



**Santuário continua aposta na preservação do “Pulmão de Fátima” Instituição prepara lançamento de uma marca de azeite a médio prazo**



Mons. Luciano Guerra, antigo reitor do Santuário de Fátima, foi o primeiro a intitular a zona do Monte dos Valinhos e de Aljustrel como o “Pulmão do Santuário de Fátima”. O sentido da designação não era puramente ecológico, não pretendia apenas afirmar a redução dos impactos negativos no ambiente. Vincava também a força espiritual deste lugar que acolheu as três aparições do Anjo (duas na Loca e uma no quintal da Casa de Lúcia), a passagem dos Pastorinhos de Fátima a caminho da Cova da Iria, e que agora acolhe peregrinos e visitantes ao longo de todo o ano. Em meditação e oração ou em passeio, de forma individual ou em grupo, a passagem por aquele lugar integra muitos programas de visitas e peregrinações. A aposta na preservação do Monte dos Valinhos mantém-se atual e com vista aos mesmos propósitos. Nas palavras do administrador do Santuário, Padre Cristiano Saraiva, os Valinhos “são um pulmão em termos ambientais e em termos espirituais, um pulmão de silêncio, de reflexão, de oração”. Os Valinhos são, refere, “um lugar de muita paz e tranquilidade”. Conseguir este propósito implica, em termos práticos, uma atenção e um cuidado constantes. Desde há anos, o Santuário tem destacado para tratar daquele espaço e também do espaço envolvente do Santuário propriamente dito, na Cova da Iria, um grupo de sete funcionários, liderados por um engenheiro agrónomo. Integra ainda a equipa, como consultor, um arquiteto paisagístico. “Não queremos descaracterizar a paisagem da serra”, sublinha o Padre Cristiano Saraiva, referindo que dos cerca de 60 hectares de terra que o Santuário possui no momento atual a grande maioria é ocupada com olival. “Tudo o que descaracterize o monte é eliminado, queremos a vegetação autóctone: as oliveiras, os carrascos, os pequenos arbustos”, explica o sacerdote. Numa aquisição recente, o

Santuário tem agora em sua posse as ruínas de um pequeno moinho de vento, nas proximidades do Calvário Húngaro. “Se for possível em termos de licenciamento, gostaríamos de reconstruir o moinho. Deste modo, manteríamos aquele ícone desta zona”, afirmou o administrador. Com a oliveira como uma das árvores características da região, o Santuário de Fátima, ao cuidar do olival, produz azeite, sendo inclusive associado da Cooperativa de Olivicultores de Fátima. O azeite é consumido nas casas de retiro do Santuário e os excedentes são vendidos à Cooperativa. No entanto, o azeite poderá vir a ser comercializado em marca própria pela instituição, anuncia o Administrador do Santuário. “O nosso objetivo primeiro é sempre a preservação do olival, do monte, mas, visto termos uma grande produção de azeite, estamos a tentar que, no futuro, a médio prazo, o possamos comercializar com marca e embalagens próprias”, afirma. Na campanha de 2011, as mais de 4.700 oliveiras propriedade do Santuário de Fátima produziram 19.547 quilos de azeitona, 2.455 litros de azeite. A campanha decorreu entre 24 de outubro e 5 de dezembro de 2011 e foi levada a cabo pelos funcionários encarregues das áreas verdes, aos quais se juntaram outros ligados à secção de manutenção, numa média de 14 trabalhadores por dia durante o tempo da campanha. A par destas atividades e sempre para zelar pelo lugar, o Santuário terminou há pouco a limpeza e reabilitação da calçada e dos muros de proteção dos seus terrenos em todo o percurso da Via-Sacra. Em maio de 2011 colocou ao serviço dos visitantes dois blocos de sanitários. *Leopoldina Simões*  
Artigo publicado no jornal “Voz da Fátima” de 13 de fevereiro de 2012

---

[www.fatima.pt/pt/news/santuario-continua-aposta-na-preservacao-pulmao-fatima-instituicao-prepara-lancamento-uma-marca-azeite-medio-prazo](http://www.fatima.pt/pt/news/santuario-continua-aposta-na-preservacao-pulmao-fatima-instituicao-prepara-lancamento-uma-marca-azeite-medio-prazo)