



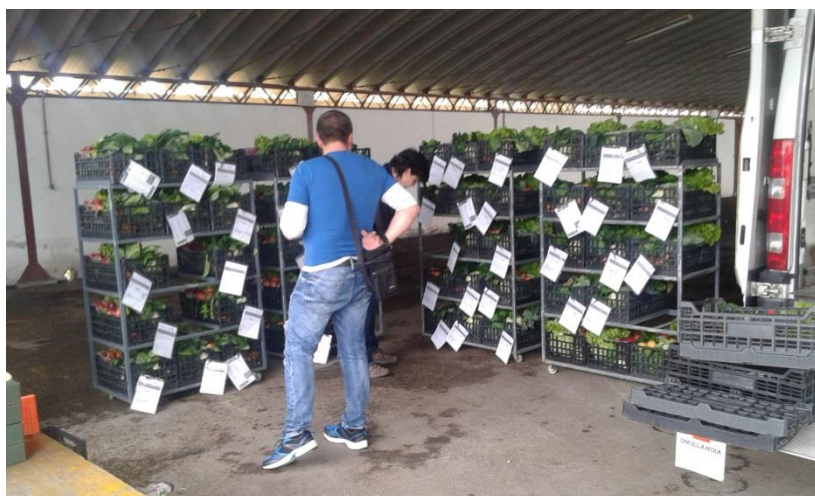
PROVEMoita



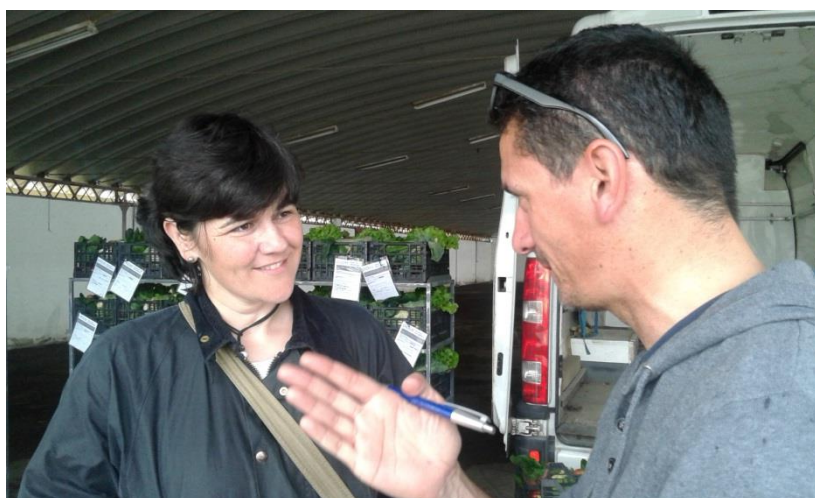
Funded by European Union
Financiado pela União Europeia



Entrevista a Ana Marques (Programa PROVE)



Num final de tarde de uma sexta-feira de abril, deslocámo-nos ao Pavilhão Municipal de Exposições da Moita – local onde é feita a entrega dos cabazes de alimentos – e juntámo-nos às várias pessoas que ali iam aguardando pela chegada da carrinha furgon e dos seus respetivos cabazes. Entre uma entrega e outra, entrevistámos Ana Marques, produtora local no nosso concelho.



Ana, o que é o PROVE?

*Bem, PROVE resulta das palavras “**Promover e Vender**” e a sua finalidade é isso mesmo, **mas muito especificamente de produtos locais**. E diretamente do produtor ao consumidor. Tratam-se obviamente de alimentos frescos, produzidos por pequenos produtores locais, permitindo também uma relação de proximidade entre quem produz e quem consome.*

E o programa já existe há muito tempo?

O PROVE começou em 2006, inicialmente, apenas nos concelhos de Palmela e Setúbal, mas pouco a pouco, tem-se vindo a espalhar um pouco por todo o país e atualmente já existe em mais de 50 espaços.

Que tipo de alimentos integram o cabaz?

O cabaz é composto apenas por produtos da época e produzidos aqui na Moita, na minha quinta, (Apontando para os cabazes) e traz sobretudo legumes e fruta, ou seja, produtos hortícolas, alimentos frescos e da época.



E nunca pensaram em incluir também outro tipo de produtos? De origem animal, como o leite ou laticínios, por exemplo?...

Eventualmente, poderá vir a acontecer, mas até agora, não... Olhe, mas por exemplo há alguns pontos de entrega aqui em concelhos vizinhos (Arrentela/Seixal e Sesimbra), onde existem cabazes de peixe!

Faz sentido, tratando-se de locais com ligação à pesca. Sendo que aqui na Moita existem tantas vacarias, percebe agora a questão que lhe coloquei relativamente ao leite e aos laticíneos?...

Sim, claro! Parece-me que poderia ser uma mais valia. No meu caso concreto, porque não tenho animais, não poderei oferecer esses produtos...

Claro! Voltando aos produtos hortícolas e, concretamente, à sua produção... como é que ela é feita?...

Bom, uma das premissas deste Projeto é justamente a de que todos os produtos que fazem parte do cabaz sejam produzidos com técnicas amigas do ambiente, respeitando as boas práticas agrícolas. Ou seja, há uma preocupação ambiental... a questão da "pegada ecológica" e do "quilómetro zero" são muito valorizadas. Embora no meu caso concreto, não seja uma produção biológica...

Mas a Ana produz estes alimentos de forma intensiva?...

Não, não!... A produção é feita em regime de produção integrada e com diversidade de culturas. Quando digo que não é biológica, tem a ver com o facto de utilizar, por exemplo, um ou outro fertilizante para além do estrume... ou com o facto de ter de recorrer a estufas, para poder ter alguns produtos que, de outra forma, muito dificilmente poderiam constar no cabaz, por exemplo.

Ana, sabe dizer-nos se a procura deste tipo de "serviço" tem aumentado?...

Houve de facto, uma fase em que essa procura subiu, mas neste momento, já se encontra estabilizada.

E quem são as pessoas que procuram o cabaz?

A maioria das pessoas que encomendam o cabaz são pessoas com estudos e com formação académica universitária.



Consegue explicar esse facto?

Não sei... talvez por se tratar de pessoas com mais conhecimento e maior preocupação, quer com o ambiente, quer com a sua própria alimentação e saúde.

Estamos quase a terminar; o que levou a Ana a aderir, enquanto produtora, a este tipo de Projeto?

Olhe, acho que a "carolice"!... Na verdade, na minha família, sou já a 6ª geração com ligação à agricultura e entretanto surgiu esta hipótese.

Ana, muito obrigado por esta entrevista.

De nada. Obrigada eu também.

