

PRESS RELEASE

Sul da Albânia: onde as tradições familiares moldam o futuro das economias rurais

No coração do Mediterrâneo, a Albânia é um exemplo vívido de como tradições seculares e inovação moderna podem andar de mãos dadas. As fortes raízes agrícolas do país, as empresas familiares e o compromisso crescente com a qualidade e a sustentabilidade tornaram-no o destino perfeito para a segunda visita de estudo da FLAVOR, realizada na região de Vlore.

Uma região enraizada na família e no sabor

No sul da Albânia, particularmente em torno de Vlore e Berat, a vida rural continua intimamente ligada à terra. Cerca de 85% das empresas da Albânia são de pequeno e médio porte, sendo muitas delas **quintas familiares, adegas ou oficinas de processamento**. Essas empresas não são apenas produtoras — elas são portadoras do património cultural, combinando o know-how tradicional com o empreendedorismo moderno.

Um dos destaques da visita foi a [Musai Olive Oil Factory](#), uma empresa familiar que colabora com agricultores locais para produzir azeite extra virgem orgânico premiado. Da colheita à prensagem, não passam mais de três horas, preservando a frescura e o sabor excepcionais das azeitonas. Esta dedicação à qualidade trouxe à Musai reconhecimento internacional — em 2024, o seu azeite ganhou uma medalha de ouro como o **melhor azeite extra virgem orgânico do mundo**.

A história da Musai ilustra como a cultura alimentar regional e a inovação podem coexistir, criando produtos que são **tanto enraizados localmente como reconhecidos globalmente**. O seu trabalho com os agricultores locais garante não só a qualidade, mas também a inclusão da comunidade e a cooperação justa ao longo desta curta cadeia de valor.

Das vinhas aos centros de inovação

A visita também mostrou a florescente cultura vinícola da Albânia, liderada por adegas familiares como a [Kantina Balaj](#), a [Cobo Winery](#) e a [Nurellari Winery](#). Estes produtores combinam paixão, tradição e sustentabilidade — revivendo castas autóctones, adotando métodos orgânicos e desenvolvendo o agroturismo como uma nova ponte entre os visitantes e a terra.

No [Centro de Transferência de Tecnologia Agrícola \(QTTB\)](#) em Vlore, os participantes viram como a investigação científica e a inovação estão a apoiar os pequenos produtores

na melhoria das técnicas de cultivo, na preservação das variedades locais e na adaptação às alterações climáticas. O centro atua como uma ponte entre a tradição e a tecnologia, garantindo que o futuro agrícola da Albânia permaneça resiliente e sustentável.

Aprendendo através da cooperação

Além das visitas de estudo, workshops interativos proporcionaram às partes interessadas locais e internacionais um espaço para partilhar experiências e cocriar ideias. [A Organização Citrus](#) apresentou o seu [Festival do Vinho e do Azeite em Berat](#), em rápido crescimento – uma iniciativa que evoluiu de um pequeno evento comunitário para um símbolo cultural e económico nacional, atraindo visitantes e produtores de toda a região dos Balcãs.

A empresa local [«Lord Byron»](#) mostrou como as oficinas culinárias e o turismo artesanal podem criar oportunidades para jovens e mulheres em áreas rurais, ligando receitas tradicionais ao turismo sustentável e ao emprego local.

Outra iniciativa inspiradora, o [Projeto EPIC](#), mostrou como a colaboração entre produtores locais, hotéis e estudantes pode promover um impacto económico e social. Com foco no turismo cultural e na inclusão dos jovens, o projeto conectou jovens e mulheres empresárias com estudantes de design para cocriar e criar marcas para produtos locais, levando a novas oportunidades de mercado e laços comunitários mais fortes.

Os parceiros do FLAVOR também ouviram exemplos internacionais de boas práticas, incluindo o cultivo sustentável de azeitonas em Val Poschiavo, na Suíça, a [associação FoodBrandMarche](#), na Itália, que liga produtores locais sob uma marca regional, e a [Szender Kert](#), na Hungria, uma pequena iniciativa de permacultura do campo à mesa que envolve os jovens através da educação, oficinas e agricultura ecológica.

A tradição como caminho para o futuro

A visita de estudo à Albânia destacou como a cultura alimentar pode ser tanto guardiã do património como catalisadora do progresso. Dos olivais às adegas, dos festivais às salas de aula, todas as iniciativas transmitiram a mesma mensagem: que a vitalidade rural provém da colaboração, da criatividade e do cuidado com a terra.

Ao conectar produtores locais, decisores políticos, educadores e profissionais do turismo, a visita reforçou a visão partilhada da FLAVOR – uma Europa onde a cultura alimentar regional não só é preservada, mas também ativada como uma força para o desenvolvimento sustentável e a resiliência da comunidade.