

Designação do projeto: TERRITÓRIOS DE SABOR

Código do projeto: PDR2020-103-053499

Objetivo principal:

Este projecto é transversal à ELD e à estratégia de cooperação dos parceiros, porquanto procura de forma inovadora contribuir para o desenvolvimento dos territórios envolvidos, partindo da valorização dos seus recursos gastronómicos, patrimoniais e culturais e dos produtos e artes e ofícios tradicionais.

Assim, são objectivos do projecto:

- Reforçar o posicionamento das regiões envolvidas como marca e destino gastronómicos;
- Utilizar as novas tendências de organização dos eventos e de comunicação gastronómica para desenvolver os produtos e a economia;
- Contribuir para o desenvolvimento e sustentabilidade da economia local;
- Fomentar a aproximação entre o produtor e o consumidor;
- Incentivar práticas culturais menos intensivas e ambientalmente sustentáveis;
- Criar dinâmicas de animação, valorização e posicionamento territorial através do crossover de actividades sendo a cultura gastronómica, a marca identitária mais relevante de um povo.

Região de intervenção: A área geográfica correspondente ao território de intervenção dos GAL parceiros

Entidade beneficiária:

- Ave, representado pelo GAL SOL DO AVE
- Douro (GAL BEIRA DOURO).

Data de aprovação: 11-12-2019

Data de início: 31-03-2022

Data de conclusão: 03-07-2023

Custo total elegível: 55.589,99 €

Apoio financeiro da União Europeia: 40.024,79€

Apoio financeiro público nacional: 10.006,20€

Objetivos e resultados esperados/atingidos:

A temática da cooperação é o desenvolvimento gastronómico, rastreando e dando a conhecer, pela via do mapeamento e catalogação, produtores, produtos, técnicas, receitas e tradições. O Vale do Douro e do Ave têm uma longa tradição gastronómica, em primeiro lugar porque produzem desde tempos imemoriais produtos de excelente qualidade, sempre representados com distinção no receituário tradicional português, onde a forte matriz das idiossincrasias regionais está presente. Assim, é assumido que um dos factores mais diferenciadores dos territórios envolvidos é a componente gastronómica, persistindo, contudo, um grande défice de afirmação nacional dessa cultura. Para pôr em prática uma nova era para a gastronomia destes dois territórios, julgamos que é importante capacitar as regiões dos instrumentos mais contemporâneos que contribuem nos nossos dias para a valorização do mundo rural e do que aí se produz. Importa por isso conhecer o que de mais exemplar é realizado no contexto internacional para depois poder ser executada uma estratégia que traga ao de cima os produtos e produtores que, apesar do trabalho árduo e admirável que continuam a entregar, não têm colhido o reconhecimento e tributo desse trabalho.

Em termos de desenvolvimento das actividades, foram planeadas duas acções:

Acção 1 - Acções de Benchmarking

- Acções de benchmarking para conhecer as melhores práticas na valorização dos pequenos produtores agro-alimentares e na sua capacitação para chegar ao mercado gastronómico . Destinos: - Expedição Fartura e Fartura Festival (Tiradentes, Brasil) Salone del Gusto e Terra Madre (Turim, Itália);

Acção 2 - Expedição Douro e Ave:

a) Expedição aos territórios para mapear e catalogar, produtores, produtos, técnicas, receitas e tradições.

Acções no terreno que visam fazer o levantamento das tradições gastronómicas distintivas dos territórios e dos seus protagonistas de forma a criar uma "arca" de conhecimento que seja transposta para fora da região e seja utilizada na difusão da cultura gastronómica dos territórios. No final deverá redundar numa publicação (em papel e online) que sirva de legado do trabalho desenvolvido e de veículo de comunicação do projecto e dos territórios.

b) Residências gastronómicas.

Desenvolver workshops pop-up com chefs e personalidades ligadas à gastronomia, criando momentos de forte atractividade para o produto e, simultaneamente, proporcionar momento de actualização aos "players" gastronómicos das regiões envolvidas.

c) Territórios de sabor

Eventos gastronómicos - um em cada território - que visam dar a conhecer o trabalho desenvolvido no âmbito do projecto e simultaneamente abrir a porta para a fruição destes territórios enquanto "destinos gastronómicos".

d) Concepção gráfica e edição de livro Territórios de sabor Douro e Ave (1.000 exemplares);

Livro que retrate o trabalho desenvolvido no âmbito do projecto e sirva de veículo promocional dos "territórios de sabor", concorrendo ao Gourmand cookbook awards e outros concursos referênciais;

e) Criação do microsite v.g. "territórios de sabor" Micro site que reproduza de forma responsiva o conteúdo do livro.

