

N. 42
4.º TRIM.
2016

CA

REVISTA

GRUPO CRÉDITO AGRÍCOLA

Um brinde a Portugal

08

INOVAÇÃO AFIRMATIVA
EM 10 EXEMPLOS

24

ENTREVISTA
António Zambujo

CA Comércio e Serviços

AJUDAMOS
A FAZER
ACONTECER.
BASTA QUERER.

PUBLICIDADE 11/2016

Temos Negócio.



CAMPANHA VÁLIDA ATÉ 20/01/2017

Quando o objectivo é fazer crescer o seu Negócio, conte com o parceiro que faz acontecer.

INFORMAÇÕES NA AGÊNCIA OU LINHA DIRECTA:

808 20 60 60

Atendimento 24h/dia, personalizado 2ª a 6ª feira: 8h30 às 23h30 sábados, domingos e feriados: 10h às 23h.

www.creditoagricola.pt



Crédito Agrícola

O Banco nacional
com pronúncia local

Desde 1911



Excelente 2017

O tempo corre rapidamente e aproxima-se mais uma época especial para as famílias. Nós, que pertencemos a esta grande família do Crédito Agrícola, conseguimos ver o futuro com grande optimismo e profundamente imbuídos de um espírito de trabalho e esperança.

Estamos a fazer hoje o que queremos que o nosso Grupo seja no futuro, numa perspectiva de sustentabilidade. O ano de 2016 fica marcado por acontecimentos políticos, a nível mundial, que certamente terão grande impacto no futuro das nossas vidas.

É com uma mensagem de grande esperança que desejamos a todos um Natal muito feliz e que celebrem em conjunto com os mais próximos e mais amigos.

O ano 2017 será desafiante mas no Crédito Agrícola estamos habituados a ultrapassar grandes desafios.

Para todos os que trabalham ou se relacionam com o nosso Grupo, um Ano Novo cheio de realização das ambições de cada um.

Bom Natal, excelente Ano Novo.

Licínio Pina

Presidente do Conselho de Administração Executivo
da Caixa Central

Carlos Courelas

Presidente do Conselho Geral e de Supervisão
da Caixa Central

SUMÁRIO



07

07

CA SEGUROS:
A MELHOR



08

08

PORTUGAL AFIRMATIVO
EM 10 EXEMPLOS

24

NO PALCO
DE ANTÓNIO ZAMBUJO



24

28

UM BRINDE
A PORTUGAL



28

34

PRÍNCIPES DAS NOVAS
DESCOBERTAS



34

PROPRIEDADE: GRUPO CRÉDITO AGRÍCOLA

CONSELHO EDITORIAL: CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO EXECUTIVO DA CAIXA CENTRAL DE CRÉDITO AGRÍCOLA MÚTUO, GABINETE DE COMUNICAÇÃO E RELAÇÕES INSTITUCIONAIS | EDIÇÃO: INFORFI – COMUNICAÇÃO, ALBERTO MACHADO

FOTOGRAFIA: RAMON DE MELO E JORGE SOARES | DISTRIBUIÇÃO GRATUITA | IMPRESSÃO: PROS - PROMOÇÕES E SERVIÇOS PUBLICITÁRIOS, LDA. | TIRAGEM: 15 000 EXEMPLARES | ISSN 1646 - 1681/DEPÓSITO LEGAL 229639/05 | ESPAÇO LEITOR: REVISTA@CREDITOAGRICOLA.PT

DIVERSIDADE GERA EQUIDADE

O conceito de **Diversidade** abrange uma ampla série de características individuais e culturais. Exemplo: o 'género', palavra cuja utilização é vista por várias correntes como forma de sublinhar que 'ser homem' ou 'ser mulher' é mais que uma simples característica natural e biológica, mas o resultado de vários factores – de ordem económica, social, política, étnica e cultural, que contribuem de modo diverso para a maneira como pensamos, como nos comportamos, como actuamos enquanto homens e mulheres. A Directiva da Comissão Europeia sobre o tema propõe que as grandes empresas cotadas em Bolsa assegurem 40% de presença do sexo feminino nos cargos de administradores não-executivos. Hoje, só 15% dos membros não-executivos dos conselhos de administração são mulheres, sendo que em relação aos membros executivos a percentagem não ultrapassa os 9%.

Entre as organizações europeias que avançaram já com a fixação de objectivos para a igualdade de género, o Banco Central Europeu (BCE) pretende, até ao final de 2019, que 35% dos cargos de gestão de nível intermédio e 28% dos cargos de gestão superiores sejam ocupados por mulheres. **Em Portugal** a promoção da

NO CA, VALORIZAMOS A DIVERSIDADE EM TODAS AS SUAS DECLINAÇÕES: DE EXPERIÊNCIAS, DE QUALIFICAÇÕES, DE IDADES, DE EDUCAÇÃO, DE GÉNERO...

diversidade de género está a ganhar relevância. Em 2015, o número de mulheres nos conselhos de administração das principais empresas privadas situava-se nos 9,7%. Recentemente temos assistido à designação de mulheres para os órgãos de gestão de entidades/ organizações com relevo no panorama empresarial e financeiro nacional. No sector bancário, as alterações ao Regime Geral das Instituições de Crédito e Sociedades Financeiras (Decreto-Lei n.º 157/2014, de 24 de Outubro) vieram transpor as orientações e directivas europeias relativas ao tema da diversidade. No entender do regulador bancário, este critério é um factor a promover na política interna de selecção e avaliação dos órgãos de administração e fiscalização das

instituições financeiras.

No Crédito Agrícola, a equipa de Colaboradores do SICAM (Sistema Integrado do Crédito Agrícola Mútuo) ascende a 3.635 – 53% homens e 47% mulheres. Dos 944 Colaboradores qualificados como quadros superiores, médios e intermédios, 28% são mulheres; em relação aos Colaboradores 'altamente qualificados' e 'qualificados', verifica-se um equilíbrio de género. Considerando os mandatos iniciados em 2016, a representatividade das mulheres no conjunto dos órgãos sociais do SICAM situa-se nos 12%, o que compara com os cerca de 6% que se observava nos mandatos finalizados em 2015. Outro dado muito interessante, que sobressai da análise à composição actual daqueles órgãos de gestão, é que cerca de 20% dos membros integra pela primeira vez um órgão social, o que é ilustrativo da renovação operada ao nível da sua composição. É ainda relevante referir um outro desafio que foi endereçado ao SICAM e que cruza e enriquece também este conceito amplo de diversidade, na sua dimensão de reforço de qualificação e competências: os programas de formação especializado dirigidos aos órgãos de administração e de fiscalização do Crédito Agrícola delineados em



ANA PAULA RAMOS

Administradora da Caixa Central

articulação com o Instituto de Formação Bancária, que designámos de PROGREDIR. Considerando as duas edições deste Programa (a segunda das quais ainda em curso), é de assinalar uma forte adesão a estas iniciativas, envolvendo perto de 400 participantes. São registos que valorizam o conceito de diversidade no seio do SICAM, e que, numa interpretação mais ampla, faz todo o sentido preservar em todas as suas declinações: diversidade de experiências, de qualificações, de idades, de educação, de género... A incorporação e tradução destes novos desafios regulamentares no contexto do Crédito Agrícola é, sem dúvida, uma evolução a todos os níveis notável!



LOBA

Melhor
Seguradora
Não Vida
do seu segmento

2016
in Exame

6x

EM 9 ANOS



6 vezes a melhor

Obrigado pela sua confiança!

Distinguida pela 6ª vez como Melhor Seguradora Não Vida do seu segmento, nos últimos 9 anos, a CA Seguros quer continuar o caminho de excelência garantindo-lhe um serviço de qualidade indo ao encontro das suas necessidades e exigências.

É com orgulho e sentido de responsabilidade que dedicamos a todos os Clientes e Associados do Crédito Agrícola esta distinção, agradecendo a confiança que depositam em nós diariamente.

As suas necessidades de protecção e segurança são a nossa prioridade e o nosso compromisso será sempre exceder as suas expectativas e manter a sua confiança.

Crédito Agrícola Seguros - Companhia de Seguros de Ramos Reais, S.A.
Rua de Campolide nº 372, 3 Dtº - 1070-040 Lisboa
Tel. 213 806 000 - 2ª a 6ª feira, das 8h30 às 17h30 - Fax 213 806 001
M.C.R.C. de Lisboa e Pessoa Colectiva n.º 503 384 089 - Capital Social € 18.000.000

Caixa Central - Caixa Central de Crédito Agrícola Mútuo, CRL
Pessoa Colectiva n.º 501 464 301
com sede na Rua Castilho nº 233, 233 A, em Lisboa.
Tel. 213 860 006 - 213 809 900 - Fax 213 870 840



PRÉMIOS BANCA & SEGUROS 2016

CA Seguros eleita pelo sexto ano Melhor Seguradora Não Vida



A CA Seguros foi eleita, pela sexta vez, Melhor Seguradora Não Vida do seu segmento.

A distinção foi atribuída em Novembro, na cerimónia anual de entrega dos Prémios Banca & Seguros, organizada pela revista Exame. Para a seguradora não vida do Grupo Crédito Agrícola, a atribuição deste prémio vem confirmar a solidez e a rentabilidade da companhia, dois factores de elevada importância para manter a confiança dos Clientes. A CA Seguros recebeu igual distinção em 2008, 2009, 2010, 2013 e 2015. João Pedro Borges, presidente do Conselho de Administração Executivo da CA Seguros, faz questão de



partilhar este prémio “com todos os Colaboradores da companhia e com o Grupo Crédito Agrícola. Os nossos Clientes podem ter a garantia de que iremos continuar a empenhar-nos diariamente para manter a sua confiança.” Os prémios Banca & Seguros avaliam o desempenho económico e a solidez financeira das empresas, sendo as distinções atribuídas com base em estudos anuais realizados pela revista Exame em parceria com a Deloitte e Informa D&B.



Portugal afirmativo em 10 exemplos

Revelados, em Lisboa, os vencedores do “Prémio Empreendedorismo e Inovação Crédito Agrícola”, com atribuição de 40 mil euros a 10 projectos nacionais, e concluído o Ciclo de Seminários que em 2016 percorreu o País para debater as grandes questões que se colocam às fileiras da Agricultura, Agro-indústria, Floresta e Mar. Duas iniciativas agregadas numa organização conjunta do Grupo CA e da INOVISA



O Ministro da Agricultura, Florestas e do Desenvolvimento Rural, Luís Capoulas Santos, felicitou o Crédito Agrícola “pelo seu contributo para a concretização do objectivo nacional de colocar o conhecimento e a inovação ao serviço das comunidades e dos agentes locais”, saudando os premiados “pelo exemplo e estímulo que os seus trabalhos representam para o desenvolvimento de ideias criativas e inovadoras que nos permitem aproveitar, adequadamente, as enormes potencialidades dos fantásticos recursos de que Portugal dispõe”. Palavras proferidas na cerimónia de revelação dos vencedores do “Prémio Empreendedorismo

e Inovação Crédito Agrícola”, realizada a 24 de Novembro, na Fundação Champalimaud, em Lisboa, e onde foram atribuídos 40 mil euros a 10 projectos nacionais. A iniciativa, numa organização conjunta do Grupo CA e da INOVISA, foi ainda assinalada pelo encerramento do Ciclo de Seminários, que em 2016 debateu, de norte a sul do País, as questões centrais que se colocam às fileiras da Agricultura, Agro-indústria, Floresta e Mar. Este último seminário teve os seguintes oradores: Sara Pereira, directora executiva da Associação para a Competitividade das Indústrias da Fileira Industrial; Rui Almeida, director

DESTAQUE



de operações da CONSULAI; Nuno Canada, presidente do Conselho Directivo do INIAV; António Pombinho, membro da Direcção da Federação Minha Terra; Pedro Rei, vice-presidente da AJAP; e Miguel Muñoz Duarte, da IGNITE Portugal. Na sua intervenção, o presidente do Conselho Geral e de Supervisão da Caixa Central, Carlos Courelas, fez notar que o potencial produtivo português está ainda subaproveitado, pelo que é importante “encorajar o aparecimento de ideias inovadoras, assentes em sólido conhecimento técnico e formuladas em termos realistas, que possam trazer novos e melhores produtos, alargar a gama das suas possíveis utilizações, melhorar a eficiência, aumentar a produtividade, reduzir desperdícios e custos de produção, e favorecer a sustentabilidade das explorações, preservando a qualidade ambiental e o equilíbrio ecológico”. Reportando-se concretamente ao Prémio CA, o presidente do Conselho de

Administração Executivo da Caixa Central, Licínio Pina, sublinhou que, com este projecto, “pretendemos potenciar a inovação no sector primário e agro-industrial, um sector que conhecemos como ninguém e que sabemos que tem grande potencial.”

Já na sua terceira edição, e atribuído no contexto da parceria entre o Grupo CA e a INOVISA, o Prémio Crédito Agrícola está dividido em seis categorias, havendo um vencedor e uma menção honrosa para cada uma, com excepção das categorias *Jovem Empresário Rural* e *Projecto de Elevado Potencial Promovido por Associado do CA*.

PROJECTOS PREMIADOS

Na categoria *Produção e Transformação* o primeiro prémio foi atribuído ao **Black Block**, um sistema solar híbrido para secagem agroindustrial de ervas aromáticas, fruta, cogumelos e cortiça, controlado à distância (inclusivamente através de uma app) que consome menos energia do que os equipamentos convencionais. A menção honrosa foi para o **Azeite em pó com ervas aromáticas**, da empresa MC Rabaçal & Aragão, resultando da desidratação do azeite de Trás-os-Montes com maltodextrina de tapioca e adição de ervas aromáticas da região utilizado por chefes de alta gastronomia. O sistema **Arge Ruris**, uma aplicação móvel para o controlo remoto de explorações de produção extensiva para animais, desenvolvida pela empresa GlobalBit, ficou em terceiro lugar. Este sistema pretende tornar mais rentável e prática a produção pecuária, nomeadamente do porco preto alentejano.

Na categoria *Comercialização e Internacionalização* o vencedor foi o projeto “**Lotes Reserva**”, do Cantinho das Aromáticas. O projecto associa a recolha selectiva das extremidades das espécies Limonete, Erva-príncipe, Hortelã-vulgar e Tomilho-limão, nos dias mais compridos do ano, com o melhor método de extracção, resultando numa experiência sensorial única. A menção honrosa foi para o projecto **Pôpa Art Projects**, que associa uma abordagem artística à produção e experimentação de vinhos. Produtores e artistas recriam uma história ou um conceito numa garrafa de vinho. O terceiro lugar foi arrecadado pelo também vencedor da categoria *Projecto de Elevado Potencial Promovido por Associado do CA*, o **Vinho da Água**, da Ervideira. Trata-se de um vinho que estagia no Grande Lago do Alqueva, a 30 metros de profundidade, durante oito meses, recriando-se as condições de estágio de vinhos resgatados de naufrágios.

Na categoria *Investigação e Desenvolvimento Tecnológico*, o primeiro prémio foi atribuído ao **BioSubstratPot**, um projecto do Horto da Cidade que vem substituir o uso de vasos de plástico na produção de plantas. Além de mais amigo do ambiente, por ser 100% biodegradável, o BioSubstratPot reduz o consumo de água e de fertilizantes. A menção honrosa foi





atribuída ao **Coolfarm**, um *software* que controla a água, o ar e a luz no interior das estufas. Esta é uma ferramenta de apoio à gestão do produtor que permite analisar e avaliar a saúde das plantas, assim como integrar e analisar todos os dados da estufa. O terceiro lugar foi para a **Torre de Fluxos de Carbono em Montado de Sobreiro**. Uma torre que mede as trocas de CO₂ e água entre o ecossistema terrestre e a atmosfera, avaliando o impacto do stress ambiental no montado de sobreiro. Desenvolvida pelo Instituto Superior de Agronomia em colaboração com outras entidades como a Herdade da Machoqueira do Grou e a Corticeira Amorim, a torre de Fluxos de Carbono é única em montado de sobreiro e uma das poucas na região mediterrânica.

Na categoria *Desenvolvimento Rural* a **Porta do Mezio** foi a grande vencedora. Trata-se de uma iniciativa da Associação Regional de Desenvolvimento do Alto Lima (ARDAL), em parceria com a Câmara Municipal de Arcos de Valdevez e outras entidades, que pretende divulgar e promover o Parque Nacional da Peneda Gerês, enquanto infraestrutura potenciadora de negócios de operadores turísticos da região. A **Firerisk**, a aplicação para o cidadão que reúne informação de diversas fontes sobre incêndios florestais, permitindo o acesso em tempo real ao nível de

O Ministro da Agricultura, Florestas e do Desenvolvimento Rural, Luís Capoulas Santos, felicitou o Crédito Agrícola “pelo seu contributo para a concretização do objectivo nacional de colocar o conhecimento e a inovação ao serviço das comunidades e dos agentes locais”

risco de incêndio, foi distinguida com a menção honrosa desta categoria. Os seus utilizadores recebem avisos sobre incêndios florestais que deflagrem na proximidade do seu terreno, sobre as áreas a limpar para proteger os seus terrenos e sobre medidas preventivas e de actuação a adoptar. O terceiro lugar, e também vencedor da categoria *Jovem Empresário Rural*, foi para a **Quinta da Fornalha**. Uma exploração algarvia com 30 hectares que aposta numa gestão agrícola ecológica e regenerativa associada ao aproveitamento inteligente de todos os recursos e que promove ainda o ecoturismo e a animação.



Olá, Madeira!

Primeira Agência do Crédito Agrícola na Madeira
vem apoiar o crescimento da economia da Região

O Grupo Crédito Agrícola entra na Região Autónoma da Madeira com a inauguração de uma Agência localizada no Funchal, na Praça de Colombo, e passa a ter actividade em todo o território nacional. Na cerimónia de inauguração da Agência, que contou com a presença do Presidente do Governo Regional, Miguel Albuquerque, do Presidente da Câmara Municipal do Funchal, Paulo Cafôfo, e dos Presidentes do Conselho Geral e de Supervisão e do Conselho de Administração Executivo da Caixa Central, Carlos Courelas e Licínio Pina, respectivamente, este último sublinhou que “o Crédito Agrícola está convicto de que a entrada na Madeira vai ser positiva para o Banco e para a Região.



Pretendemos apoiar com o nosso conhecimento e a nossa experiência o crescimento sustentável da economia madeirense.” Miguel Albuquerque e Paulo Cafôfo salientaram que a entrada do CA na Madeira será uma mais-valia para ajudar a alcançar o novo ciclo de crescimento económico

da Região. Com uma oferta universal de produtos e serviços financeiros, o CA será o parceiro ideal quer dos particulares, quer dos empresários, neste caso, com atenções especiais ao sector turístico e ao apoio à produção local, seja do sector primário ou secundário.

— VINHO DO PORTO

Portugueses mais apreciadores do que nunca

O consumo interno de Vinho do Porto tem registado, nos últimos cinco anos, um crescimento médio acima dos 5%. O aumento da procura turística não explica tudo, pelo que a divulgação do produto junto do consumidor português estará a dar os seus frutos. É a leitura que faz o presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, Manuel de Novaes Cabral

O Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) não nega que a nota alta sinalizada pelo mercado interno estará associada, também, ao aumento notável dos turistas que nos visitam. Mas não só... É que o forte investimento na promoção do produto, dentro de portas, privilegiando o canal Horeca – universo agregador dos Hotéis, Restaurantes e Cafés –, tem vindo a ser consequente, estimulando, junto do consumidor nacional, novos momentos de consumo e maior conhecimento sobre a pluralidade de razões – vitivinícolas, degustativas, sociais, culturais, filosóficas, estéticas, históricas, contemporâneas ou, se preferirmos, intemporais – que colocam o Vinho do Porto num lugar muito relevante das nossas percepções e, a partir daí, das nossas preferências; estejamos nós no bar, à mesa do restaurante ou em casa, num encontro familiar ou de amigos, com os quais não prescindimos de partilhar sabores e saberes de um Portugal que faz bem – muito bem. “Há claramente, na maioria dos portugueses, um défice de conhecimento em relação a este vinho tão especial. E não tenemos

receio das palavras: o Vinho do Porto é ainda uma bebida pouco servida aos portugueses na hotelaria nacional, justamente pela falta de conhecimento, não generalizado, é certo, por parte de quem serve e de quem, sendo um potencial consumidor, não vê razões apelativas – que começam por ser explicativas, pedagógicas – para consumir”, assinala o presidente do IVDP, Manuel de Novaes Cabral. “Ora, essas razões estão, do ponto de vista do marketing relacional, a fazer o seu caminho através de um projecto que temos em marcha sob a designação ‘Saber servir, vender

melhor’. O eixo da comunicação que orienta o desenvolvimento do projecto dá especial atenção à versatilidade – leia-se inúmeras possibilidades de consumo – do Vinho do Porto, algumas até rompendo com uma certa ‘ortodoxia’, porque a realidade do consumo, à escala global, é também ela um processo dinâmico e aberto a novas tendências. Tudo isto nos leva ao encontro dos portugueses, propondo-lhes uma aproximação ao Vinho do Porto, sendo certo que, para a maioria das pessoas, esta será uma oportunidade de descoberta ou, naqueles casos em que mensagem





é fortemente impactante, uma verdadeira revelação”. É interessante notar que o jantar comemorativo dos 260 anos da Região Demarcada do Douro, precisamente registados em 2016, convocou o IVDP a derivar para uma celebração virada para as novas gerações de consumidores portugueses. “Convidámos uma série de personalidades, da arquitectura ao desporto, passando pela música e as artes plásticas, entre outros sectores da vida nacional, com créditos firmados, a quem pedimos, por seu lado, que estendessem o convite (indeclinável!...) a um jovem (revelação) na sua área de competências – ou seja, um jovem arquitecto, um jovem atleta, um jovem músico e por aí adiante. O jantar, que teve como cenário, não por acaso, o novíssimo Terminal de Cruzeiros do Porto de Leixões, quis assim ser o espaço e o tempo para, honrando a nossa história e a valiosíssima memória em torno do Vinho do Porto, marcar o presente de uma bebida de excepção, que nos proporciona, hoje e sempre, passe o galicismo, momentos de ‘convivialidade’ excepcionais”, sublinha o presidente do IVDP. O

Vinho do Porto é a referência primeira da mais antiga região demarcada e regulamentada do mundo, criada em 1756 pelo Rei D. José, por iniciativa do Marquês de Pombal, materializando as pretensões da Companhia Geral de Agricultura e das Vinhas do Alto Douro. Há um tripé em que assenta a Região Demarcada do Douro: uma geografia que recorta a área onde o vinho é produzido, um corpo normativo (a regulamentação) e uma entidade fiscalizadora, no caso, o IVDP. “Estamos, à escala universal, entre as mais modernas e inovadoras regiões demarcadas ou denominações de origem. E o traço da modernidade e da inovação evolui em toda a linha, desde a vinha ao vinho, incluindo o marketing e o posicionamento nos mercados. Por outro lado, além do Vinho do Porto, a região tem vindo a afirmar-se igualmente pela sua capacidade de criar excelentes vinhos de mesa, os DOC Douro. São vinhos tranquilos, de extraordinária qualidade”. Somando tudo, temos que a Região Demarcada do Douro em 2015 ultrapassou pela primeira vez a fasquia dos 500 milhões de euros

em comercialização global, cabendo ao Vinho do Porto a parcela de 360 milhões de euros. “Enquanto nos DOC Douro, estamos a crescer ano após ano, no Vinho do Porto o desempenho nos mercados externos tem-se apresentado estável, sem variações expressivas. Ainda assim, é um facto que a valorização do produto tem vindo a fazer-se por via da subida da linha do preço médio, em contraponto com um ligeiro decréscimo da quantidade exportada”. Considerando o Vinho do Porto, os DOC Douro e os outros vinhos aqui produzidos, como sejam os espumantes, podemos olhar o futuro com a confortável certeza de que a qualidade destes produtos é razão da sua competitividade num mercado global extraordinariamente disputado. Aquela que é considerada a ‘bíblia’ das revistas internacionais do sector, a *Wine Spectator*, ao classificar em 2013 os 100 Melhores Vinhos do Mundo, elegeu três vinhos da região para as quatro posições cimeiras: o 1.º lugar foi para um Vinho do Porto, sendo que os 3.º e 4.º lugares distinguiram dois DOC Douro. Está tudo dito. Só falta brindar!

SORRISO DO CLIENTE DIZ TUDO

O CA FOI, NO 1.º SEMESTRE DE 2016, O BANCO COM MENOS RECLAMAÇÕES DOS SEUS CLIENTES NA MAIORIA DAS RUBRICAS, O QUE EXPLICA UM ÍNDICE DE SATISFAÇÃO BEM ACIMA DA MÉDIA DO SECTOR BANCÁRIO

Durante os primeiros seis meses do ano, o Banco de Portugal recebeu uma média de 11 reclamações por cada 100 mil contratos de contas à ordem, tendo o CA registado apenas duas, o valor mais baixo do sistema financeiro. No crédito hipotecário, o Regulador recebeu uma média de 38 reclamações por cada mil contratos, que compara com as 14 assinaladas pelo CA. Nos contratos de crédito aos consumidores, a média do sistema foi de 16 reclamações por cada 100 mil contratos, tendo o CA apenas 10. Estes dados vêm corroborar o estudo da Marktest, do primeiro quadrimestre do ano, em que o CA apresentou um índice de satisfação com o atendimento de 89,7, enquanto a média do sector se situou nos 83,6 pontos (numa escala de 0 a 100). O CA registou ainda um índice de satisfação com a qualidade dos seus produtos financeiros muito superior à média do sector (81,7 pontos e 74 pontos, respectivamente) e apresentou um índice de satisfação global de 85,8 pontos, mais 7,5 pontos do que a média do sector. Por estas razões, o mesmo estudo revela que o nível de recomendação do CA é de 85,6 pontos, também acima da média do sector (77,2 pontos).

O SORRISO DOS NOSSOS CLIENTES FALA POR NÓS.



E OS RESULTADOS FALAM POR SI.

Fonte: Marktest, dados quadrimestre, Junho 2016, Marktest

808 20 60 60
www.atendimentoca.pt

CA
Crédito Agrícola



NOVOS HORIZONTES

A ASSOCIAÇÃO DOS JOVENS AGRICULTORES DE PORTUGAL (AJAP) reuniu na Calheta, Madeira, um conjunto de personalidades da vida política e empresarial portuguesa. Objectivo: discutir os novos horizontes e paradigmas dos jovens agricultores. O Grupo CA fez-se representar pelo presidente do Conselho de Administração Executivo da Caixa Central, Licínio Pina, e pelo presidente do Conselho de Administração da CA Seguros, João Pedro Borges. Licínio Pina defendeu a importância de os jovens agricultores se associarem para conferir dimensão e escala ao seu negócio. João Pedro Borges sublinhou, entre outros tópicos, as novidades legislativas envolvendo, designadamente, o seguro de colheitas de frutas e produtos hortícolas.

O EXEMPLO PORTUGUÊS

A 2.ª EDIÇÃO DO WORLD COOP MANAGEMENT, promovido a 26 e 27 de Setembro, em Belo Horizonte, capital do estado brasileiro de Minas Gerais, contou, entre os oradores convidados, com a participação do presidente do Conselho de Administração Executivo da Caixa Central, Licínio Pina, que elegeu a “Estratégia” para tema da sua intervenção no painel da “Liderança”. Aquele que é actualmente o mais relevante fórum de presidentes e dirigentes do sector cooperativo brasileiro tem por missão debater as tendências e os desafios que envolvem o contexto sectorial, tendo por referência casos de sucesso global apresentados por especialistas internacionais.



CONTEM CONNOSCO

O CRÉDITO AGRÍCOLA PREMIOU 120 ALUNOS, do 7.º ao 12.º ano, pelos resultados escolares alcançados no ano passado. O Programa CA Nota 20, que já arrancou para o ano lectivo 2016/2017, atribui aos 20 melhores alunos de cada ano de escolaridade prémios monetários que variam entre os 100€ e os 1.000€, num total de 25 mil euros, para depósito nas respectivas contas poupança. Com esta iniciativa o CA valoriza o esforço e o desempenho escolar dos jovens, incitando-os aos bons resultados escolares e à cultura de mérito, ao mesmo tempo que lhes incute hábitos de poupança – uma das competências básicas face ao dinheiro e que deve ser trabalhada desde cedo.





PORTUGAL E FRANÇA TÃO PRÓXIMOS

O ESCRITÓRIO DE REPRESENTAÇÃO DO CA EM PARIS tem uma dinâmica muito relevante seja na afirmação do portefólio do Grupo Crédito Agrícola, seja na promoção da imagem da instituição cooperativa como parceiro de primeira linha junto da comunidade portuguesa em França e, numa lógica prospectiva e facilitadora, dos empresários nacionais que pretendem estender os negócios ao mercado francês. Nesse contexto, é notícia a participação do CA no 13.º Encontro Nacional das Associações Portuguesas de França, realizado a 8 de Setembro, no Auditório da Câmara de Paris, que reuniu cerca de 200 participantes, num programa que incluiu conferências e debates sobre associativismo, emigração e ensino de Português em França. De 11 a 13 de Outubro, em colaboração com a Câmara de Comércio e Indústria Franco Portuguesa, o Escritório de Representação do CA em Paris promoveu uma missão empresarial dirigida a empresas Clientes do Grupo CA (na foto) que em Portugal actuam no sector da construção civil e materiais de construção, apresentando ao mercado francês e estabelecendo pontes de diálogo com empresas francesas, empresários portugueses e luso-descendentes.



APOIAMOS AS NOSSAS EXPORTAÇÕES

FRUIT ATTRACTION, A MAIOR FEIRA INTERNACIONAL destinada aos profissionais do sector hortofrutícola que decorreu em Madrid, de 5 a 7 de Outubro, contou com a presença do Crédito Agrícola, integrada na área da Associação Portugal Fresh. A missão do CA foi, uma vez mais, apoiar a Associação e os produtores nacionais de frutas e legumes na exportação dos seus produtos. Já na 8.ª edição, a Fruit Attraction registou 1.238 expositores de 30 nacionalidades, entre eles 30 empresas portuguesas, mais de 50 mil visitantes e a presença do Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, Luís Medeiros Vieira.



PARCEIROS DA PRODUÇÃO NACIONAL

O PROTOCOLO ASSINADO COM A ACBM – Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos, a 20 de Setembro, contempla a disponibilização, por parte do Crédito Agrícola, de condições preferenciais de financiamento e protecção aos criadores da raça mertolenga. A ACBM conta com 221 associados que, em conjunto, detêm cerca de 18.000 fêmeas reprodutoras distribuídas pelos distritos de Castelo Branco, Portalegre, Santarém, Setúbal, Évora, e Beja. A Associação defende, desde 1987, a preservação, melhoramento, criação e comercialização dos bovinos de raça Mertolenga.

UM ACORDO SOBRE RODAS

O PROTOCOLO ESTABELECIDO COM A ARAN

– Associação Nacional do Ramo Automóvel, a 15 de Novembro, alinha um conjunto de condições preferenciais na subscrição de produtos e serviços bancários e de seguros disponibilizados pelo Grupo CA. Reduções nas comissões, bonificação nos spreads e descontos nos prémios anuais de seguros são algumas das vantagens que o CA dá aos Associados da ARAN. Criada em 1940, esta é uma Associação sectorial que tem como principais objectivos a representação e a defesa dos interesses dos seus Associados, designadamente stands de automóveis, oficinas de reparações e reboques, o que se traduz num universo de 3.000 empresas.



POR FALAR EM EXPORTAÇÕES

COOPERAR PARA EXPORTAR foi o tema do workshop promovido pelo Crédito Agrícola da Costa Azul, a 10 de Novembro, no auditório da Casa do Médico, em Sines, evento destinado a produtores, empresários e representantes de entidades dos mais diversos sectores de actividade. Tendo por anfitriões o presidente do Conselho de Administração Executivo do CA da Costa Azul, Jorge Nunes, e o presidente da Câmara Municipal de Sines, Rui Mascarenhas, a iniciativa contou com a intervenção de Sérgio Martins Alves, secretário-geral da Câmara de Comércio e Indústria Luso-Chinesa, Hugo Ferreira, presidente da Associação Empresarial de Sines, Nuno Francisco, director da Sucursal de Lisboa da Crédito y Caución, Rui Garcia, da Direcção de Negócio Internacional do CA e de João Ferreira Lima, da Direcção de Risco de Crédito do CA.





CÁ ESTAMOS PARA INCENTIVAR

OS ALUNOS COM MELHORES NOTAS FINAIS nos Cursos Científico-Humanísticos e Curso Profissional, no ano lectivo anterior, foram distinguidos com os Prémios de Mérito atribuídos pelo CA de Salvaterra de Magos. A cerimónia decorreu a 9 de Setembro, no Auditório da Escola Básica e Secundária de Salvaterra de Magos, na presença do presidente do Município e da Directora do Agrupamento Escolar.



MUITOS PARABÉNS

OS ALUNOS QUE SE DISTINGUIRAM PELO SEU DESEMPENHO no ano lectivo 2015/2016, concretamente os três melhores de cada Ciclo e o melhor do Ensino Profissional, no Agrupamento de Escolas de Mangualde, receberam o Prémio "Aluno Excelência Crédito Agrícola", atribuídos pelo CA de Vale do Dão e Alto Vouga, em cerimónia presidida pela Secretária Adjunta da Educação. Além dos referidos alunos, foram distinguidos outros desempenhos igualmente notáveis, por exemplo, na área do Desporto Adaptado.

RESERVADA A UMA BOA CAUSA

PARA CELEBRAR DE FORMA SINGULAR O SEU 50.º ANIVERSÁRIO, uma empresa de referência do concelho de Coimbra promoveu uma iniciativa solidária a que deu nome de '50 Cadeiras do Curso de Vida'. Com decoração a cargo de 50 entidades e personalidades, também elas, de referência na vida da empresa aniversariante, as referidas cadeiras serão depois leiloadas, cujo valor apurado beneficiará o Lar Girassol, instituição de acolhimento para crianças. O CA de Coimbra aceitou com muito gosto o convite, e já tem uma cadeira institucional com as suas cores e simbologia, integrando o catálogo e a exposição a decorrer em Coimbra, que precede o leilão solidário.



EMOÇÕES FORTES

ADRENALINA AO RUBRO para mais uma grande jornada de afirmação do desporto TT em Portugal, com o patrocínio do CA de Paredes. Integrada no CNTrial 4X4, a competição mobilizou muito público entusiasta da modalidade que, na pista da Gandra, em Paredes, converteu os dias 22 e 23 de Outubro num fim-de-semana de emoções fortes, tendo como protagonistas os participantes na etapa rainha do campeonato, palco das grandes decisões.





— HORTA DO MONTE

No Alto Alentejo qualidade em alta

Referência de qualidade consolidada na criação de ovinos, a Herdade do Monte Ruivo afirma-se agora também na produção de hortofrutícolas, através da marca Horta do Monte. Muitos agradecidos estão os supermercados e as escolas de Sousel, Estremoz e Portalegre

Ao abrir-se o portão da Herdade do Monte Ruivo*, a escassos 7 km de Sousel, perguntamo-nos o que fará um jovem casal português – Jorge Figueiredo, com experiência no sector das motos, e Sílvia Silva, professora de Educação Física – trocar os encantos

da cidade do Porto pela quietude dos belos campos do Alentejo? Dizer que foi para assumir novos destinos de uma propriedade da família talvez seja redutor. Ao privarmos com ambos durante uma calorosa manhã de Inverno, admirando os cães que

guardam estas terras, lá ao fundo as ovelhas, aqui e ali as culturas de exterior, mais adiante as culturas de estufa e os campos plenos de tons verdes e castanhos, para onde quer que projectemos o olhar... tudo isto à nossa volta nos aponta para algo

mais. A busca de outra dimensão, outro contexto, outra moldura para enquadrar novos sonhos, novas possibilidades de realização. E o quadro onde, perfeita, assenta essa moldura é este lugar sereno – a Herdade do Monte Ruivo. Apesar de uma entrega ao trabalho sem limites e tantas vezes esgotante. Apesar das surpresas, nem sempre pacíficas da meteorologia. Mas, é assim mesmo. Tudo isto faz parte da vida. A vida no campo. E... do campo. Pesando os dois lados da balança, os desafios e as vantagens desde logo adquiridas, o que prevalece é a vontade de ser feliz aqui mesmo. E esse é o segredo, não apenas de Jorge e Sílvia, mas de toda uma nova geração de agricultores, produtores, gestores, empresários agrícolas. Uns continuando uma tradição familiar, outros sem nenhuma raiz no sector, mas todos eles movidos por uma nova vida, longe da cidade e dos grandes centros urbanos, num movimento que vai, ainda que muito suavemente, esbatendo a desertificação do interior de Portugal e que está a reinventar a agricultura portuguesa. No caso de Jorge e Sílvia, isso acontece na Herdade do Monte Ruivo. “Começámos há 15 anos, centrando as nossas atenções e o investimento na criação de ovinos, negócio hoje bem consolidado, sendo que a Horta do Monte só viria muito mais tarde, já em 2014, a tornar-se uma coisa para levar a sério, como área de negócio complementar”, explica-nos Jorge, convidando Sílvia a dar mais detalhes: “A nossa intenção inicial nem era vender. O que nos interessava, sobretudo, era ganhar experiência nos hortofrutícolas. Demos um primeiro passo com a plantação de alfaces, e percorremos a região à procura de potenciais clientes que, depois de identificados, receberam o convite para nos visitar na Herdade do Ruivo e, a partir daí, conhecerem os nossos



produtos. De imediato e quase sem darmos por isso, já estávamos com o negócio em marcha, muito por ‘culpa’ do importante incentivo e apoio que imediatamente recebemos do gestor de supermercados Pão de Açúcar, em Avis e Alter do Chão, e que até hoje tem sido alguém sempre disponível para nos ajudar e ensinar”. De então para cá, o tempo inteiro de Sílvia passou a estar dedicado à empresa e à marca Horta do Monte, assinalando que “o Crédito Agrícola de Sousel assumiu-se, desde o primeiro momento, como o parceiro financeiro do projecto, o que para nós foi determinante, já que as ajudas públicas aos Jovens Agricultores têm o seu próprio calendário, nem sempre convergente com o nosso”. E assim, com o financiamento às alfaias no início de 2016, foi possível imprimir forte dinâmica à Horta do Monte, com a maioria das referências a duplicar (e em alguns casos, até a triplicar) a sua produção. “Dos 100 hectares da herdade, a Horta do Monte representa já 4% da área total, entre culturas de estufas e culturas de exterior, sendo certo que, graças à mecanização, multiplicámos por dois o espaço produtivo dos hortofrutícolas”, sublinha Jorge. Com dois Colaboradores fixos, que intervêm nas culturas e na logística de preparação, acondicionamento

e distribuição do produto, apoiados pela contratação de pessoal externo durante as campanhas de maior exigência, a Horta do Monte afina agora a sua malha produtiva. A estratégia está em centrar competências nos produtos que o mercado regional mais tem valorizado nesta relação comercial cimentada na proximidade de todos os dias, envolvendo escolas, empresas grossistas e supermercados, com destaque para as unidades Minipreço e Auchan, numa geografia que percorre Sousel, Estremoz e Portalegre. Nessa selecção, frescos, saborosos e (muito importante) sem químicos, encontramos o feijão verde, a courgette, o pimento, o espinafre, a alface, a couve-lombarda, a couve-coração, a couve-portuguesa ou tronchuda (produzida só para esta época do Natal) e o respectivo caldo-verde, mas também o tomate, o melão, a meloa e a melancia. Tudo pronto a sair nas verdes caixas da Horta do Monte. A marca de hortofrutícolas destas terras conhecidas desde 1748, e por onde desfila, belo e garboso, o *Ruivo*. O jovem cavalo que leva consigo, em qualquer dos seus andamentos naturais, o brilho e a magia dos sonhos que iluminam a Herdade do Monte Ruivo.

**Cliente CA de Sousel*

E

“A música tem de estar sempre aberta”

— ANTÓNIO ZAMBUJO

Portugal, o Brasil, o Mundo. Seja onde for, seja o que escolher para cantar e tocar, os aplausos vêm, torrenciais, do fundo da alma do público. Gente que tanto pode ser anónima, como traduzida em notáveis da cultura e da música universal, gente que se emociona e arre pia ao ouvir o que vem do palco. É que, em António Zambujo, há uma elegância formal e substantiva que torna profundamente arrebatador cada concerto seu. E depois é aquele domínio da voz e da viola que vai muito para além do absoluto. Até parece mentira, mas é verdade.

COMO NUNCA CRIO
GRANDES EXPECTATIVAS.
ACABO SEMPRE
POR ME SURPREENDER...
DESDE O INÍCIO
QUE É ASSIM.
E ASSIM SERÁ
ATÉ AO FIM





A dupla matriz genética – fado e can-
te alentejano – não o inibiu nunca
de estabelecer outras pontes, de voar
para outras latitudes. Assim é ao can-
tar músicas na linha de “Pica do 7”
ou “Lambreta”. Ao chamar a si sons
da América, rendido a Chet Baker,
Tom Waits, Sinatra, Ray Charles...
Ao entrar de corpo e alma na música
brasileira, “vítima” dos golpes de asa
de João Gilberto – confessadamente a
sua influência maior – e outras estre-

las como Tom Jobim, Caetano Veloso
ou Chico Buarque, a quem, de resto,
acaba de render tributo com o álbum
“Até pensei que fosse minha”. Para
onde voa, António Zambujo?

Gosto muito de viajar pelos meus gos-
tos musicais. Gostos esses que nunca
estão fechados a outros géneros que
felizmente vou descobrindo em várias
pesquisas que vou fazendo ou em vá-
rios concertos a que vou assistindo. A
música tem de estar sempre aberta.

*Poder contar com o Chico
Buarque [nas gravações
do álbum "Até pensei
que fosse minha"]
foi um bónus maravilhoso
porque nunca tive
intenção de o incomodar.
Felizmente ele quis
participar*

A apresentação do disco, agora em Novembro, na Cidade Maravilhosa, foi confirmação ou nova superação de expectativas junto de um público, também ele, rendido à sua voz e que, de cada vez que o ouve, tanto se emociona?

Como nunca crio grandes expectativas, acabo sempre por me surpreender... Desde o início que é assim. E assim será até ao fim.

Indo ainda mais atrás no tempo, o seu primeiro concerto no Rio de Janeiro (Jardim Botânico, 2008) foi a ratificação que faltava, a passagem com distinção, aquela luz definitiva sobre a justeza da sua opção por cantar Brasil?

Não há muito a dizer... Foi outro concerto fantástico. Foi entrar num mundo imaginário. E ficar nele.

Retomando a música portuguesa e os projectos mais recentes, como os quase 30 Coliseus esgotados ao lado de Miguel Araújo, o que sublinharia dessa experiência partilhada e, olhando o horizonte mais próximo, que podemos esperar dos seus próximos cartazes?

O meu horizonte mais próximo é sempre cantar e tocar. Os Coliseus resultaram numa experiência que ninguém esperava que acontecesse. Felizmente aconteceu-nos a nós e permitiu viver noites difíceis de esquecer.

Entretanto, que mensagem tem para dar aos seus fãs representativos daquela vertente mais tradicional, mais ortodoxa do fado?

Não sei o que lhes dizer... vão esperando...

Quando desfia memórias que o levam de regresso à Taberna do Cintra,

em Beja, palco das primeiras cantigas, que sentimentos lhe invadem a alma ao recordar esse tempo e ao puxar atrás a fita de um filme em que se vê projectado, mais tarde, noutros lugares, como o Clube de Fado, o Bacalhau de Molho e o Senhor Vinho?

Invadem-me sentimentos como muita alegria, saudade... Tive uma infância muito feliz, onde descobri que a música iria ter um papel muito importante na minha vida.

Como alentejano e músico em cuja ossatura está o cante, que significado atribui à elevação deste género musical a Património Mundial da Humanidade?

É um reconhecimento fantástico. Fico mais feliz ainda por estar tão ligado a ele.

E a questão anterior, agora replicada ao fado?

Daria exactamente a mesma resposta, utilizaria precisamente as mesmas palavras, sem pôr nem tirar.

Todo este sucesso que lhe está a acontecer, o que pensa fazer com ele?

A única coisa que eu posso controlar é a minha música... O que os outros fazem com ela, já é algo que não consigo controlar... Espero conseguir ir sempre correspondendo às expectativas de quem me ouve.

Como português e porta-voz da nossa música, da nossa cultura, que compromisso entende ser o seu de cada vez que está em viagem pelo mundo?

Nenhum. Tudo o que faço é em nome próprio, mas com muito orgulho das minhas raízes.

Imaginando um auto-retrato... quem é António Zambujo?

Nem eu sei...

Como foi o making of de “Até pensei que fosse minha”, com participações do próprio Chico Buarque, Carminho e Roberta Sá?

Foi fantástico. No caso das participações no feminino, eu já tinha pensado que as queria convidar. No caso do Chico, foi de facto um bónus maravilhoso porque não era de todo minha intenção incomodá-lo. Felizmente ele quis participar. E lá gravámos juntos – e todos contentes.

— 3.º CONCURSO DE VINHOS CRÉDITO AGRÍCOLA

Portugal em tons de ouro e prata

A Estufa Fria, em Lisboa, aplaudiu calorosamente os 62 vinhos nacionais premiados no 3.º Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola, uma iniciativa dinamizada em parceria com a Associação dos Escanções de Portugal





Com este concurso, que coloca à prova a qualidade dos vinhos nacionais, o Crédito Agrícola reafirma o seu apoio ao sector vitivinícola e ao desenvolvimento das economias locais







Dos mais de 200 brancos, tintos e espumantes colocados à prova por 121 produtores nacionais das várias regiões vitivinícolas do país, o júri do 3.º Concurso de Vinhos Crédito Agrícola distinguiu, durante as provas cegas realizadas a 28 e 29 de Outubro, na Feira Portugal Agro, 62 vinhos com a Tambuladeira dos Escanções de Portugal, 27 correspondendo a medalhas de ouro e 35 a medalhas de prata.

Com a presença do Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, Luís Medeiros Vieira, e do director regional adjunto da Direcção Regional da Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo, Jorge Capitão, a cerimónia de entrega dos prémios foi realizada a 28 de Novembro, no belo cenário da Estufa Fria, em

Lisboa, com apresentação a cargo de Sílvia Alberto e reunindo mais de 200 convidados, entre produtores, representantes de cooperativas, enólogos, escanções e responsáveis do Crédito Agrícola de todo o país. Nesta terceira edição, foram distinguidos vinhos oriundos das regiões vitivinícolas dos Vinhos Verdes, Douro, Távora-Varosa, Beiras, Dão, Bairrada, Tejo, Lisboa, Península de Setúbal, Alentejo e Algarve. As duas edições anteriores registaram um total de 450 vinhos inscritos, tendo sido premiados, com as medalhas de ouro, prata e bronze, 125 brancos e tintos. Com este concurso, que coloca à prova a qualidade dos vinhos nacionais, o Crédito Agrícola reafirma o seu apoio ao sector vitivinícola e ao desenvolvimento das economias locais.

Foram distinguidos, durante as provas cegas realizadas a 28 e 29 de Outubro, na Feira Portugal Agro, 62 vinhos com a Tambuladeira dos Escanções de Portugal, 27 correspondendo a medalhas de ouro e 35 a medalhas de prata



O Secretário de Estado da Agricultura e da Alimentação assinalou o “excelente trabalho desenvolvido pelo CA na promoção da agricultura portuguesa, que é hoje inovadora e voltada para o mercado”

Na sua intervenção na cerimónia de encerramento do 3.º Concurso de Vinhos Crédito Agrícola, o Secretário de Estado da Agricultura e da Alimentação assinalou o “excelente trabalho desenvolvido pelo CA na promoção da agricultura portuguesa, que é hoje inovadora e voltada para o mercado”. Em particular, “o vinho tem-se afirmado com a oferta de produtos de qualidade a nível nacional e internacional”, sublinhou o membro do Governo. Prova disso mesmo está nos sucessivos prémios que têm vindo a distinguir o sector, ao mesmo

tempo que é visível o aumento das exportações, muito perto dos 750 milhões de euros em 2015. A evolução positiva estendeu-se a 2016 (+ 4% nos primeiros nove meses), exceptuando nos países fora do continente europeu, quebra claramente suplantada pela entrada em novos mercados. Luís Medeiros Vieira sustenta que Portugal tem de “continuar a apostar na singularidade da sua vitivinicultura, traduzida numa pluralidade de castas e ‘terroirs’ muito diferenciados, envolvendo o norte e o sul, o litoral e o interior”.



MEDALHADOS TAMBULADEIRA DE OURO

- Adega de Pegões Alicante Bouschet VRPSetúbal Tinto
- Adro da Sé Encruzado DOC Dão Branco 2015
- ANIMA de Fornalhas Reserva VRAlentejano Tinto 2014
- AR Reserva DOC Alentejo Tinto 2013
- Dona Ermelinda Reserva DO Palmela Tinto 2014
- Guadelim Reserva VRAlentejano Tinto 2009
- Herdade da Ajuda Reserva VRAlentejano Branco 2014
- Herdade de Conqueiros VRPSetúbal Tinto
- Malaca Aragonez Reserva VRAlgarve Tinto 2014
- Mamoré de Borba DOC Alentejo Branco 2015
- Margarida Cabaço Edição Especial Alicante Bouschet VRAlentejano Tinto 2010
- Marquês de Marialva Grande Reserva DOC Bairrada Tinto 2010
- Moraes Rocha Reserva VRAlentejano Tinto 2012
- Olho de Mocho Reserva VRAlentejano Branco 2014
- QO Reserva VRAlgarve Tinto
- Quinta Brejinho da Costa Selection VRPSetúbal Tinto 2012
- Quinta do Isaac DOC Douro Tinto 2013
- Quinta Vale de Fornos DOC Tejo Tinto 2013
- Quinta Vale do Bragão DOC Douro Branco 2015
- Roma Pereira Reserva VRAlentejano Tinto 2008
- Roquevale Reserva DOC Alentejo Tinto 2010
- Serras de Grândola Touriga Nacional VRPSetúbal Tinto 2014
- Solar dos Loendros Cabernet Sauvignon VRTejo Tinto 2015
- Tavares Touriga Nacional Reserva do Administrador Tinto
- Torre do Frade Reserva VRAlentejano Tinto 2007
- Várzea do Minho Touriga Nacional Reserva VR Minho, Tinto 2011
- Vida Nova Reserva VRAlgarve Branco 2015



MEDALHADOS TAMBULADEIRA DE PRATA

- Adega de Corga DOC Dão Branco 2015
- Adega de Palmela 60 Reserva D.O. Palmela Tinto 2013
- Alma Vitis DOC Torres Vedras Tinto 2012
- Barão de Alenquer DOP Alenquer Tinto 2015
- Casa da Ínsua Espumante DOC Dão Branco 2014
- Confraria Chardonnay & Arinto VRLisboa Branco 2015
- Côto de Mamoelas Espumante Bruto DOC Verde Branco 2013
- Cruz Velha Reserva DOC Douro Tinto 2013
- doispontocinco DOC Beira Interior Tinto 2013
- Dona Anca VRTejo Tinto 2015
- Encostas da Cabana Alvarinho Biológico DOC Verde Branco 2015
- Folha do Meio Reserva VRAlentejano Tinto 2012
- Fonte Mouro VRAlentejano Branco 2014
- Fora de Jogo DOC Beira Interior Tinto 2013
- Herdade de São Miguel Reserva Tinto 2013
- Marquês de Marialva Arinto Grande Reserva DOC Bairrada Branco 2013
- Mingorra Reserva VRAlentejano Branco 2014
- Monte da Colónia Reserva VRAlentejano Branco 2015
- Mundus Espumante Bruto VRLisboa Branco
- Nunes Barata Espumante Bruto VRAlentejano Branco 2011
- Os Xistos Altos DOC Douro Branco 2013
- Páteo do Morgado Alicante Bouschet/Cabernet Sauvignon VRAlentejano Tinto 2012
- Pegos Claros Grande Escolha DOC Palmela Tinto 2013
- Peripécia Pinot Noir VRLisboa Tinto 2012
- Quinta da Carregosa Reserva DOC Douro Tinto 2013
- Quinta das Cerejeiras Reserva DOC Óbidos Branco 2015
- Quinta do Buchoiro Touriga Nacional Reserva DOC Douro Tinto 2014
- Quinta do Escudial Encruzado DOC Dão Branco 2015
- Régia Colheita Reserva DOC Alentejo Branco 2015
- Tapada das Lebres Premium DOC Alentejo Tinto 2014
- Terras do Demo Touriga Nacional Espumante DOC Távora-Varosa Rosé 2015
- Varandas Grande Escolha DOC do Tejo Branco 2015
- Vidigueira Grande Escolha DOC Alentejo Tinto 2014
- Vinha da Avó DOC Douro Branco 2015
- Viognier VRAlentejano Branco 2015



PRÍNCIPES DAS NOVAS DESCOBERTAS

Os jovens biólogos Márcia Santos e Maurício Namora, ela lisboeta, ele madeirense, abriram uma ‘maternidade’ em Tavira para fazer renascer a ostra portuguesa. Temos de volta a frescura salgada, elegante e ancestral de um país que está a puxar, e muito bem, pela sua vocação *gourmet*!

No deserto do Namibe, em Angola, há flora única que só se repete ali, naquele mar de areia fronteiro ao outro mar, o de águas oceânicas, no belo recorte sudoeste da costa atlântica. É o caso da *Velicia mirabilis*, planta associada a uma certa dimensão milagrosa... Pois, em homenagem à sua avó paterna, natural de Moçâmedes, cidade capital daquela província angolana, Márcia

Santos propôs ao seu sócio, Maurício Namora, o nome de Mirabilis – e ele aceitou – na hora de darem nome à empresa que, em 2015, haveria de juntar os dois jovens licenciados em Biologia Marinha, Aquacultura e Pescas, pela Universidade do Algarve. Juntos, no lugar de Quatro Águas, em Tavira, investem todas as suas energias e conhecimento para fazer renascer e multiplicar a ostra

portuguesa (*Crassostrea angulata*), que nos idos anos 60 desapareceu de vez – em causa pode ter estado a poluição industrial, mas os pareceres técnicos não são consensuais. Os habitats privilegiados desta ostra de alta cotação no mundo e, muito especialmente, em França, país que sublima como nenhum outro tão valiosa iguaria, são os estuários dos rios Sado e Mira (a que se junta



Estando a produção de ostra assente em três fases, os parceiros comerciais da empresa são todos os que operam, a seguir à maternidade, nas fases de pré-engorda e engorda, representando mais de uma centena de explorações de aquacultura em todo o País



apenas, para lá das nossas fronteiras, o Guadalquivir) numa história rica de 500 anos; a ostra terá chegado cá, vinda de outros mares, fixada no casco das naus e caravelas dos nossos navegadores. Ora bem, o retomar desta fértil narrativa, interrompida no último meio século, faz-se agora através de um protocolo de colaboração que a Mirabilis estabeleceu com o IPMA – Instituto Português do Mar e da Atmosfera, tendo como protagonistas Márcia e Maurício, responsáveis de um projecto com a marca da inovação. “Somos a primeira maternidade comercial de bivalves em Portugal e a primeira maternidade, na Europa, focada na produção de Ostra Portuguesa”, assinala Márcia, ao referir a singularidade do posicionamento da empresa. “Todos os ostricultores que estão no território nacional importam sementes de ostras não endémicas de maternidades no estrangeiro, predominantemente

ostra-do-pacífico (*Crassostrea gigas*) e ostra-plana (*Ostrea edulis*)”, sublinha Maurício. Entretanto, a empresa registou já a marca Angulata, a partir da qual identifica, comercialmente, a sua produção de juvenis com semente de ostra portuguesa. “A nossa tarefa está agora em adaptar os protocolos de produção definidos para essas espécies não endémicas, à luz daquilo que é a realidade concreta da espécie endémica, a ostra portuguesa”, explica Márcia, lembrando que na década de 60 a produção nacional chegou a atingir as 9.000 toneladas anuais. Hoje, considerando todas as espécies, o que se produz em Portugal fica-se pelas 1.000 toneladas, das quais apenas 130 são de ostra portuguesa, contexto que abre as melhores perspectivas à Mirabilis e à sua marca Angulata. Estando a produção de ostra assente em três fases, os parceiros comerciais da empresa são todos os que operam, a seguir à maternidade, nas fases de pré-engorda e engorda, representando mais de uma centena de explorações de aquacultura em todo o País. O próximo ano, 2017, é apontado como o de arranque comercial definitivo do projecto, pelo que a aparente serenidade vivida na Mirabilis, em instalações provisórias cedidas pelo IPMA, em Tavira, é apenas isso – aparência. Lá dentro, a adrenalina de Márcia e Maurício está em alta com mil e um

detalhes. À volta de testes e avaliações laboratoriais, uma infinidade de cálculos e monitorização permanente. Inquietação responsável, é claro, intervalada aqui e ali por um sorriso optimista de quem navega, seguro da sua rota, num navio chamado Sucesso. Despedimo-nos dos jovens distinguidos com o Prémio Empreendedorismo e Inovação Crédito Agrícola 2015, na categoria Produção e Transformação, com a feliz certeza de que, assim, o futuro de Portugal está bem entregue. E enquanto Márcia e Maurício regressam à zona de produção de microalgas para testar dietas de alimento vivo que percorrem as diferentes fases da maternidade – acondicionamento de reprodutores, indução da desova, emissão de gâmetas (as células sexuais) e cultivo larvar e pós-larvar das sementes juvenis – olhamos o contorno da paisagem exterior, no lugar de Quatro Águas, onde se dá a intersecção do Rio Gilão com os dois braços da Ria Formosa e o canal da Barra. E então pensamos na vertigem do tempo que corre e nos pode levar, um dia destes, a saborear umas ostras Angulata. Ostras nascidas aqui e engordadas noutras paragens do ‘Made in Portugal’, fazendo assim renascer a frescura salgada, elegante e ancestral de um país que está a puxar, e muito bem, pela sua vocação *gourmet*. E o ‘milagre’ acontece...

MIME-SE...

As decorações de Natal estão um pouco por todo o lado, fazendo-nos viver o espírito tão característico da época. Nas cidades, as luzes embelezam ruas e avenidas. Nas montras das lojas, vermelhos cruzam-se com dourados e prateados, estrelas e pais natais convivem lado a lado. As cores e os brilhos impelem-nos a entrar, incentivam-nos a comprar. É altura de fazer a lista dos presentes. Para si e para os que lhe são mais próximos. Todos temos uma peça de eleição, uma peça que andamos a namorar, uma vez e outra, vezes sem conta... Carteiras e sapatos para as mulheres são clássicos infalíveis. Não há quem não tenha tido, em algum momento, uma paixão por um destes objectos. Neste Natal, mime-se. Invista numa peça de qualidade: um bom relógio, um bom par de sapatos, uma boa carteira. Mais vale ter menos, mas de materiais nobres – logo, duráveis, que (por exemplo...) vários pares de sapatos ou carteiras, para pôr de lado num abrir e fechar de olhos... Preto e camel são as cores ideais na hora de escolher carteiras e sapatos. Porque são tons clássicos, que não passam de moda e facilmente se conjugam com qualquer roupa, tanto num visual mais formal como num registo mais casual. Se quiser ousar e seguir uma das grandes tendências da estação, opte por uns sapatos de veludo bordeaux ou azul escuro. Natal é também tempo de mimar quem lhe é querido. Relógios ou perfumes são boas opções. O perfume é uma marca característica de muitos de nós. Um aroma com que nos identificamos e que nos identifica e distingue. Mas atenção, um perfume é algo muito pessoal – está bem ciente do gosto da

BOSS



ZARA



H&M



APPLE



TISSOT



pessoa a quem o vai oferecer. E porque a tecnologia é parte integrante do nosso quotidiano, também os *gadgets* estão na nossa lista de presentes. Smartphones, tablets, smartwatches... Ou seja, acessórios que já não são... acessórios, que têm agora um papel principal na vida dos homens e das mulheres modernas, activas, dinâmicas. E com o Réveillon à porta, porque não oferecer a si mesma uma peça de roupa para entrar em grande estilo no novo ano? Brilhos, veludos, lantejoulas são os *must-have* para uma festa que se quer cheia de *glamour*! Surpreenda e surpreenda-se...



ZARA



ZARA



MANGO

A DOIS PASSOS

— REAL CONFRARIA DO MARANHO

A ETERNA NOBREZA DOS SABORES SERRANOS

A montanha adquire outro significado no concelho de Pampilhosa da Serra. Seja pela vertigem da altitude do terreno acidentado da Cordilheira Central, seja pelo alívio da paisagem deslumbrante marcada por declives acentuados que, frequentemente, desembocam nos cursos de água dos Rios Zêzere, Ceira ou Unhais. É o clima nos seus extremos, muito quente no Verão, muito frio no Inverno. E das cabras que evoluem nestas paragens serranas se faz uma iguaria com grandes tradições e pergaminhos: o maranho

1

Mais ágil a percorrer os acidentados declives em busca de alimentação, a cabra torna-se aqui a espécie principal dos rebanhos. A ovelha, menos propícia para a sobrevivência na Serra, existia em menor quantidade e era aproveitada para a produção de leite e de lã. Em maior quantidade, as cabras pululavam nas montanhas sendo o seu leite utilizado na produção, no tempo frio, do saboroso e singular queijo e do arroz doce, enquanto o estrume seguia para a fertilização das hortas. A sobrevivência da economia doméstica passava ainda pela venda das crias. E na cozinha regional, a carne era aproveitada sobretudo para fazer o maranho.

2

Alimento tradicional deste concelho, é relatado pelos antigos como o principal elemento da mesa dos banquetes dos casamentos, das festas sagradas ou profanas, enfim, dos momentos importantes da vida comunidade.

3

O maranho é feito a partir do 'estômago' da cabra, que, após a devida limpeza em água corrente e esfregado na pedra com vinagre, recebe as carnes devidamente refogadas e temperadas junto com o arroz. Outrora, um melhor ou pior ano agrícola, maiores ou menores dificuldades financeiras, a necessidade de rentabilização dos animais ou da carne – tudo pesava na hora de escolher o recheio do maranho: se as partes nobres da cabra, como o pescoço, ou as partes mais pobres.



SERPÃO EM VEZ DE HORTELÃ

Porque na Pampilhosa da Serra as carnes desta iguaria são aromatizadas com serpão e não com hortelã, utilizada mais a sul, surgiu a Real Confraria do Maranho destinada a fazer sobressair a tipicidade da receita e a sua importância cultural para a comunidade. Trajados de amarelo e azul, as cores do concelho, os confrades cumprem a sua missão de mostrar a gastronomia local, que tem como complementos o cabrito, as trutas do Ceira, as couvadas feitas nos antigos lagares de azeite, o arroz doce com leite de cabra, a tigelada e o bolo de azeite.

4

Ao refogado com azeite ou banha, cebola, azeite, alho, salsa e serpão – erva aromática que gosta de ser regada com cuidado e precisão, quer na quantidade, quer na qualidade da água –, são adicionadas as carnes, que devem ser cozinhadas de forma a adquirir o sabor dos temperos. Junta-se depois o arroz, numa mistura até resultar em boa ligação. De seguida, enche-se o bucho que foi previamente preparado, num trabalho de minúcia cosendo as peles com linha de costureira num ponto o mais milimétrico possível que acabe por formar uma bolsa, deixando apenas uma pequena abertura. Por essa abertura passará a mistura das carnes com o arroz, sendo depois cosida para fechar totalmente o bucho. Por fim, o caldo onde se ferveram os ossos recebe o bucho que deve cozer até ao ponto ideal. Ao encher-se o bucho, é importante deixar um espaço ao arroz, que, ao ser cozido, aumenta o preenchimento do maranho. Servido com legumes de forma a amenizar um prato forte e portentoso no sabor e no aroma, este maranho feito com serpão revela a cultura e a idiossincrasia de um povo que soube retirar o melhor da natureza, dando-lhe um gosto particular.

CONCERTO

LISBOA AO SOM DE STRAUSS

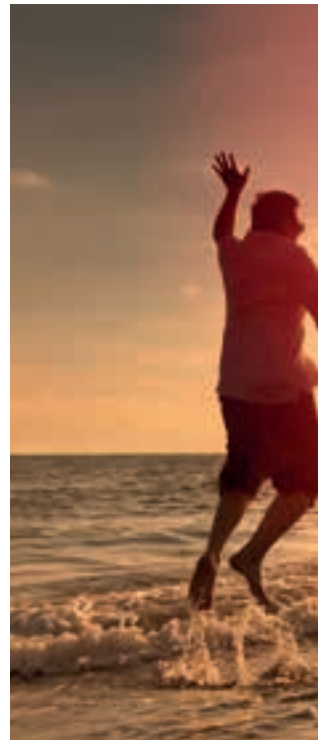
Numa recriação dos grandes espectáculos vienenses, a *Strauss Festival Orchestra* e o *Strauss Festival Ballet Ensemble* voltam a Lisboa para o mais um Grande Concerto de Ano Novo. Os maiores êxitos do músico austríaco, num variadíssimo repertório que inclui valsas, polcas e marchas, marcam encontro com o público no Coliseu dos Recreios, em Lisboa, a 7 de Janeiro de 2017, com início às 21h30.



DISCO

VIVA O CANTE

Já disponível o **álbum** que junta o Rancho dos Cantadores de Aldeia Nova de São Bento a António Zambujo, Miguel Araújo, Luísa Sobral, Jorge Benvinda e Pedro Mestre. Uma edição comemorativa do Cante a Património Mundial e Imaterial da Humanidade pela UNESCO.



LIVRO

UM NOME MÍTICO das letras brasileiras do século XX, finalmente editado em Portugal. Memórias, Contos, Crónicas de Nelson Rodrigues. Para conhecer, entre outras preciosidades, “A Mulher do Próximo”, pequeno conto inicialmente publicado na imprensa carioca, e que José Fonseca e Costa adaptou ao cinema num filme homónimo do título original.



FESTIVAL

ILHA DO PICO É ALTAMENTE

Exposições, aventuras, filmes, encontros com artistas e muito mais. Tudo por uma boa causa: incentivar a população a aderir a iniciativas que promovam uma melhor qualidade de vida e o desenvolvimento de ambientes saudáveis nas regiões montanhosas. É na nova edição do Montanha Pico Festival, MiratecArts, que, entre outros parceiros, conta com o apoio da Secretaria do Mountain Partnership das Nações Unidas. Incluídas no programa estão as sugestivas tardes de domingo, ao sabor do “Chá na Montanha”. De 2 a 31 de Janeiro de 2017, na Ilha do Pico.



SOLIDARIEDADE

MADEIRA EM MERGULHO SOLIDÁRIO

Aí está mais uma edição do Madeira Plunge. O primeiro mergulho literal no novo ano é uma divertida proposta dirigida a toda a gente, população local e turistas, com um propósito solidário: angariar fundos para a “Acreditar”, instituição que apoia crianças com cancro e suas famílias. Dia 1 de Janeiro de 2017, às 12H, no Complexo da Ponta Gorda, no Funchal.

MUSEU

ÉVORA COM CABAÇAS CRIATIVAS

A criatividade de Aguinalda Conduto, artesã e professora, cujo talento se expressa na reinvenção artística de um objecto que é fruto da terra – a cabaça. É justamente o que nos propõe a REI-VENT’ART, exposição a decorrer no Museu do Artesanato e do Design (MADE), em Évora, até 29 de Janeiro de 2017,



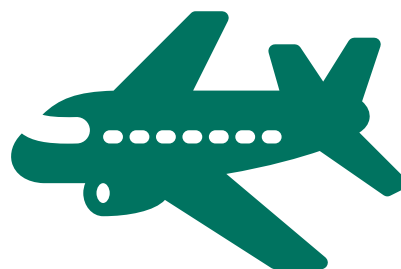
NATAL

ALENQUER É UMA FESTA

Vamos lá ver: Mercado de Natal, Fábrica do Presépio, Comboio Turístico, Pista de Gelo, Árvore de Natal Gigante, Teatro de Natal... e muitas surpresas mais (entre em www.viveralenquer.pt) numa iniciativa municipal com o apoio do Crédito Agrícola, entre outros parceiros. É a edição deste ano do ‘Alenquer Presépio de Portugal’, a decorrer na Vila de Alenquer, até ao Dia de Reis, 6 de Janeiro de 2017.

LOJA CA

BÁLTICO, AÍ VOÚ EU...



Os encantos de Riga, capital da Letónia, para descobrir na Semana Santa ou no Feriado do 1.º de Maio. Duas propostas exclusivas Halcon Viagens, à sua espera, na sua Loja CA. Reserve já.



LETÓNIA / RIGA

ESPECIAL SEMANA SANTA

VOO CHARTER DIRECTO: SAÍDA DE LISBOA A 14 DE ABRIL

ESPECIAL FERIADO 1.º MAIO

VOO CHARTER DIRECTO: SAÍDA DE LISBOA A 29 DE ABRIL

3 NOITES | APA

PREÇO POR PESSOA EM DUPLO DESDE:

399 €

(RESERVAS ATÉ 15.12 - 25 € DESCONTO POR PESSOA)

SUPLEMENTO INDIVIDUAL:

79 € (Hotel 3***) ou 102 € (Hotel 4****)



* TAEG de 0,84% para 12 prestações sem juros, calculada para o PVP indicado em cada exemplo. Vigoram as condições de pagamento acordadas para o seu cartão. Mais informações na Loja CA ou em www.creditoagricola.pt

**PARABÉNS
AOS PREMIADOS.**

PUBLICIDADE 11/2016



www.creditoagricola.pt



