

Visite o nosso site!  
[cultourgastroonomy.eu](http://cultourgastroonomy.eu)



## Uma newsletter para os exploradores da CultourGastronomy!

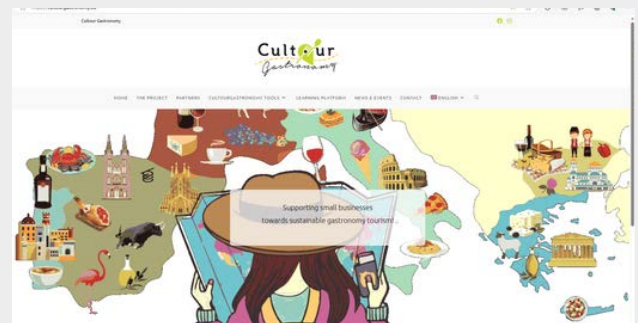
Neste boletim informativo, damos uma primeira vista de olhos às boas práticas, que se destacam por lições valiosas e inspiração, para fazer avançar o turismo gastronómico e promover o desenvolvimento local sustentável nas zonas rurais.

## Explore o site do CultourGastronomy!

Temos o prazer de anunciar que o site oficial da CultourGastronomy está agora disponível em 7 línguas: Francês, Italiano, Grego, Búlgaro, Espanhol, Português e Inglês!

Visite **[cultourgastroonomy.eu](http://cultourgastroonomy.eu)** para explorar o nosso projeto e saber mais sobre a nossa equipa!

Siga a página do **Facebook**: CultourGastronomia  
Conta no **Instagram**: cultourgastroonomy4



## O curso de formação está a caminho!

Durante o último ano, desenvolvemos 11 módulos de formação - Curso para produtores locais de alimentos e bebidas e pequenos prestadores de serviços turísticos, como parte do nosso compromisso com o desenvolvimento contínuo de competências.

Este curso será brevemente carregado na plataforma CultourGastronomy e tem como objetivo apoiar os agentes interessados do turismo para melhorar as ofertas sustentáveis e a atrair novos turistas.

## Vamos descobrir juntos algumas boas práticas sobre o turismo gastronómico apoiado por produtores locais!

A adega de Ellassona no sopé do monte Olimpo, Grécia.



A 400 metros de altitude, em Kalouda Ellassona, **sob o Monte Olimpo, a Adega Ellassona** selecciona as castas em condições biológicas ideais.

A adega de Ellassona é uma jóia preciosa, onde se encontram os barris de madeira para a maturação do vinho tinto e as zonas de armazenamento dos produtos de vinificação. Exprime a paixão dos proprietários pelo vinho. Decorada com respeito pela tradição, está aberta aos visitantes e pode receber pessoas para provas ou para organizar eventos de **degustação**.

A adega também organiza **aulas de culinária** e outras atividades para os visitantes!

Para saber mais, visite:  
<https://elassonawine.gr/>.



Produção local e atividades turísticas em Portugal: o restaurante Casa da Esquila do Chefe Rui Cerveira.



No **Casteleiro**, uma aldeia remota com apenas 311 habitantes no distrito da Guarda, em Portugal, o restaurante **Casa da Esquila** está localizado numa comunhão com um olival.

O restaurante apresenta imediatamente a cozinha inovadora do **Chef Cerveira**, que utiliza apenas produtos locais como ingredientes. O Chef Cerveira compra borrego exclusivamente à cooperativa de produtores, assim como pão, batatas, grão-de-bico e queijo da Serra da Estrela, todos provenientes de produtores locais para dinamizar a economia local. Mas não é tudo! O chef também oferece ótimas refeições nos olivais e dá aos seus visitantes a oportunidade de colherem cogumelos e plantas comestíveis enquanto desfrutam da natureza.

Ver mais:  
<https://www.casadaesquila.com/>





Na Bulgária: combinar vinho de qualidade, comida local e atividades ao ar livre!



Em 2017, localizada **no coração do Vale das Rosas, na Bulgária, a família Minkov** acrescentou a **Maison Copsa**, um boutique hotel de arte e restaurante à sua adega familiar. Transformaram-na num retiro alternativo e discreto para pessoas urbanas.

Rodeados pela beleza do Rose Valley, os visitantes podem desfrutar de conversas com amigos, acompanhadas por um bom vinho e cozinha de origem local.

A instalação também oferece **atividades de entretenimento** para os visitantes, incluindo passeios de carruagem retrô, passeios a cavalo, visitas históricas a museus próximos e desportos radicais, tais como voar de paraquedas, parapente e ciclismo de montanha.

Durante a última reunião de **parceiros do projeto CultourGastronomy**, tiveram a oportunidade de visitar a adega em Sófia e aprender mais sobre esta iniciativa!

Meet the Minkov family: <https://copsa.bg/>



Em França, no parque Mercantour, Charline dá as boas-vindas aos visitantes com as suas preparações culinárias que utilizam produtos frescos locais

Charline Davy, a criadora de Les Herbes Folles, segue o nosso projeto desde o seu início! As suas práticas exemplares demonstram a possibilidade de pensar um "turismo gastronómico circular"!

Mais informações no **Facebook Les Herbes Folles**.

**Les Herbes Folles**, criada por **Charline Davy**, está situada em Roure, no vale de Tinée, no coração do parque Mercantour, em França. A gama de conservas doces e salgadas de Charline é produzida exclusivamente com produtos sazonais.

Compotas, xaropes, sopas, ervas aromáticas e outros produtos deliciosos e tradicionais são fabricados em pequena escala e distribuídos exclusivamente através de canais de distribuição curtos.

Les Herbes Folles é membro da Scop TERRA SUD, a associação de ecoturismo do Mercantour, e os seus produtos são carimbados com o selo **Esprit Parc National Mercantour**.

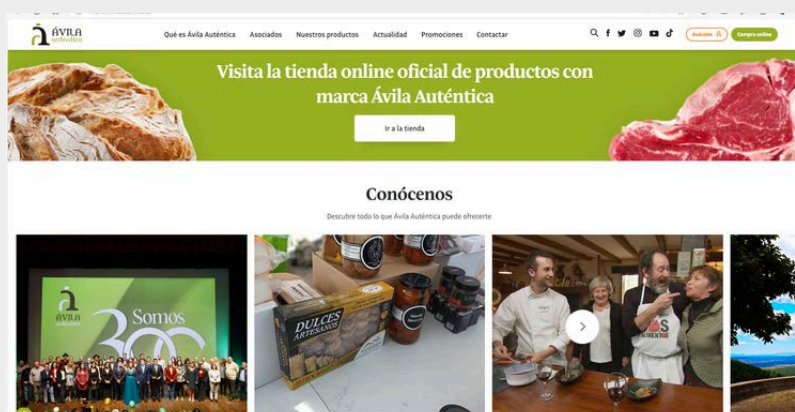


## Ávila Auténtica em Espanha: Celebrando a Gastronomia e o Turismo na Província de Ávila!

Para saber mais, visite:  
<https://avilaaautentica.es/>

A marca “**ÁVILA AUTÉNTICA**” é um instrumento e uma estratégia de promoção e distinção dos produtores, lojas, hotéis e alojamentos da província de Ávila.

**Ligada aos valores que moldam a identidade** do território, à sua cultura, história e tradição, esta marca proporciona também aos consumidores e visitantes um selo de qualidade garantida, que engloba produtos agro-alimentares, estabelecimentos de restauração e hotelaria, comércio a retalho alimentar, comércio alimentar online e estabelecimentos de alojamento rural de Ávila.



## Descubra a essência da cozinha tradicional italiana com o Movimento Slow Food.

Com raízes em Itália, o movimento Slow Food surgiu no final dos anos 80 como resposta ao aumento da cultura da fast food e à industrialização da produção alimentar.



Este movimento global **promove ingredientes locais, sazonais e métodos de cozinha tradicionais**. Defende práticas alimentares sustentáveis, tradicionais e de origem local para preservar a **biodiversidade** e apoiar os **pequenos produtores**.

Os projetos das Fortalezas Slow Food apoiam os pequenos agricultores e produtores na preservação de alimentos e práticas agrícolas tradicionais, como o cultivo de variedades antigas de cereais como o Farro della Garfagnana.

O Slow Food introduz uma nova forma de **turismo, ligando viajantes curiosos a comunidades locais de agricultores**, produtores de queijo, pastores, talhantes, padeiros e viticultores. Estas comunidades, juntamente com os chefes de cozinha, partilham as suas histórias e tradições, oferecendo experiências de viagem cativantes.

Saiba mais sobre:  
<https://www.slowfood.com/biodiversity-programs/slow-food-travel/>