

## MINHO REGIÃO EUROPEIA DA GASTRONOMIA

2 de março de 2016 | 16H15



## 1- APRESENTAÇÃO

- Candidatura submetida pelo **Consórcio Minho In** ao IGCAT Instituto Internacional de Gastronomia, Cultura, Artes e Turismo
- O Minho IN é uma estratégia de eficiência coletiva, isto é, uma ação conjunta assente numa parceria que partilha um objetivo em concreto:
  - Transformar os recursos únicos, inimitáveis e diferenciadores do Minho de Baixa densidade em valor e em emprego;
- Criado em 2008 pelas 3 Comunidades Intermunicipais das NUT III:
  - Alto Minho
  - Cávado
  - Ave
- Território que engloba um total de 24 municípios



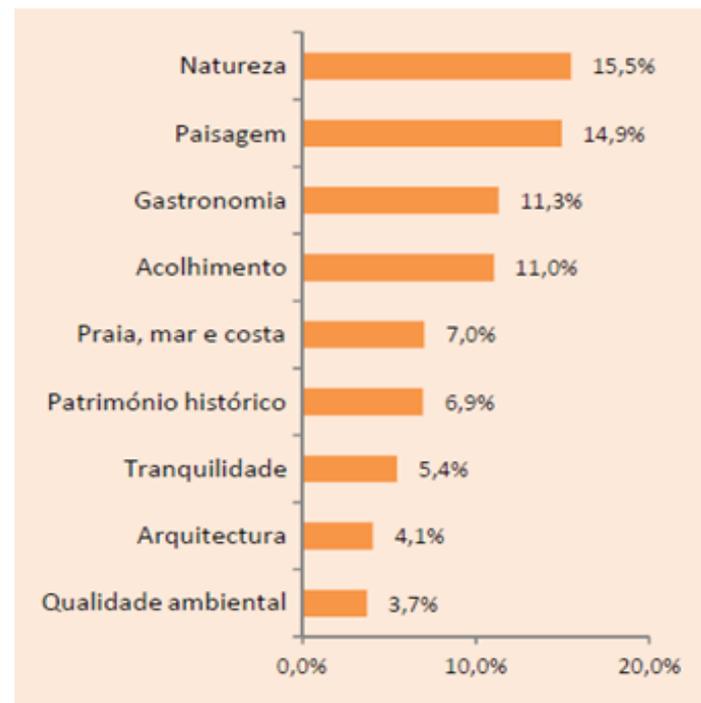
## 2- DATAS DE REFERÊNCIA

- Candidatura apresentada a 19 de janeiro de 2015 ao Instituto Internacional de Gastronomia, Cultura, Artes e Turismo (IGCAT), instituto internacional independente criado com a finalidade de gerir o prémio “Região Europeia da Gastronomia”;
- Nos dias 5 a 7 de fevereiro de 2015, o Minho foi visitado por uma comitiva da **Comissão de Avaliação da Região Europeia da Gastronomia**, integrada por três peritos europeus que desenvolveram este conceito de “Região Europeia da Gastronomia”;
- No dia 6 de Fevereiro, foram anunciadas as regiões finalistas no Palacete Villa Moraes, em Ponte de Lima.
- Título atribuído em Maio de 2015, ao Minho e à Catalunha (Barcelona).

Minho (Portugal);	Catalunha (Espanha);
Aarhus/Região Central da Dinamarca	Marseille Provence (França);
Riga/Gauja Região (Letónia);	Malta;
North East Brabant (Holanda);	Lombardia (Itália)
Sibiu/Transilvânia (Romênia);	

### 3- ENQUADRAMENTO

- Este galardão vem certificar a Região do Minho para um patamar de excelência na área da gastronomia.
- Segundo uma **“Avaliação do Nível de Satisfação dos Turistas da Região Norte: Sub-região do Minho: Resultados Globais”**, as palavras ou expressões mais associadas pelos turistas à Sub-Região do Minho são:
  - Natureza
  - Paisagem
  - Gastronomia
- Estas palavras e expressões podem ser também entendidas como parte da imagem que é retida pelo turista após a sua experiência turística.



### 3- ENQUADRAMENTO

No Minho, este título é o resultado de um trabalho que tem vindo a ser feito nos últimos anos na região, através de:

- Realização de eventos gastronómicos distintivos no país, contando com mais de 200 eventos anuais distribuídos pelos 24 municípios;
- Parcerias com Associações de Desenvolvimento Local (ADLs) e Escolas Profissionais de Hotelaria;
- Implementação de projectos, como o PROVE Minho, que reinventou o receituário tradicional Minhoto, através da cooperação entre produtores e apresentação conjunto de 4 vales (Minho, Lima, Cávado e Ave);

## 4- OBJECTIVOS E VANTAGENS DE TER O TÍTULO

- Contribuir para uma melhor qualidade de vida ao realçar as diferentes culturas e tradições gastronómicas europeias, através da promoção da educação para a saúde, da sustentabilidade e da inovação gastronómica;
- Utilizar a gastronomia como um meio para estimular a inovação e divulgar culturas e identidades alimentares regionais, à semelhança do que a Capital Europeia da Cultura tem feito para a cultura nas cidades;
- Estruturar e promover a cultura gastronómica do Minho e os produtos agroalimentares de grande qualidade produzidos no Minho.
- Capacitar a região, atraindo mais turistas e colocar o Minho num patamar internacional, a par da Catalunha.

## 4- OBJECTIVOS E VANTAGENS DE TER O TÍTULO

- Permite mobilizar os produtos, e abrir novas perspectivas à economia local;
- Dinamizar a restauração, atrair mais jovens para esta modalidade;
- Esperamos com isto vir a ter a classificação de um restaurante com 1 estrela Michelin, e duplicar o número de turistas à Região.

## 5- ACÇÕES PREVISTAS:

Ações	Período 2016
1- Levantamento dos eventos gastronómicos do Minho	Janeiro/Fevereiro
2- Identificação dos 24 fins-de-semana gastronómicos	Janeiro/Fevereiro
3- Parcerias com as Universidades e Escolas Profissionais de Hotelaria e Turismo	Janeiro-Março
4- Certificação e capacitação de restaurantes e produtos alimentares;	Abril-Junho
5- Concursos de Chefes de Cozinha	Outubro
6- Criação de uma Carta Gastronómica do Minho	Setembro-Dezembro
7- Universidade de Verão e Inverno da Gastronomia	Julho a Dezembro
8- Colaboração com as casas do Minho (Lisboa, Newark, Paris e Rio de Janeiro)	Maio-Outubro
9- Realização de um Congresso Internacional sobre gastronomia	Dezembro

## 6- MONTANTE DE INVESTIMENTO:

Montante global da candidatura: **1.570.000,00 EUR**. Possíveis financiamentos:

- A Autoridade de Gestão do **PO Norte 2020** está empenhada na abertura de avisos para financiamento de algumas acções previstas na candidatura
- Foi submetida candidatura ao **INTERREG POCTEP/**, no montante de 350.000€, denominada Cross Wine and Food
- O PROVERE Minho Inovação inclui um projecto âncora na área da Enogastronomia

