



No dia 19 de março, teve lugar no Instituto Politécnico do Cávado e do Ave, o Workshop “Doçaria conventual e local”. Integrado no Projeto HRP Global, este foi o segundo de seis workshops de percorrerão várias regiões do país e que colocarão em discussão os desafios do setor. Tendo por público alvo os proprietários e gestores de hotéis rurais e de outros empreendimentos de Turismo no Espaço Rural, empresas de animação turística, entidades públicas e privadas do setor, docentes e estudantes da área de ensino de turismo e jornalistas, a iniciativa teve por objetivo debater o importante legado no âmbito da doçaria conventual e local, algo que nem sempre é valorizado e divulgado de forma consistente e eficaz. Assim, pretendeu-se sensibilizar para a valorização da doçaria conventual e local através de uma promoção adequada e integrada com as ofertas turísticas a criar.

O Workshop teve início às 9h30, com o registo e receção de 61 participantes. A abertura de sessão ocorreu às 10h00 com intervenções de Cândido Mendes, Presidente da AHRP e de Alexandra Malheiro, Diretora da Escola de Hotelaria e Turismo do IPCA.

O tema “Pão-de-ló - valorizar e afirmar uma multitude de formas” deu início ao primeiro painel, a cargo de Filipe Pereira, Professor convidado da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do IPCA. Doutorando na Universidade do Porto em Ciências do consumo alimentar e nutrição e Especialista em ciência e tecnologia alimentar, desenvolve atualmente a tese de doutoramento sobre o comportamento dos consumidores portugueses face ao grupo alimentar das leguminosas.

João Pedro Gomes, investigador integrado do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, encerrou o painel com o tema “Mito e História na doçaria portuguesa. Pensar a revalorização de um património alimentar português.”. É doutorando na Universidade de Coimbra e investigador integrado não-doutorado do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, associado ao projeto de investigação DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia. Atualmente é bolseiro de doutoramento da FCT estando a desenvolver a tese sobre as origens da doçaria portuguesa.

Às 11h15 deu-se uma pausa para o Coffe Break, preparado à saída do auditório, onde foram dados a provar doces regionais.

Pelas 11h30, os participantes foram encaminhados de regresso ao auditório, onde a Professora Josefina Salvado iniciou o segundo painel. Investigadora colaboradora do CIDEHUS - Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades da Universidade Évora, sensibilizou para a importância das fontes históricas na criação de narrativas de storytelling no turismo Gastronómico.

Por fim, Paula Sousa apresentou o Enoturismo, como um desafio a responder, apresentando como caso real Quinta Nova N. S. Carmo onde ocupa o cargo de Diretora Comercial. Com MBA na Católica Business School, é graduada em Gestão Hoteleira e licenciada em Engenharia Alimentar, com frequência do Diploma Nacional de



Workshop “Doçaria tradicional e conventual”

Enologia na Universidade de Bordéus. Certificada pela Wine & Spirit Education Trust II, é formadora de Enoturismo em várias instituições de ensino superior, membro da Direção de associações de turismo e vários órgãos consultivos e auditora externa para projetos da UE na fileira do Enoturismo.

O debate teve lugar às 12h15 onde participantes e oradores puderam cruzar as suas opiniões e experiências, acerca dos vários temas abordados.

Cândido Mendes, Presidente da Associação de Hotéis Rurais de Portugal, e Alexandra Malheiro, Diretora da Escola de Hotelaria e Turismo do IPCA, concluíram o momento salientando a importância da realização de mais eventos como o que apresentaram, agradecendo aos oradores as suas interessantes intervenções.

As intervenções dos oradores e os temas apresentados foram alvo de elevadas apreciações, assim como a satisfação dos presentes, que garantem terem excedido as expectativas.



Figura 1: Ciclo de Conferências



b

Figura 2: Cartaz Workshop



Figura 3: Programa Workshop

Colaboração por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



Figura 4: Convite



Figura 5: Evento do Facebook

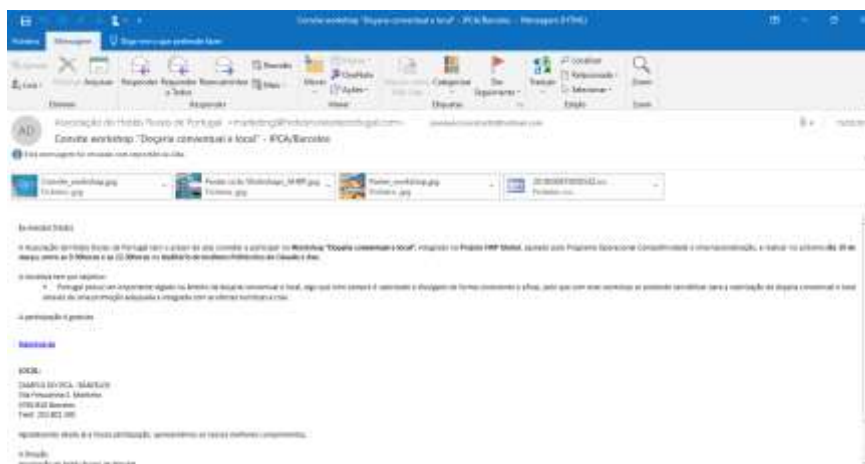


Figura 6: E-mail Convite



Workshop “Doçaria tradicional e conventual”



Figura 7: Fotografias do Evento

Colaboração por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional



Figura 8: Recortes de imprensa e organizações