas da Casta “Caracol” 2015



Da vindima ao produto final, surge o vinho “Caracol” 2015



#### T4. DIREÇÃO REGIONAL



Presidência  
Direção Regional para a Administração  
Pública do Porto Santo



## A MISSÃO EM PALAVRAS AS ESTRADAS REGIONAIS DA ILHA DO PORTO SANTO

A Direção Regional para a Administração Pública do Porto Santo (DRAPS) tem por missão supervisionar e coordenar os serviços do Governo Regional da Madeira na ilha de Porto Santo articulando a sua atividade com os demais serviços do executivo regional. Neste prisma, a DRAPS é a entidade responsável, em estreita articulação com a **Direção Regional das Estradas**, (sendo esta tutelada pela Secretaria Regional dos Assuntos Parlamentares e Europeus) pela **manutenção, conservação, reparação e limpeza de todas as estradas regionais na ilha do Porto Santo**.

O Porto Santo dispõe atualmente de quatro estradas regionais (ER), perfeitamente delineadas, que estão sob a responsabilidade da DRAPS, nomeadamente a ER120, a ER260, ER261 e ER262, cerca de 33km de rede viária.



Diariamente, uma equipa de dez colaboradores da Direção Regional realizam tarefas de manutenção, conservação, reparação e limpeza de todas as estradas regionais, incluindo evidentemente passeios e respetivas sarjetas, para que a circulação rodoviária se processe com toda a normalidade e naturalidade. Salientamos ainda a mais valia dos Programas Operacionais de Trabalhadores Subsidiados (POTS) que colaboraram com a DRAPS nestas tarefas.

### O PORTO SANTO POSSUI 33KM DE REDE VIÁRIA DE ESTRADAS REGIONAIS, TUTELADAS PELO GOVERNO REGIONAL

Nos últimos três meses registaram-se elevados níveis de pluviosidade que têm causado alguma saturação, quer de água e de lamas, nas estradas da nossa competência. Contudo, afirmou que "apesar disso e devido ao trabalho diário de manutenção e conservação, ao empenho e brio dos colaboradores, da Direção Regional, a circulação de bens e pessoas processa-se normalmente, todos os dias.



Direção Regional para a Administração Pública do Porto Santo

<http://www.madeira.gov.pt/draps>

#### T5. RECURSOS HUMANOS



**Colaborador da DRAPS desde 01/06/1979, Gualberto Silva, nos seus tempos vagos, tem apetência para a escrita e para a culinária. A propósito da época natalícia que se avizinha, este colaborador cedeu-nos dois textos originais: "O Natal" e "Os Presépios tradicionais."**



**GUALBERTO SILVA**

#### NATAL

"Em tempos de outrora, falar de natal e viver o mesmo, eram tempos de harmonia e convívio familiar autêntico, de partilha e compreensão. Hoje querem nos fazer querer, que natal é quando o homem quiser. Em parte é verdade, pois podemos partilhar e ser solidários sempre que nos é possível. Mas os tempos são diferentes, perdendo as a tradição antiga da vivência natalícia. O tradicional, tinha nos seus hábitos e costumes, a criação do porco para ser morto dias antes do Natal, era preparada a carne de vinho e alhos e a restante era salgada em púcaras ou salgadeiras. A morte do porco, fazia parte do ritual natalício.

Os outros preparativos também eram muito importantes, três ou quatro dias antes da noite do galo, ou nascimento do Salvador, os bolos de mel, as broas de mel, as rosquilhas de manteiga, as bolachas de coco, os licores e o *tintantum* tinham que estar prontos. A parte da doçaria era feita por as pessoas do casal e familiares, e cozidos nos fornos das padarias ou nas suas próprias casas,

pois muitas delas tinham o seu forno em casa. Tenho pena que muito deste ritual natalício vá desaparecendo, mas cabe-me saudar os poucos que lutam e mantêm a tradição. Deixemo-nos de modernices, não deixem afogar o património que os nossos antepassados nos deixaram."

#### PRESEPIOS TRADICIONAIS

"A história não se pode apagar ao longo dos anos. A tradição dos presépios ou lapinhas, que durante muitos anos perduraram, têm a tendência a desaparecer, porque os mais novos não são incentivados a continuar as tradições antigas. Hoje em dia, quase todos os agregados familiares optam por fazer o pinheiro muitas vezes artificial, decorando com mais meios atuais e modernos. Posso afirmar, que por persistência ainda continuam a fazer o seu presépio como antigamente.

Estes outrora eram feitos de papel, pintado com viochene preto, casinhas de papel de várias formas, árvores de papel, ovelhas e pastores feitos com argila do Porto Santo e pintados por mãos habilidosas, morte do porco, procissão, alguns tinham banda filarmónica. Há que salientar a existência em todos do nascimento. Pela primeira vez a DRAPS elaborou um concurso de presépios, desafiando os vários departamentos a elaborar o seu presépio, sem qualquer apoio financeiro, pondo à prova a imaginação de quem aderiu a tal feito. Segundo foi apurado, foram surpreendidos pela qualidade e empenho dos funcionários que elaboraram os mesmos. Bem haja, por esta iniciativa foi um sucesso. Há que haver mais propostas e desafios."