



Instituto Politécnico
de Viana do Castelo



Minho 2016 - Região Europeia da Gastronomia: Entre a Tradição e a Inovação

Carlos Fernandes, Ph.D.
Instituto Politécnico de Viana do Castelo
cfernandes@estg.ipvc.pt

Seminário
Valorização dos Recursos Endógenos- Agroalimentar & Gastronomia:
Desafios & Oportunidade 2014-2020
25 de novembro de 2015 | Villa Moraes, Ponte de Lima



EUROPE'S UNIQUE SELLING POINTS



UMA
MARCA
PARA A
EUROPA



“Saber cozinhar transformou-se numa moda”

“Mudança dos comportamentos sociais”

“Alteração dos hábitos da sociedade”

“Cada vez mais as pessoas valorizam o papel social da gastronomia, a capacidade que tem de proporcionar momentos diferentes”

“A grande novidade é mesmo a de haver cada vez mais jovens interessados em aprender a cozinhar..”

Jornal de Noticias, 5 de Abril 2008





Oportunidades

Crescente necessidade de diferenciação por parte das regiões

Reconhecimento da importância e da necessidade de haver incentivos para valorizar a criação e a inovação por parte das regiões

Crescente reconhecimento do potencial da cozinha e da gastronomia

Reconhecimento do papel da cozinha para ligação entre o local e as pessoas

Crescente convergência entre a gastronomia, cultura, artes e Turismo.

Parma Candidata a UNESCO Cidade da Gastronomia



“Parma will compete for the title of UNESCO 'City of Gastronomy' for its prosciutto and cheese as well as its architecture, was put forward for the UNESCO Creative Cities network by the Italian National Commission for UNESCO”.



The European Region of Gastronomy Platform and Award aim to contribute to better quality of life in European regions, by highlighting distinctive food cultures, educating for better health and sustainability and stimulating gastronomic innovation.

IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism) organises the award with the support of European institutions.

<http://europeanregionofgastronomy.org/>

Regiões Europeias da Gastronomia 2017 anunciadas.

Lombardia (Itália)



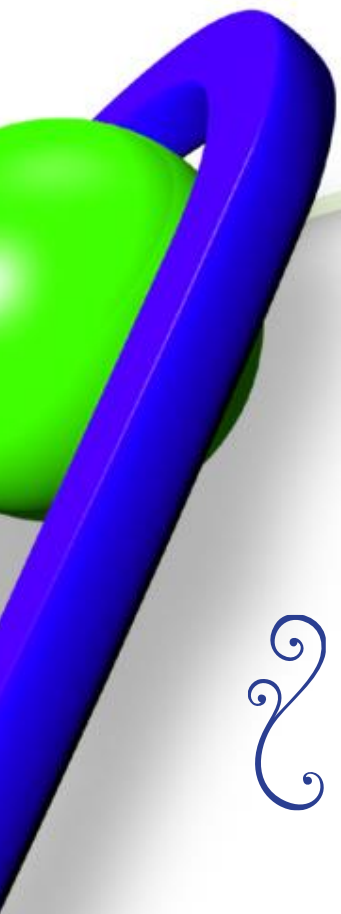
Aarhus – Região Centro da Dinamarca



Riga – Região Gauja (Letónia)



--3 July 2015 at the Fundació Alcía in Catalonia.



**MINHO 2016**
REGIÃO EUROPEIA DA GASTRONOMIA



Candidatura do Minho enquanto Região Europeia da Gastronomia 2016 partiu do Minho-IN, que solicitou a candidatura ao Laboratório de Turismo do Instituto Politécnico de Viana do Castelo e a Confraria dos Gastrónomos do Minho.



Instituto Politécnico
de Viana do Castelo

CONSÓRCIO
minho in



As regiões do Minho e da Catalunha designadas “Região Europeia da Gastronomia” 2016



2de Julho 2015 – Pedrera, Barcelona

Catalunha e Minho apresentam
base dos programas para 2016 na
EXPOMILAN



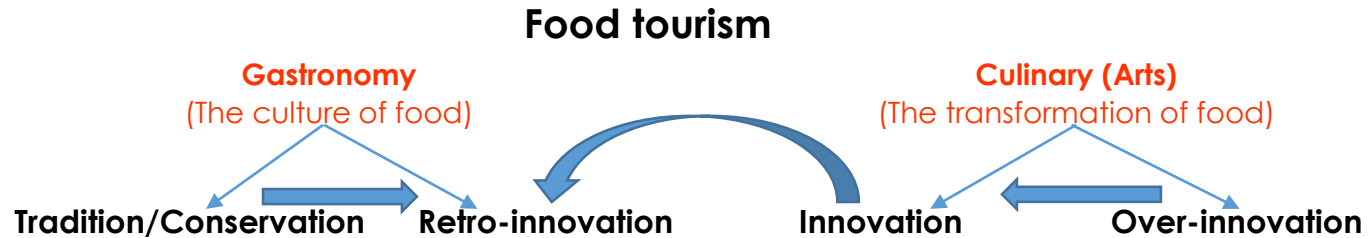
Tema e título

Gastronomia Regional – “Entre a tradição e a inovação”

Objetivo: *promover o desenvolvimento da Gastronomia através de uma abordagem centrada, por um lado, na tradição, autenticidade, na qualidade dos produtos locais e, por outro, na inovação e criatividade.*



A questão é, quanta inovação?



Authenticity vs. Standardization paradox

Local products/ingredients are part of the local lifestyle

Gourmet / Michelin star and similar classifications/ratings / culinary design

Ethnic, humble, peasant, country food; authentic recipes

Engaging all senses;

Born out of necessity, availability, and intuition, codified in individual recollection or in common wisdom.

Use of classical ingredients as well as traditional ways of food preparation....but in an updated (and romanticised) form!

Combining styles, techniques, ingredients and flavours in a globalized form in a single dish.

Basic rule, that cuisine has "no rules"

Purely utilitarian

More artistic perspective (work of art)

Characterised by tradition, roots, nostalgia

multicultural

Little attention paid to attractiveness of presentation

Improved attractiveness of presentation

Attractive presentation is essential

Scared of the unfamiliar (Risky)

More health conscious

Source: Adapted from Fernandes (2014)

Este projeto será de grande importância para a região, na medida em que contribuirá para:

- O estabelecimento/reforço da ligação entre diferentes intervenientes: produtores e empresas turísticas, estimulando a inovação, ao mesmo tempo que se preserva a produção de produtos locais;
- A criação/reforço de uma identidade regional, resultado da notoriedade de um património cultural único;
- A promoção da gastronomia regional no contexto europeu;
- A aposta /reforço do papel da educação para melhor se compreender a gastronomia e nutrição, a sua evolução (produção e consumo) ao longo dos tempos, como forma de promover o crescimento sustentável, preservação da tradição e também inovação
- A criação de propostas de formação para melhorar o nível de produção e preparação de produtos, contribuindo para a sustentabilidade dos recursos



Planear Minho-2016 Região Europeia da Gastronomia



Planear para 2016



Planear para a Sustentabilidade

- Mobilização dos residentes (as tradições!)
- parcerias e redes (produtores, restaurantes, fornecedores, etc.)
- respect for tradition but forward looking with creativity and innovation approaches



Programa Cultural

- O que já fazemos
- O que queremos/necessitamos fazer



Colaboração com outros parceiros da rede Região Europeia da Gastronomia

- ex. candidaturas INTERREG, reuniões da rede REG, troca de chefes em Novembro 2016 com Catalunha



Marketing e Comunicação

- A nível regional, nacional e internacional



Monitorização e Avaliação

- Laboratório do Turismo do IPVC e Observatório do Turismo da Universidade Católica Portuguesa (Braga)??

Estrutura do Programa para 2016



“O Minho já começou”

Ex. Fins-de-Semana Gastronómicos (diversos por município)



Manifestações culturais que incluem gastronomia

Ex. malhadas; feiras temáticas; Festas e Romarias



Festividades Tradicionais

Ex. Entrudo, Páscoa, Natal.



Rotas Gastronómicas

Carta Gastronómica

Certificação de restaurantes



Outros eventos Temáticos

Ex Conferencias; Congresso da gastronomia, concurso e evento anual para melhor restaurante e chefe de cozinha do Minho

Lançamento e encerramento do Minho 2016





“Minho 2017, 2018, 2019...”



