



NOTA DE IMPRENSA

O Primeiro Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa

29 de maio - Aveiro será a capital da gastronomia de Portugal

Pela primeira vez em Portugal é reconhecido um dia oficialmente dedicado à gastronomia. Aveiro será a primeira cidade anfitriã desta grande festa que tem como palco de apresentação a estação de Sta. Apolónia, em Lisboa, numa emblemática relação com as linhas que percorrem o nosso país também elas nacionais, como a gastronomia.

Um dia único para o nosso país. A data assinala-se pela primeira vez este ano depois de, em 2015, ter sido aprovado por unanimidade na Assembleia da República o projeto de resolução que institui o último domingo de maio de cada ano como Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa. O prato forte das comemorações deste dia é composto por uma selecção dos melhores produtos nacionais, demonstrações de cozinha onde as confrarias trabalham com novos Chefs e escolas de hotelaria, harmonizações e diversos momentos de animação. Destaque para uma exposição única onde produtos da nossa gastronomia mostram que podem ser arte. Criativos trabalham produtos alimentares que resultam numa exposição que no final do dia é degustada por todos. No mesmo dia nasce um conto, escrito por 4 nomes da nossa literatura, durante as 24 horas do 1º dia da Gastronomia Portuguesa. É o primeiro de muitos outros que vão marcar os próximos anos.

Aveiro acolhe todas estas ações transformando-se, neste primeiro ano, na capital da Gastronomia. Sob a chancela das Confrarias Gastronómicas Portuguesas, o renovado Mercado Manuel Firmino recebe a mostra de produtores portugueses, que terão em exposição, e para venda, alguns dos mais característicos produtos de Portugal. A estes juntam-se produtores certificados com o selo do Portugal Sou Eu e os selecionados produtos que integram o Clube de Produtores da Sonae, numa demonstração ímpar da qualidade e da relevância dos produtos nacionais. É no mercado que se realizam também as demonstrações culinárias a cargo da seleção dos Chefs Hélio Loureiro e Luís Lavrador, também eles com um percurso ligado à nossa selecção nacional de futebol, as seleções das Confrarias Gastronómicas, que nos mostram como a tradição Culinária tem novas interpretações pelas Escolas de Hotelaria, que imprimem modernidade às receitas mais tradicionais, reinventando os pratos típicos.

Ainda dentro do Mercado a *Exposição que se Come e se Bebe*, a criatividade num novo patamar e desafio. Uma instalação com alimentos que, no final, podem ser degustados.

No exterior teremos diversas atividades ligadas à gastronomia destinadas a adultos e crianças – uma zona de piqueniques, com oferta de toalhas alusivas ao dia, um espaço educativo que convida as crianças a

plantar uma semente de chícharo, assinalando o Ano Internacional das Leguminosas, e diversas outras atividades promovidas pelas marcas que se associam ao Dia da Gastronomia, em ações *pop up* que se desenrolam um pouco por toda a cidade.

A gastronomia será ainda o mote de inspiração para que 4 escritores escrevam, em conjunto e ao longo do dia, um conto. A dinâmica é simples – o primeiro escritor começa a escrever uma história que deixa inacabada e, a meio da manhã, é continuada pelo segundo escritor e assim sucessivamente até ao final do dia.

E porque tratamos de uma festa da gastronomia não podíamos deixar de associar a ela os restaurantes um pouco por todo o país. Assim, ao longo de toda a semana que antecede o evento, dezenas de restaurantes disponibilizam aos seus clientes um prato da gastronomia portuguesa com um desconto de 50%.

Também as lojas da cidade de Aveiro são desafiadas a decorar as suas montras com pormenores alusivos à gastronomia nacional.

O Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa é uma ação promovida conjuntamente pela Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas e pela AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, com o apoio do Turismo do Centro de Portugal e da Câmara Municipal de Aveiro, à qual se juntam diversas instituições públicas e privadas, fazendo sobressair a importância da gastronomia nacional.

Um selo e um carimbo oficial do Dia da Gastronomia serão lançados pelos CTT, a TAP apresentará, a 29 de maio, uma refeição alusiva à efeméride, desenvolvida pelo Chef Vítor Sobral, a CP promoverá uma viagem especial, e uma série de outras entidades associam-se com ações relacionadas, aumentando a relevância do dia e a importância da gastronomia portuguesa.

A organização do Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa pretende comemorar efusivamente cada último domingo de maio, cada ano numa cidade e região diferente, mostrando a transversalidade da nossa gastronomia.

SOBRE A FEDERAÇÃO PORTUGUESA DAS CONFRARIAS GASTRONÓMICAS

A Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas nasceu a 28 de Junho de 2001 pela agregação de vontade de um conjunto de confrarias gastronómicas portuguesas conscientes do importante papel que desempenham na promoção, divulgação e defesa da Gastronomia Nacional Portuguesa. Sentindo o pulsar e a efervescência de ideias nas primeiras confrarias, quis o grupo fundador dar um novo rumo à presença do movimento confrádico em Portugal. A FPCG sente que a existência de um grande número de confrarias gastronómicas em Portugal (cerca de 80 associadas) obriga a que a sua atuação seja capaz, séria, responsável e ativa num desempenho e numa representação que orgulhe todo o movimento nacional e faça justiça à importância da transversalidade da gastronomia, quer no desenvolvimento económico e social, quer na afirmação da identidade nacional.

SOBRE A AHRESP

A Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal é uma instituição de utilidade pública, nascida em 1896, com cerca de 25.000 associados e que representa todo o Setor da Hotelaria, Restauração e Bebidas. É filiada em várias Confederações, Federações, Associações, Agências e outras Instituições Públicas e Privadas, de âmbito Nacional e Internacional, desempenhando várias missões e cargos, de forma a conseguir incrementar o progresso económico e social dos seus associados, do seu Setor de atividade, do turismo e de Portugal.

Contatos:

Joana Carvalho Afonso
comunicacao@nomore.pt
926 247 146

Juliana Duque
julianaduque@nomore.pt
927 508 927