

Visite o nosso website!
cultourgastrology.eu



Apoiar os pequenos produtores locais de alimentos e bebidas, as pequenas empresas de turismo, nas suas iniciativas no domínio do turismo gastronómico!

As nossas regiões europeias apresentam uma forte atração pela cozinha e produtos locais.

A gastronomia faz parte desta da atração turística. Em muitos países, são lançadas iniciativas locais para desenvolver e promover o turismo gastronómico nas zonas rurais.

Contudo, os pequenos produtores raramente são envolvidos desde o início neste processo. Existem muito poucos, ou nenhuns, cursos de formação sistémica, que os possam ajudar a integrar novas ofertas turísticas e a promover melhor os seus produtos.

O Projeto CultourGastronomy pretende desenvolver um programa de formação completo e ferramentas digitais para reforçar as competências dos agricultores e produtores locais, bem como das empresas familiares do setor do turismo. O objetivo é capacitá-los para contribuir para o turismo gastronómico e para a promoção do património cultural, tangível e intangível, que constitui a identidade culinária de uma região.

O que está a ser desenvolvido com o projeto CultourGastronomy?

- Um curso de formação completo para pequenos produtores locais de alimentos e bebidas e prestadores de serviços turísticos, para expandir as suas ofertas e atrair novos turistas através do desenvolvimento de uma oferta turística.
- A plataforma de e-learning CultourGastronomy, que fornece acesso gratuito a todos os resultados do projeto, bem como ao Repositório Interativo com vários materiais sobre tópicos do projeto.
- Um Guia de Gastronomia e Património Cultural, para sensibilizar as empresas e as comunidades locais para a importância da produção de alimentos locais e da preservação da identidade culinária das nossas regiões.



**Funded by
the European Union**

Portugal, a história das "sardinhas doces"!



Como se explica que estas sardinhas (doces!) tenham acabado na pequena cidade medieval de Trancoso, perto da Guarda, mas longe do mar em Portugal?

Com o CultourGastronomy, vai descobrir como um grupo de amigos e cidadãos de Trancoso reintroduziu este doce tradicional. De um velho recibo esquecido, passou a fazer parte do património gastronómico local!!

Conhece boas práticas de turismo gastronómico que apoiam os produtores locais e que gostaria de partilhar connosco?

Pode enviar informações e ligações para Isabelle Trinquette, do Centro Mediterrânico do Ambiente, para a seguinte conta de email: itrinquette@medcenv.org

A Casa de Lacticínios na montanha de Rhodope, Bulgária

A Fundação PAX Rhodopica visitou a exploração leiteira familiar "Rhodopa Milk" e apresentou-lhes o projeto. Fundada em 1993, esta exploração iniciou a sua atividade principal com a transformação de leite e a produção de laticínios tradicionais búlgaros. Situada numa área ecologicamente protegida, a fábrica de laticínios mantém padrões de higiene de nível europeu, oferecendo uma gama diversificada de queijos búlgaros e europeus. A produção é de qualidade excepcional e está disponível em lojas da especialidade e parceiros-chave.

A família também gere um pequeno hotel familiar: "The Dairy House". Um complexo que oferece todo o conforto e aconchego aos seus visitantes, especialidades láteas e surpresas. Tornou-se uma porta de entrada para o ecoturismo, a caça, a pesca, o esqui, e muito mais, tudo acompanhado pela hospitalidade Rhodope.

Mais informações estão disponíveis em: <https://mlechendom.com/?lang=en>.



Explorar a diversificação económica entre produtores em Messinia, Grécia

O Centro Mediterrânico do Ambiente começou a desenvolver a sua rede de parceiros na região de Messinia, no Peloponeso Ocidental!

Em outubro de 2023, o MCE reuniu-se com produtores locais, já envolvidos no turismo ou que pretendam fazê-lo. O objetivo era conhecer a sua realidade e as suas dificuldades para diversificar as suas atividades e acolher os visitantes.

Eis uma breve apresentação das pessoas com quem o MCE se encontrou...

Desde 2019 que a família Bousdouska tem recebido turistas no seu olival em Korifasio. Com "**Messianian Story**", pretendem destacar as tradições da região. Os visitantes têm a oportunidade de descobrir os princípios básicos da produção de azeite e participar numa aula de culinária, antes de saborearem a refeição juntos num pátio encantador.



Na aldeia de Maganiako, o MCE encontrou-se com Panagiotis e Konstantinos, dois membros da **NOSTOS**, uma cooperativa que tem por objetivo devolver a vida à aldeia e promover os seus produtos locais. A NOSTOS produz figos secos de qualidade, utilizando um processo tradicional. Reabilitou vários trilhos para caminhadas, organiza eventos na aldeia e restaurou dois edifícios para as suas actividades com os visitantes.

O MCE encontrou-se com Apostolis **Zontanos**, produtor das famosas passas secas de Corinto, um produto tradicional grego! Apostolis falou-nos das várias atividades atrativas que poderiam ser desenvolvidas para ajudar os visitantes a descobrir a sua produção tradicional e o seu saber-fazer. Uma iniciativa que vale a pena seguir! Tal como a quinta **Ta Dio Pigadia**, onde Jules desenvolve a permacultura. O objetivo deste francês estabelecido no Peloponeso é utilizar a quinta como um local para descobrir e aprender sobre esta técnica agrícola alternativa, baseada numa abordagem holística da agricultura, seguindo o funcionamento natural dos ecossistemas circundantes.





Conheça a CultourGastronomy Parceira!

Nos dias 3 e 4 de maio e 11 e 12 de outubro de 2023, os parceiros da CultourGastronomy reuniram-se para avaliar o progresso do projeto e organizaram sessões de trabalho presenciais.

Foram acolhidos alternadamente pela Universidade Politécnica de Marche, Ancona, Itália e pelo Instituto Politécnico da Guarda, Portugal.

A parceria é composta por seis parceiros de seis países da UE

- CDE Petra Patrimonia (França - líder)
- Universidade de Salamanca (Espanha)
- Universidade Politécnica das Marcas (Itália)
- MCE Centro Mediterrâneo para o Ambiente (Grécia)
- Fundação Pax Rhodopica (Bulgária)
- Instituto Politécnico da Guarda (Portugal)

