



relatório

Porto Santo Fest da terra com sabor

25 abril a 6 junho de 2019



Valorização dos produtos locais, incentivo à produção e consumo locais, apoio e reforço da competitividade dos produtos locais como estratégia de dinamização da economia da ilha e promoção da sustentabilidade do território e das suas gentes foram os objectivos da 1ª edição do *Porto Santo Fest*.

Uma iniciativa da Direção Regional para a Administração Pública do Porto Santo que decorreu entre 25 de abril e 6 de Junho de 2019, tendo sido estabelecidas diversas parcerias para a realização das diversas atividades que envolveram diferentes temáticas e destinatários.

Este Festival pretendeu, não apenas promover a reflexão e a discussão entre os produtores locais, mas também entre e com os consumidores, numa perspetiva multidisciplinar, de forma a porem-se a descoberto fragilidades e obstáculos, bem como desafios e oportunidades, desempenhando a comunidade local o papel de protagonista no processo de promoção do desenvolvimento local.

O presente relatório descreve, de forma sumária as atividades desenvolvidas, idealizadas e planificadas de acordo com os objetivos gerais do Festival e específicos para cada temática, e apresenta os resultados das mesmas sob a forma de propostas a ter em conta para a consecução das metas definidas através de diferentes projetos locais, regionais, nacionais e internacionais, para que Porto Santo se assuma como um destino sustentável e mais “amigo” do ambiente.

1. Enquadramento

"Conhecidas que são as características dos produtos agrícolas do Porto Santo, únicas quer pelo clima, quer pelas condições de solo, tornar a produção agroalimentar como fonte de rendimento para os porto-santenses será uma das novas apostas, também como forma de combater a elevada taxa de desemprego. A cedência e infraestruturação de terrenos, património regional, para a exploração agrícola, assim como a formação de jovens empresários agrícolas, torna-se crucial, ao mesmo tempo que será fomentado o consumo dos produtos produzidos na ilha na rede hoteleira local e regional. "

Programa do XII Governo Regional da Madeira (2015-2019)

Revitalizar a atividade agrícola, através do apoio técnico e financeiro aos produtores locais, e a valorização dos seus produtos é uma das preocupações do atual Governo Regional da Madeira, que tem desenvolvido esforços de natureza variada para a sua consecução de forma direta, mas também de forma indireta através de projetos que têm como objetivo principal o desenvolvimento sustentável da ilha.

O projeto "Porto Santo Sustentável – Smart Fossil Free Island" e a candidatura de Porto Santo a Reserva da Biosfera da UNESCO são dois exemplos da vontade em promover e destacar a ilha a nível internacional, através da aposta nas energias renováveis e proteção do ambiente, e ainda na divulgação dos valores biológicos, geológicos e culturais locais.

A cultura cerealífera garantiu aos nossos antepassados a sobrevivência num local árido e inhóspito, frequentemente sujeito aos ataques dos piratas, sendo prova as matamoras e os moinhos que embelezam a ilha. O bolo do caco e a escarpiada eram a base de uma dieta pouco variada, enriquecida com o chicharro, o atum e outros peixes, bem como serralhas e perrexil. A atividade de produção da cal facilitou a mobilidade entre a ilha do Porto Santo e a ilha da Madeira, aumentando a variedade de alimentos para os habitantes locais e a exportação de outros que rapidamente ganharam fama, como as uvas, a melancia e o melão.

Hoje, são muitos os que reconhecem um sabor distinto dos alimentos produzidos nos nossos calcissolos, tendo sido inclusive alvo de investigações científicas, revelando uma qualidade nutricional de valor, apresentando teores anormalmente mais elevados de cálcio, magnésio e estrôncio na sua composição, fundamentais para a nossa saúde e bem estar.

No entanto, ao longo dos anos, foi-se assistindo a um gradual abandono da atividade agrícola, não apenas devido à idade avançada dos agricultores, mas também ao surgimento de produtos provenientes de outros locais, durante todo o ano e a um preço relativamente acessível, muitas vezes fruto de práticas intensivas e prejudiciais para o ambiente, o que acabou por ter implicações diretas nos hábitos gastronómicos locais.

Felizmente, estamos agora a verificar o despertar de uma maior consciência ambiental, com uma maior procura de produtos locais e obtidos através de modos de produção biológica, despontando novas oportunidades de mercado e de emprego. O apoio ao nível técnico e financeiro aos agricultores locais, por parte do Governo Regional da Madeira e União Europeia, também têm vindo a atrair alguns jovens adultos para a produção local e o turismo tem

exercido de certa forma alguma pressão para a recuperação da gastronomia tradicional junto dos restaurantes locais.

A existência da Associação de Produtores da Ilha do Porto Santo, poderá ser um papel fundamental numa vertente pedagógica junto das escolas e comunidade em geral, para além do apoio aos agricultores locais e mobilização/motivação de jovens agricultores, em parceria com o Governo Regional da Madeira.

De referir ainda que a aposta na revitalização da produção local sustentável e o consumo sustentável são um dos *Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável*, assumidos por Portugal, sendo fundamental equacionar e desenvolver estratégias não apenas ao nível macro, mas principalmente ao nível micro, em cada território, para a sua consecução.

Com base no supracitado, surgiram várias questões, entre elas:

- Como valorizar e promover a atividade agrícola?
- Como divulgar os produtos locais?
- Como promover os produtos agrícolas na época baixa?
- Que estratégias adotar para a revitalização da gastronomia tradicional?
- Como despertar para a relação entre a produção e o consumo local e o desenvolvimento sustentável da ilha?

2. Programa “Porto Santo Fest”

Data	Atividade	Destinatários	Objetivos
25 abril 17h30	Sessão de abertura “Valorizar o que é nosso!” Jardins da DRAPS Porto Santo de honra	Comunidade Produtores Restauração Hotelaria	▪ Reforço da posição estratégica da DRAPS na valorização dos recursos endógenos ▪ Reforçar a importância da utilização e valorização dos nossos recursos como medida de sustentabilidade ▪ Promover o debate sobre estratégias de promoção da produção e consumo locais
27 abril 16h00	Tertúlia “Proteger as abelha – Direitos, Ambiente e Desenvolvimento” Edifício dos antigos Paços do Concelho	Apicultores, agricultores e comunidade em geral	▪ Debate sobre a importância das abelhas para a Biodiversidade, o Direito Humano à Alimentação e o desenvolvimento local ▪ Reflexão sobre como a poluição, o aquecimento global e os pesticidas estão a ter um impacto enorme na diminuição das abelhas ▪ Discussão sobre a importância de apoiar os agricultores locais, comprar o mel local e apostar em produtos sem pesticidas
29 abril - 06 junho	Dinâmica de jogo “Abelha:vilã ou heroína?” Atividade “Pro ‘local”	Escolas do ensino básico 1º ao 3º ciclo Ensino Secundário	▪ Sensibilizar para a preservação da Biodiversidade, refletindo sobre o impacto das abelhas no desenvolvimento ▪ Consciencializar para a importância da valorização dos produtos endógenos como fator de desenvolvimento económico e social, do ponto de vista da sustentabilidade
04 maio 10h30	Workshop “Compostagem – dar valor à terra” Parque Florestal dos Salões	Comunidade	▪ Promoção da prática da compostagem caseira e a valorização dos resíduos orgânicos ▪ Divulgação dos benefícios da produção de um adubo natural
11 maio 15h30	Tertúlia “Sabores da minha terra – do valor local ao global” Restaurante Torres	Comunidade Restauração Hotelaria	▪ Discussão sobre o papel da gastronomia na identificação cultural de um povo e a sua importância como fator de atração turística e de promoção do desenvolvimento sócio-económico local ▪ Reflexão sobre a relação entre a aposta nos produtos locais e a estratégia de promoção do Desenvolvimento, dos Direitos Humanos e da Biodiversidade
25 maio 16h30	Tertúlia “Opções locais para uma transformação global” Quinta da Tamargueira	Comunidade	▪ Partilha de experiências e promoção de ações que sustentam a construção de um mundo mais justo, equitativo e sustentável

31 maio - 01 junho	Mostra gastronómica "Sabores da minha terra"	Comunidade	▪ Consciencialização para a variedade da produção local, valor nutritivo e de sabor, e suas múltiplas aplicações (produtos agrícolas, mel, artesanato, bolo do caco, capelas, biscoitos, licores, compotas, chás...) ▪ Actividades para os mais pequenos (desenhos, jogos, pintura de sacos de pano)
01 junho 16h30	Showcooking kids	Crianças (6 aos 14 anos)	▪ Motivação dos mais novos para as tradições locais, como a confeção de biscoitos, típica na altura do Natal
01 junho 21h00	Concurso "Sabores com mel"	Comunidade	▪ Valorização do mel local ▪ Consciencialização das suas múltiplas aplicações na gastronomia

3. Parcerias

Para a consecução dos objetivos definidos para o *Porto Santo Fest*, foram estabelecidas várias parcerias:

- Associação Cultural e Recreativa do Espírito Santo
- Associação Produtores da Ilha do Porto Santo
- AIDGLOBAL
- Direção Regional de Agricultura
- Câmara Municipal do Porto Santo
- Água e Resíduos da Madeira
- Liga Portuguesa contra o Cancro
- Associação Amigos dos Animais
- Finalistas da Escola Básica e Secundária Prof. Dr. Francisco de Freitas Branco, Porto Santo
- Universidade Sénior do Porto Santo
- Eng. Joaquim Leça e Eng. Francisco Faria (DRA)
- Professor José Diogo
- Chef Rafaela Antunes
- Professora Rafaela Melim
- Agente de turismo Nuno Silvestre
- Apicultores Henrique Rodrigues e José Manuel Sousa
- Gracinda Velosa
- Centro de Atividades Ocupacionais;
- Atelier "Bisalhos"
- Núcleo do Porto Santo do Conservatório - Escola das Artes da Madeira
- Direção de Serviços de Educação Artística e Multimédia
- Porto Santo Line
- Rádio Praia
- Grupo de despique local
- Laureano Silva
- Hotel Vila Baleira
- Hotel Torre Praia
- Restaurante Torres
- Bar 3V's
- Restaurante Quinta da Tamargueira
- Clube Naval do Porto Santo
- Confraria N.º Sr.ª da Graça

4. Descrição das atividades desenvolvidas

Valorizar o que é nosso!

25 de abril | Jardins da DRAPS



A sessão de abertura do *Porto Santo Fest* contou com uma tertúlia, presidida pelo Diretor Regional para a Administração Pública do Porto Santo, Jocelino Velosa, que defendeu que “valorizar o que é nosso só resulta se estivermos todos juntos – instituições e comunidade”. Tendo em conta a sua experiência, foram convidados a enriquecer a tertúlia o professor reformado e agora agricultor José Diogo, a gestora do Restaurante Torres, Rafaela Melim, a chef de cozinha Rafaela Antunes, o agente de turismo local, Nuno Silvestre e o técnico da Direção Regional da Agricultura, Joaquim Leça.

Participaram nesta atividade mais de 50 pessoas num serão que excedeu as expectativas, com partilha e discussão de ideias.

Proteger as abelhas - direitos, ambiente e desenvolvimento

27 de abril | Antigos Paços do Concelho do Porto Santo



De cor clara, com um travo distinto do mel de outros locais, devido ao tipo de flora existente, como os cardos, as azedas e as tabaibeiras, foi a descrição do mel do Porto Santo na tertúlia “Proteger as abelhas”. Para além da produção do mel, esta atividade pretendia sensibilizar para a importância das abelhas ao nível da sustentabilidade do planeta, já que estes pequenos seres vivos são fundamentais para a reprodução de certas espécies vegetais a partir das quais obtemos vários produtos utilizados no nosso dia a dia. Embora com uma participação de apenas 12 pessoas, foi profícua tendo sido possível desenvolver uma

dinâmica de jogo entre os participantes, o que facilitou a partilha entre o grupo. Para além da Dra. Sara Silva que orientou a sessão, foram convidados pela sua experiência o apicultor local, Henrique Rodrigues, o técnico da Direção Regional de Agricultor, Eng. Francisco Faria e o Eng. Nuno Mira da ONG AIDGLOBAL.

Compostagem - dar valor à terra

4 de maio | Parque Florestal dos Salões



A utilização de adubos é uma das estratégias de optimização da produção agrícola. No entanto, e de forma a combater a desertificação dos solos e o prejuízo para a saúde dos consumidores, tem vindo a reforçar-se a divulgação e os apoios para a prática de uma agricultura mais amiga do ambiente, com substituição dos adubos químicos por adubos naturais.

Embora já se fale em “compostagem” há já muito tempo, ainda são poucos aqueles que a praticam nas suas casas com o aproveitamento de resíduos orgânicos produzidos diariamente como cascas de frutas, legumes, ovos, folhas das árvores, entre outros.

Desta forma, a AIDGLOBAL foi convidada a dinamizar uma sessão de informação sobre os procedimentos a adotar e a empresa Águas e Resíduos da Madeira ofereceu compostares caseiros aos interessados. Participaram nesta atividade 31 pessoas.

Sabores da minha terra - do valor local ao global

11 de maio | Restaurante Torres

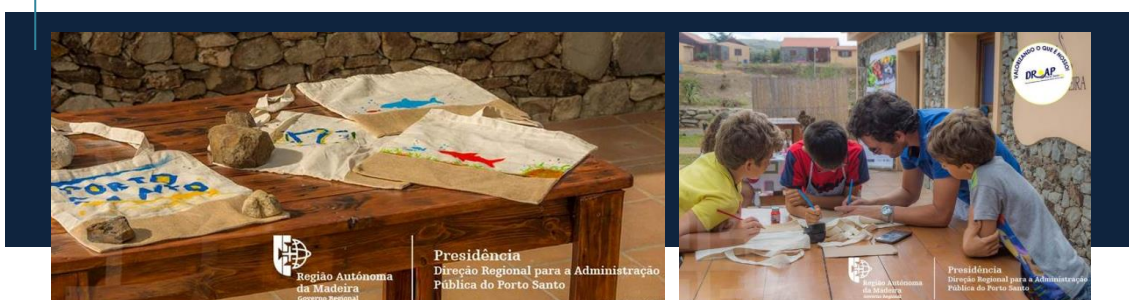


Pela aposta na recuperação e divulgação da gastronomia tradicional local, o Restaurante Torres foi o local escolhido para uma tertúlia que tinha como objectivo a discussão sobre o papel da gastronomia na identificação cultural do povo porto-santense e a sua importância como fator de atração turística e de promoção do desenvolvimento sustentável da ilha do Porto Santo, que contou com a participação de duas dezenas de pessoas.

Para além dos restaurantes locais, hotéis e agências de turismo, foram ainda convidados e marcaram presença Roberto Santa Clara (Associação de Promoção da Madeira), Bárbara Spínola (Secretaria Regional do Turismo e Cultura), Alcides Nóbrega (Confraria de Gastronomia da Madeira) e Sofia Lopes (AIDGLOBAL).

Opções locais para uma transformação global

25 de maio | Quinta da Tamargueira

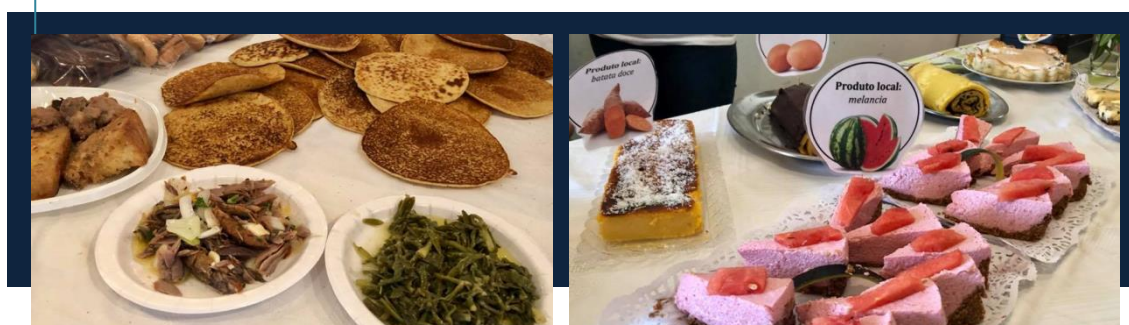


Partilhar experiências e promover acções que sustentam a construção de um mundo mais justo, equitativo e sustentável foi o mote para a tertúlia “Opções locais para uma transformação global”. Que pequenas acções podemos fazer no nosso dia a dia para ajudar o ambiente? Que prioridades para o Porto Santo e consequentemente para o planeta? Sós ou em rede? Algumas questões que permitiram aos miúdos e graúdos reflectir sobre o conceito “sustentabilidade”.

E porque as acções é que contam, desafiaram-se os 17 participantes decorar um saco de pano, promovendo a substituição dos sacos de plástico, uma estratégia global de redução dos plásticos descartáveis, os quais têm contribuído para a poluição dos nossos oceanos e diminuição da biodiversidade marinha.

Sabores da terra

31 de maio e 1 de junho | Campo Experimental do Farrobo

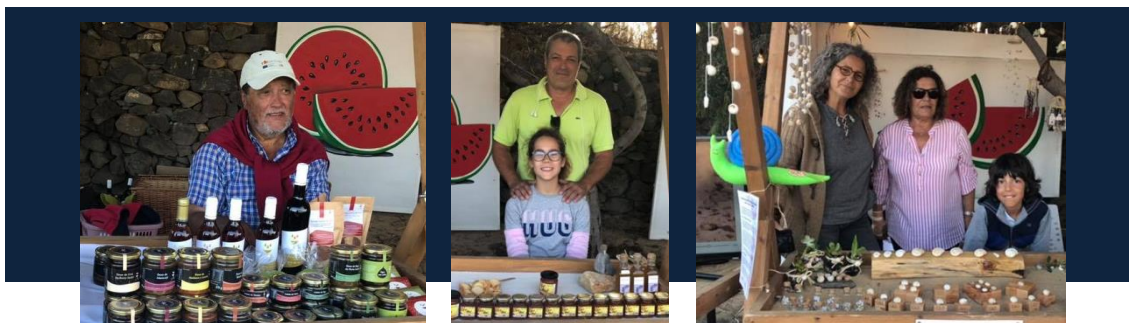




Num ambiente rural, proporcionaram-se animação e momentos de convívio e degustação dos produtos e sabores locais, fomentando-se assim, não apenas a sua dinamização, mas também o envolvimento na comunidade na promoção do que é “nosso”. Liga Portuguesa contra o Cancro, Associação Amigos do Animais, Grupo de Teatro Amador da Associação Cultural e Recreativa do Espírito Santo, Associação de Produtores da Ilha do Porto Santo, Finalistas da Escola Básica e Secundária Prof. Dr. Francisco de Freitas Branco e Universidade Sénior do Porto Santo aceitaram o desafio e apresentaram iguarias elaboradas com produtos locais. Se alguns sabores tradicionais reavivaram memórias de outros tempos, esta atividade possibilitou apercebermo-nos da variedade de pratos

que podemos elaborar com os ingredientes locais e da época.

Também marcaram presença o Centro de Atividades Ocupacionais, com uma exposição de artigos elaborados pelos utentes em que o “caracol” é o rei; o Bar 3 V’s com a apresentação dos vários produtos que se podem obter a partir da uva, como vinho, licores, compotas, entre outros; o apicultor José Manuel Gomes de Sousa, com as suas variedades de mel e legumes de feltro elaborados pelo atelier “Bisalhos”. As plantas aromáticas não foram esquecidas, tendo a Universidade Sénior do Porto Santo um stand com vasos personalizados.



Foram convidados para a animação musical o coro da Universidade Sénior do Porto Santo, o grupo de acordeões do Núcleo do Porto Santo do Conservatório - Escola das Artes da Madeira, o grupo “Si que brade” da Direção de Serviços de Educação Artística e Multimédia e um grupo de despique local, constituído por Agostinho Freitas, Amândio Góis e Abel Ornelas e a música ambiente ficou a cargo de Laureano Silva.

Uma atividade que se pautou pelo conceito “Valorizar o que é nosso!” e que se revelou um sucesso para a organização e participantes, tendo-se cumprido em pleno os objectivos delineados.

Showcooking kids

1 de junho | Campo Experimental do Farrobo



O Porto Santo Fest não se esqueceu do Dia da Criança e convidou o Chef Manuel Santos do Hotel Vila Baleira para um showcooking. Como a criançada gosta de meter, literalmente, “as mãos na massa” nada melhor do que a confecção de biscoitos que a todos agradou, com direito a animação com dança e música, e ainda um lanche oferecido pelo Hotel Torre Praia.

Participaram na atividade 17 crianças entre os 6 e os 14 anos de idade.

Sabores com mel do Porto Santo

1 de junho | Campo Experimental do Farrobo



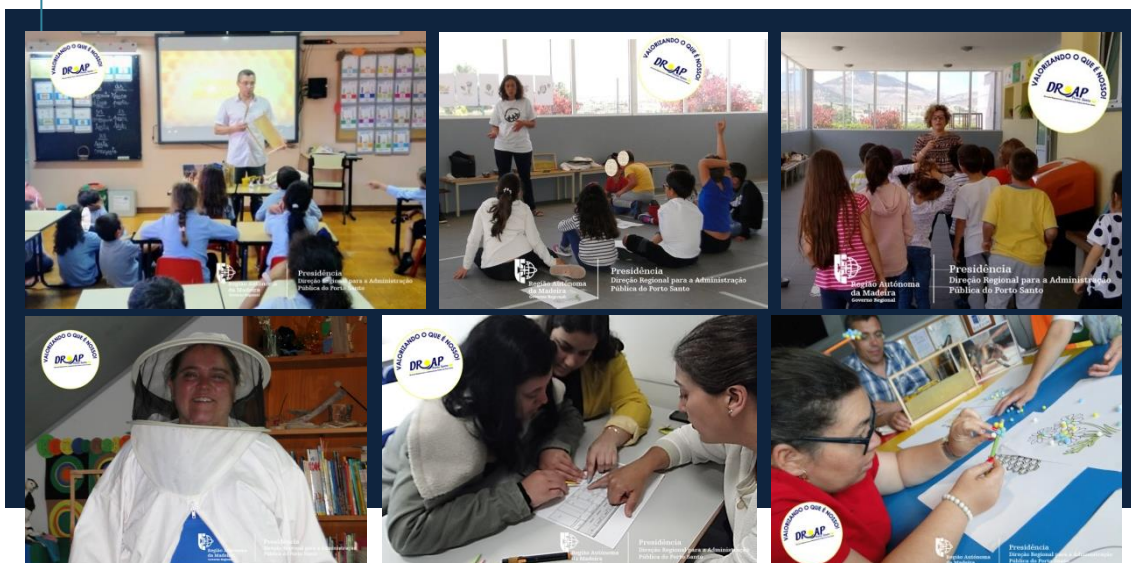
O Concurso “Sabores com mel” surgiu como uma atividade promotora do mel do Porto Santo e sensibilização da população para a importância estratégica dos produtos endógenos, como é o caso do mel, através da consciencialização das suas múltiplas aplicações na gastronomia. Para além de possibilitar dar a conhecer diferentes iguarias doces e salgadas confeccionadas com mel, a iniciativa procurou incentivar a inovação e o empreendedorismo.

Foram a concurso três pratos doces, avaliados por um júri constituído pela Dra. Sara Silva, Chef Manuel Santos e o professor Roberto Moritz, do grupo “Si que brade”.

Em terceiro lugar, Rita Batista, que confeccionou um bolo de mel; em segundo lugar, Daniela Nunes, com as suas queijadas de nozes e mel e, em primeiro lugar, Maíra Castro, com uma sobremesa que apresentava como ingredientes, entre outros, base massa quebrada com mel, mousse de mel e funcho, aguardente de mel, caramelo. Verdadeiras delícias com mel... do nosso Porto Santo!

Porto Santo Fest nas escolas

29 de Abril a 6 de junho | Escolas do ensino básico e secundário do Porto Santo



Entre abril e junho, foram ainda desenvolvidas atividades nas várias escolas locais e Centro de Atividades Ocupacionais (CAO), com o objectivo de sensibilizar para a valorização dos nossos produtos locais, dinamizadas por Henrique Rodrigues, apicultor local, Sofia Lopes da AIDGLOBAL e a professora Rute Areal, tendo envolvido um total de 273 crianças e jovens.

A atividade “Abelha: vilã ou heroína?” permitiu compreender melhor porque é que as abelhas são tão importantes para o nosso planeta, para além da produção de mel. Através de uma dinâmica de jogo simularam o processo de polinização, fundamental para a obtenção de muitos dos alimentos que consumimos diariamente. Para além disso, ficaram a conhecer vários equipamentos utilizados na apicultura e colocaram várias dúvidas sobre a vida das abelhas.

Por sua vez, com a actividade “Pro’local” procurou-se consciencializar para a importância da valorização dos produtos endógenos como fator de desenvolvimento económico e social, do ponto de vista da sustentabilidade e promover a produção e consumo locais.

4. Medidas propostas nas atividades desenvolvidas

- Divulgação e promoção das qualidades nutritivas dos produtos locais
- O tomate, o melão e a melancia do Porto Santo são muito procurados pelos chefs de cozinha da Madeira pelo seu aroma e sabor, sendo importante reforçar a sua produção local, bem como o chicharro, a lentilha, o tremço e a tâmara, que encontram no Porto Santo condições adequadas ao seu bom desenvolvimento
- Diversificação da produção, com o apoio técnico e científico, identificando-se espécies cuja produção se adapte às condições climáticas locais, tendo sido propostas a produção de diferentes tipos de alface, rúcula e pimenta rosa
- Incentivar a prática de agricultura biológica, nomeadamente através de sessões de (in)formação dirigidas, não apenas aos agricultores, mas também a toda a comunidade
- Divulgação e promoção de boas práticas ao nível do aproveitamento total dos produtos, evitando o desperdício, como é o caso do Bar “3V’s” que procede ao aproveitamento total da uva, produzindo vinho, licores, geleias e compotas, e farinha a partir das grainhas.
- Construção de uma melaria pelo Governo Regional da Madeira, como incentivo à apicultura e produção de mel local
- Manutenção do apoio do Governo Regional da Madeira aos produtores, no que concerne a sessões de informação/esclarecimento sobre as culturas e desenvolvimento de projetos e candidaturas a fundos europeus
- Aposta no aprofundamento da investigação científica no que concerne ao potencial da agricultura medicinal no Porto Santo, podendo vir a assumir-se como mais um fator de atracção turística no âmbito da saúde e bem estar
- Recuperação de sabores de outrora (como chicharro, perrexil, atum, gaiado, serralhas, escarpiada) por parte dos agentes de restauração e hotelaria, bem como estimulação da criatividade para criar novos pratos com ingredientes produzidos localmente, dando resposta àqueles que vêm à procura de experiências gastronómicas “diferenciadas”
- Promoção de um guia de gastronomia local (DRAPS e Câmara Municipal do Porto Santo assumiram publicamente o compromisso no passado dia 11 de Maio)
- Criação da marca “Porto Santo” como estratégia de valorização da produção local (medida concretizada com a apresentação pública no passado dia 16 de Agosto)
- O facto de as populações locais de abelhas estarem isentas de doenças pode ser uma mais valia, podendo Porto Santo vir a afirmar-se ao nível da produção de abelhas para exportação, sendo necessário divulgar e formar os interessados
- Promover mais ações de promoção da compostagem junto da comunidade, bem como junto dos mais novos nas escolas

- Incentivar escolas, restaurantes e hotéis para a prática de compostagem e separação efetiva de resíduos
- Dinamizar e promover atividades que estimulem a comunidade a criar novos produtos recorrendo à matéria prima local, potenciando o empreendedorismo

5. Outras propostas a considerar

- Definição e construção de um espaço coletivo para a venda de produtos locais (agrícolas e artesanato), dignificando e valorizando os produtores locais
- Sensibilização dos produtores para a venda de cabazes de produtos agroalimentares, locais e sazonais, com entrega regular, num local previamente combinado entre o produtor e o consumidor
- Organizar acções de formação agrícola (concretamente, de apoio à adopção/conversão de práticas agrícolas sustentáveis, entre outras) e relacionadas com a comercialização, marketing, higiene, entre outros, ajustadas às necessidades concretas dos agricultores
- Desenvolvimento de atividades nas escolas locais, diferenciadas de acordo com a faixa etária, a levar a cabo por exemplo pela APIPS, promovendo não apenas a associação, mas a produção local e temas relacionados com a mesma (conservação dos solos, gestão da água, processos de produção alimentar, instrumentos agrícolas, entre outros) que despertem os alunos para a prática agrícola e valorização dos seus profissionais. De referir ainda a reflexão sobre os padrões de consumo e possíveis alterações.
- Promover nas escolas, por exemplo com o apoio da APIPS, as hortas escolares, com horas incluídas no crédito horário para os docentes mais vocacionados para o efeito, como estratégia de aproximação dos mais jovens à terra e posterior consumo dos produtos
- Criar e promover um “banco de terrenos” para arrendamento ou cedência por tempo determinado, para exploração agrícola
- Promover um curso de formação básico de agricultura para toda a comunidade (medida já contemplada pela APIPS, não havendo ainda data definida para a sua realização)
- Dinamização de campanhas de promoção da substituição dos sacos de plástico pelos sacos de pano, nomeadamente nas escolas, com uma ação de sensibilização e oferta de sacos de pano, contribuindo para um alargamento do campo de intervenção para as respetivas famílias

De destacar que, apesar da aridez que o caracteriza, o solo do Porto Santo apresenta características únicas em termos composicionais, o que o diferenciam positivamente

relativamente a outros territórios. Nesse sentido, importa promover a produção local, evitando a importação de produtos semelhantes oriundos de outros locais.

Esta estratégia irá de encontro aos designados CCA (Circuitos Curtos Agroalimentares), cuja comercialização dos produtos se efetua ou por venda direta do produtor para o consumidor ou através de apenas um intermediário.

Tal garante um encurtamento das distâncias entre produtor e consumidor, o aumento de confiança para com a qualidade e frescura dos produtos, a redução dos resíduos e gases com efeito de estufa associados ao transporte, o incentivo a práticas agrícolas mais sustentáveis, preservação da biodiversidade e a valorização das produções e tradições locais.

Desta forma, a aposta nos CCA, nomeadamente no âmbito da marca "*Porto Santo*" trazem vários benefícios ao nível ambiental, económico e social para a comunidade e o território, através da criação de valor acrescentado, contribuindo para o desenvolvimento sustentável que se preconiza para a ilha do Porto Santo. No entanto, a sua divulgação e promoção são imprescindíveis, a par com a formação junto dos mais jovens, para que se desenvolva uma maior consciência ambiental nos consumidores.

5. Considerações finais

O *Porto Santo Fest* foi apenas uma iniciativa que não deve ser deixada isolada, sendo importante dar continuidade ao projeto no âmbito da temática "*Produção e consumo local*" junto dos vários setores da comunidade.

Apenas esforços coerentes e complementares, envolvendo órgãos de decisão local e regional, produtores, escolas, associações e grupos locais, agentes de turismo, hotelaria e restauração, entre outros, poderão potenciar mudanças de mentalidades, com a adoção de novos comportamentos e atitudes, por um Porto Santo mais sustentável!

Porto Santo, 19 de Agosto de 2019