Programa Provisório

**14h45 - Instalação e gestão de pomares de medronheiro**: mobilização do solo, seleção das plantas, exposição solar, consociação com outras plantas, contributo ambiental e financiamentos

DRAPALG – Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve

ICNF – Instituto de Conservação da Natureza e das Florestas

**15h30** - **O medronheiro e o medronho, características e usos:** propriedades, folhas, fruto fresco ou desidratado, doces, aguardentes e licores, outros produtos

Ludovina Galego – Universidade do Algarve

Adriana Guerreiro – Universidade do Algarve

**16h15** – **A legalização/licenciamento para a produção:** condições e procedimentos para a produção de chás, doces, aguardentes e licores, outros produtos com incorporação de medronho

Gabinete de apoio à Atividade Económica e ao Empreendedorismo – Município de Loulé

**17h00** – **Pausa, café com medronho**

**17h15** - **A comercialização:** embalagem, venda ao consumidor final, venda para revenda, vendas on-line, exportação – a experiência da Quinta do Freixo

Luis Cabral e Silva – Quinta do Freixo

**18h00 – Debate - problemas e desafios na produção e transformação:** mão-de-obra para a apanha do fruto, imposto sobre o álcool e respetivos procedimentos, qualidade e certificação

**19h00 – Conclusões e encerramento, seguido de lanche**

Pedro Pimpão **–** Vice-Presidente da Câmara Municipal de Loulé

Pedro Valadas Monteiro **–** Diretor Regional da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve