

7.º Concurso Nacional de Ervas Aromáticas Tradicionais Portuguesas

Viana do Castelo, 8 de maio de 2020

## **Ervas aromáticas de Viana do Castelo conquistam novamente o ouro!**

**A empresa Aromáticas Vivas de Viana do Castelo conquistou, pelo sétimo ano consecutivo, o ouro com as ervas aromáticas em vaso, arrecadando 5 prémios na 7.ª edição do Concurso Nacional de Ervas Aromáticas Tradicionais Portuguesas.**

O Manjerição, a Hortelã-Menta e a Salva foram as variedades de ervas aromáticas premiadas com a medalha de ouro na 7.ª edição do Concurso Nacional de Ervas Aromáticas Tradicionais Portuguesas, organizado pelo CNEMA (Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas) e pela Qualifica.

O Manjerição, premiado há 7 anos com a medalha de ouro, obteve ainda a distinção “Melhor dos Melhores” e “Joia da Coroa”. Em 2016, a variedade hortelã-menta já tinha sido distinguida com a medalha de prata.

Nuno Lomba, Diretor-geral da Aromáticas Vivas ressaltou a importância desta distinção referindo que “é o reconhecimento notório da aposta contínua na qualidade e inovação dos nossos métodos de produção, garantindo sempre a autenticidade do produto no seu sabor, aroma e cor. Ano após ano, temos vindo a conquistar ouro com as nossas ervas aromáticas, sendo já 8 as variedades medalhadas.”

A Aromáticas Vivas é a maior produtora nacional de ervas aromáticas em vaso, biológicas. A empresa agrícola sediada em Carreço – Viana do Castelo, alargou a sua gama de produtos em 2019, com o início de produção das flores comestíveis e *microgreens*. No último ano, produziu mais de 5 milhões de vasos e 800 toneladas de ervas aromáticas cortadas.

Os prémios seriam entregues na Feira Nacional de Agricultura em Santarém, contudo devido à pandemia COVID-19, o evento foi adiado para o próximo ano. Até ao momento ainda não há confirmação se haverá cerimónia de entrega dos prémios este ano.



O Concurso Nacional de Ervas Aromáticas Tradicionais Portuguesas visa “premiar, promover, valorizar e divulgar as Ervas Aromáticas Tradicionais, genuínas e exclusivamente produzidas em Portugal.”

**NOTAS: Seguem em anexo imagens dos produtos premiados.**

### Informações adicionais:

A Aromáticas Vivas foi fundada em 2009 com o objetivo de ser, em Portugal, a maior e mais inovadora produtora de ervas aromáticas frescas. Conta, atualmente, com uma área de produção superior a 40.000 m<sup>2</sup>, produzindo e comercializando uma variada gama de ervas aromáticas em vaso e cortadas ao longo de todo o ano.

Não utiliza herbicidas nem pesticidas químicos. Usa técnicas e práticas inovadoras para que não seja necessário utilizar qualquer produto que possa ser nefasto para o consumidor e para o ambiente. Possuindo, até, a sua própria unidade de produção de insetos e outros auxiliares para a produção agrícola, que contribuem para o controlo de pragas e doenças. Os certificados de Modo de Produção Biológico em vasos e de Global Gap são uma garantia das melhores boas práticas agrícolas para o consumidor e para a sustentabilidade ambiental.

Portugal é o seu principal mercado, estando presente em todas as grandes superfícies comerciais. E todos os anos têm aumentado as suas vendas e infraestruturas, de modo a acompanhar as tendências do mercado. Em 2019 iniciou a produção de 2 gamas novas de produtos, as flores comestíveis e os *microgreens*.

**Site:** <https://www.aromaticasvivas.com>

**Página Facebook:** <https://www.facebook.com/aromaticasvivas>

**Página Instagram:** [https://www.instagram.com/aromaticas\\_vivas](https://www.instagram.com/aromaticas_vivas)

### Contactos:

**Pessoa de Contacto:** Cristina Oliveira, Departamento de Marketing e Comunicação

**E-mail:** [marketing@aromaticasvivas.com](mailto:marketing@aromaticasvivas.com)

**Telefone:** (+351) 258 836 766 | 966 794 016

**Morada:** Rua da Gravia, nº 109 - Carreço 4900-278 - Viana do Castelo | Portugal