

CATÁLOGO

DE ARTESANATO

ALGARVE CRAFT & FOOD



Índice / Contents

Algarve Craft & Food	3
Conjunto de Espetos / Set of Skewers	6
Tagine Rabo de Peixe / Fish Tail Tagine	8
Mini Cataplana	10
Prato Ria Formosa / Ria Formosa Dish	12
Assador de Chouriço / Chouriço Grill	14
Prato Ondulado / Waveform Plate	16
Amolador de Facas / Knife Sharpener	18
Prato para Tiborna / Tiborna Dish	20
Colher para Xerém / Xerém Spoon	22
Base de Grés com Taças Incorporadas / Sandstone Base with Integrated Bowls	24
Prato Alto com Tronco de Grés / Cake Stand with Sandstone Stem	26
Maré Baixa / Low Tide	28
Copinhos Cheirinho / Cheirinho Glasses	30
Os Criadores / The Makers	32
Os Chefs / The Chefs	36
Cooperativa QRER / QRER Cooperative	36

— ALGARVE — CRAFT & FOOD

A mesa é matéria e estória. Cada prato exprime cultura. Os objetos à volta ou sobre a mesa revelam modos de produção, armazenamento, distribuição e preparação dos produtos locais de um determinado território. Surgem da necessidade e da utilidade, e, por isso, fazem desenvolver saberes, ofícios, artesãos, economia e criatividade.

O Algarve é uma composição de territórios, culturas e, portanto, de estórias.

As peças deste catálogo resultam da colaboração entre *chefs*, *designers* e artesãos, numa residência criativa onde se criaram soluções de combinação entre gastronomia e artesanato para a restauração e o ambiente doméstico.

ALGARVE CRAFT & FOOD é um projeto promovido pela Região de Turismo do Algarve em parceria com a Tertúlia Algarvia - Centro de Conhecimento em Cultura e Alimentação Tradicional do Algarve e a QRER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade, contando com o apoio da Associação Turismo do Algarve e do aspirante a Geoparque Algarvensis.



— ALGARVE — CRAFT & FOOD

Table is both subject and story. Each plate is an expression of culture. The objects surrounding, or on the table, tell us about production methods, storage, distribution and preparation of local products from a certain place. They arise from necessity and utility and, because of this, they help develop know-how, trades, crafts, the economy and creativity.

The Algarve is a medley of terrains, of cultures and, therefore, of stories.

The pieces in this catalogue are the result of collaborations between chefs, designers and craftspeople, on a creative residency where pieces were created that combine the areas of gastronomy and handicrafts, for use in both restaurant and domestic settings.

ALGARVE CRAFT & FOOD is a project promoted by the Algarve Tourism Board in partnership with Tertúlia Algarvia - Centre for Knowledge of Culture and Traditional Algarve Gastronomy; and QRER - Cooperative for the Development of Low Density Territories, with the support of the Algarve Promotion Bureau and the aspiring Geoparque Algarvensis.



CONJUNTO — DE — ESPETOS SET OF SKEWERS

A partilha de petiscos com amigos e família é sempre uma boa razão para nos sentarmos à mesa. A gastronomia do Algarve é rica neste tipo de pratos que vão desde as famosas cenouras algarvias, aos caracóis, azeitonas ou mariscos da zona litoral. Cada espeto é elaborado em cobre e encaixado num pequeno suporte de madeira, para um uso individual bastante versátil e prático.

Este conjunto transforma-se numa peça elegante para uma mesa onde nos apetece provar um bocadinho de tudo.

Sharing small dishes with friends and family is always a good reason to take a seat at the table. Algarve gastronomy is rich in this type of dish, ranging from the famous Algarve-style carrots, through snails and olives to the seafood of the coastal region. Each skewer is made of copper and fitted into a small wooden stand, for individual use that is both versatile and practical. This set is sure to become an elegant addition to a table where we feel like trying a little bit of everything.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
C/L 120 mm x L/W 20 mm x A/H 90 mm	Cobre Copper Madeira Wood	120 g	Alexandra Gonçalves Nuno Palma Bruno Martins



— TAGINE —

RABO DE PEIXE

FISH TAIL TAGINE

A ideia para a criação desta peça foi a estilização da tagine, cuja estética se manteve fiel às suas origens norte-africanas, de forma a adaptá-la ao seu uso em Portugal, onde a comida confeccionada pode ser diferente da do norte de África.

A forma da tampa, que termina com um “rabo de peixe”, representa a forte ligação da gastronomia portuguesa ao mar.

The idea for the creation of this piece was the stylisation of the tagine, whose aesthetic has remained faithful to its North-African origins, in such a way that it is adapted for use in Portugal, where the food made may be different to that of the North of Africa.

The shape of the lid, which tapers into a “fish tail” is representative of the strong connection that Portuguese gastronomy has to the sea.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
D 110 mm x A/H 90 mm	Cerâmica Ceramic	540 g	André Silva Sancho

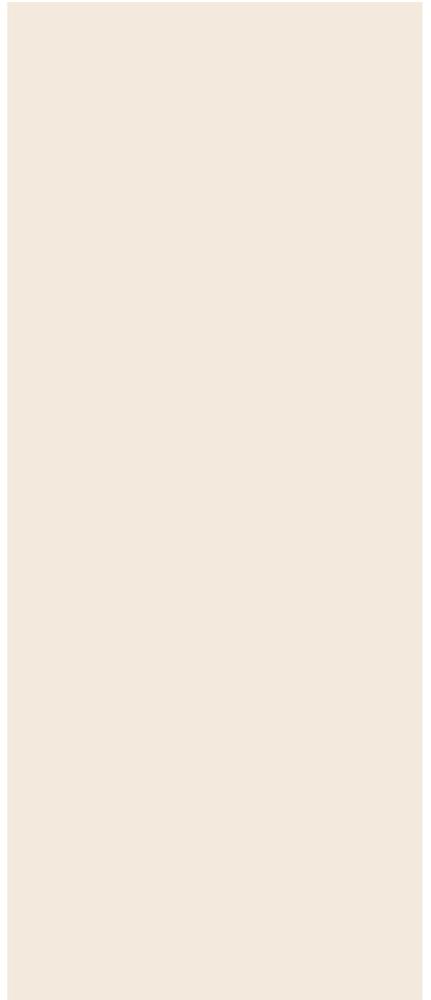
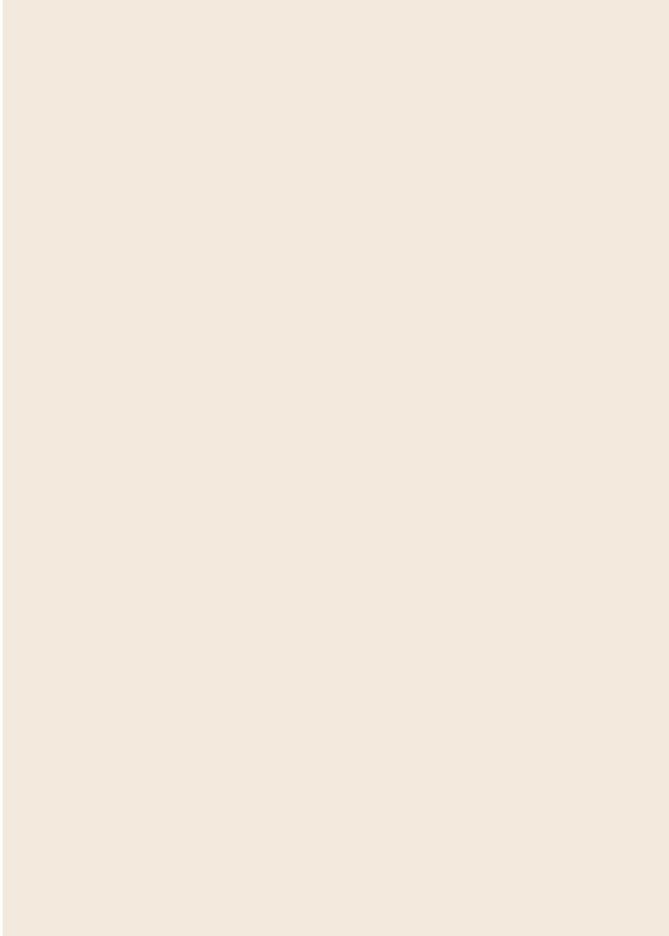


— MINI — CATAPLANA

A cataplana é um objeto tradicional da cozinha algarvia, com prováveis origens nos recipientes em chapa de zinco que os caçadores levavam para o campo, constituído por duas partes côncavas que se encaixam. A versão da mini-cataplana é uma reinterpretação do formato original. A peça, de uso individual, é formada por uma parte inferior elaborada em cerâmica onde se “imprimiu” a textura típica do cobre martelado à mão e uma tampa com um aspeto muito próximo do utensílio original, na qual se destaca a pega colocada na parte superior. Existem hoje inúmeras receitas do prato “cataplana”, das mais tradicionais às mais imaginativas... basta levantar a tampa para despertar os sentidos.

The cataplana is a traditional utensil used in Algarve cookery, with its origins most probably in the zinc recipients that hunters would take with them into the countryside, consisting of two concave parts that fit together. The mini-cataplana version is a reinterpretation of the original form. The piece, for individual use, is made up of a ceramic lower part where the typical texture of copper hammered by hand has been “printed” on, and a lid that closely resembles the original utensil, featuring a handle placed on the top. Today, there are many cataplana recipes, ranging from the traditional to the more imaginative... simply lift the lid and awaken your senses.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
D 174 mm x A/H 140 mm	Cobre Copper Cerâmica Ceramic	680 g	Alexandra Gonçalves André Silva Sancho Nuno Palma



— PRATO —

RIA FORMOSA

RIA FORMOSA DISH

A Ria Formosa estende-se ao longo de 60 quilómetros de litoral algarvio e a sua fisionomia é bastante diversificada devido aos canais formados sob a influência das marés. O prato de entradas foi elaborado totalmente em cerâmica e a sua forma orgânica recorda os contornos das ilhas barreira recortadas pelo mar. As três cavidades, também de formas suaves e arredondadas, foram literalmente escavadas na pasta de argila, como os buracos na areia resultantes dos movimentos do mar. É uma peça para servir pequenas entradas típicas da região ou condimentos como o azeite, a flor de sal e os orégãos.

The Ria Formosa straddles 60 kilometres of the Algarve coast and its aspect is quite varied due to the channels formed by the ebb and flow of the tides. This appetiser dish was made entirely in ceramic and its organic shape is reminiscent of the shapes of the barrier islands outlined by the sea. The three cavities, also soft and rounded, were literally dug out of the clay, like dips in the sand formed by the movement of the sea. It is a dish for serving small appetisers, traditional to the region, or condiments such as olive oil, flower of salt and oregano.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
C/L 190 mm x L/W 130 mm x A/H 30 mm	Cerâmica Ceramic	460 g	Alexandra Gonçalves Bernardette Martins



— ASSADOR — DE CHOURIÇO CHOURIÇO GRILL

O chouriço é um dos produtos mais particulares da gastronomia portuguesa e assá-lo à mesa é um hábito comum em muitas casas do norte ao sul do país. Este assador tem uma forma retangular que lhe permite cozinhar chouriços de diferentes formatos e dimensões. Os cilindros de cobre são encaixados no recipiente em cerâmica, funcionando como grelha, e o facto de serem extraíveis permite a limpeza fácil de todos os componentes. Os pequenos pés cilíndricos na base ajudam à dissipação do calor durante a sua utilização. O fundo da peça foi pintado com a cor azul, associada ao Algarve e aos seus elementos naturais, criando assim um contraste com o tom acobreado dos cilindros. Assar um chouriço torna-se não só uma experiência gastronómica como um espetáculo visual que faz sempre crescer água na boca.

Chouriço is one of Portuguese gastronomy's most particular products and grilling it at the table is common practice in many households up and down the country. Chouriços of all different shapes and sizes can be cooked on this rectangular grill. The copper cylinders are fitted into the ceramic recipient, acting as a grill, and the fact that they are removable allows for the easy cleaning of all components. The small cylinder-shaped feet on the base help distribute heat during use. The bottom of the piece has been painted in blue, associated with the Algarve and its natural elements, creating, then, a contrast with the copper tone of the cylinders. Besides being a gastronomic experience, grilling a chouriço also becomes a visual display, bound to make the mouth water.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
C/L 220 mm x L/W 160 mm x A/H 50 mm	Cerâmica Ceramic Cobre Copper	1100 g	Alexandra Gonçalves Bernardette Martins Nuno Palma

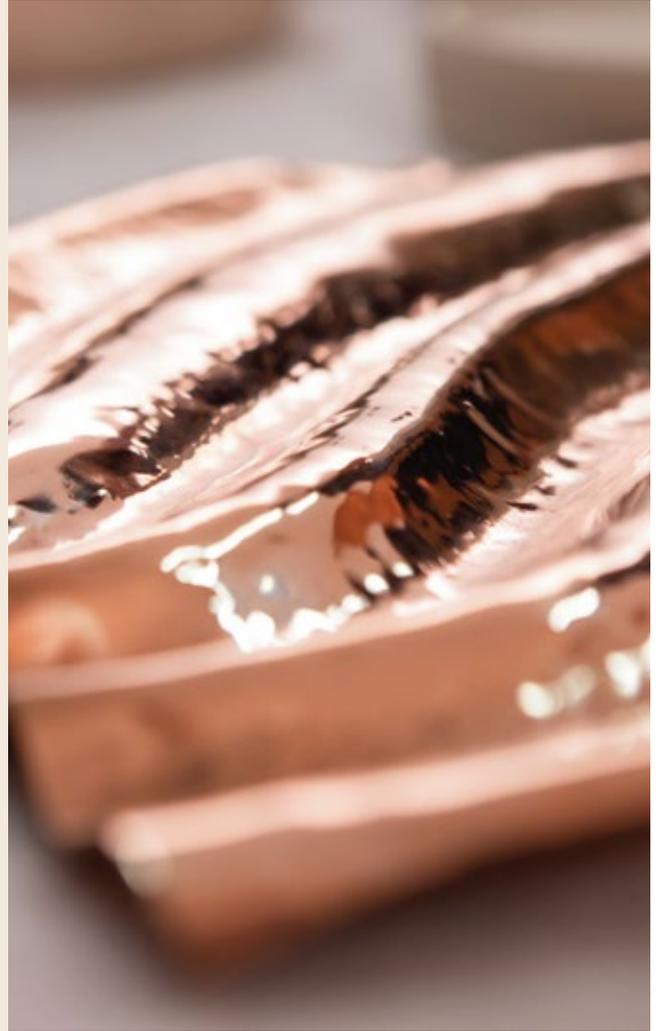


— PRATO — ONDULADO WAVEFORM PLATE

Do mar, passando pelas dunas, até à serra, o Algarve é uma sucessão de paisagens surpreendentes de contornos muitas vezes ondulados. O prato ondulado, elaborado totalmente em cobre, teve origem na topografia da região. O cobre, protegido por uma resina alimentar, confere um aspeto brilhante que reflete tanto o ambiente envolvente como os ingredientes servidos. Pode ser utilizado para entradas, pratos principais e sobremesas – dando espaço à criatividade do empratamento, onde sem dúvida se irá marcar a diferença.

From the sea, heading through the dunes, to the mountains, the Algarve is a series of surprising landscapes in shapes that are increasingly undulating. The waveform plate, made completely out of copper, was conceived from the region's topography. The copper, protected with a food-grade resin, gives it a sheen which reflects the surrounding atmosphere as much as it does the ingredients served. It can be used for starters, main dishes and desserts - leaving room for creativity when plating up, which will make all the difference.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
C/L 120 mm x L/W 20 mm x A/H 90 mm	Cobre Copper	120 g	Alexandra Gonçalves Nuno Palma



AMOLADOR DE FACAS KNIFE SHARPENER

O “Grés de Silves” corresponde a uma formação geológica do período Triásico, com cerca de 200 milhões de anos, composta sobretudo por arenitos avermelhados, devido à presença de óxido de ferro. Tem sido predominantemente utilizada em revestimentos e acabamentos de casas da região e, mais notoriamente, no castelo de Silves. No entanto, ocupou igualmente um lugar especial no desenvolvimento de atividades como a indústria corticeira para afiar as ferramentas de corte, devido às suas características abrasivas. Este amolador explora esta particularidade e possibilita uma utilização em contexto doméstico ou de restauração. Uma base de madeira acentua a sua funcionalidade, atribuindo-lhe dignidade ao mesmo tempo que sublinha o carácter mais frágil de uma pedra tão resistente.

Silves Grés stems from a geological formation from the Triassic period, around 200 million years ago, made up primarily of reddish sandstone, owing to its iron oxide content. It has been predominantly used in exterior wall coatings and finishes on houses in the region and, most notably, on Silves Castle. However, it occupied an equally important place in the development of activities such as the cork industry, where it was used to sharpen cutting tools, due to its abrasive characteristics. This knife sharpener makes the most of this particularity and enables its use in a domestic or restaurant setting. A wooden base speaks to its functionality, imparting a certain dignity at the same time as highlighting the more fragile character of such a resistant stone.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
C/L 548 mm x L/W 421 mm x A/H 410 mm	Pedra de grés Sandstone Madeira Wood	570 g	Hugo da Silva Bruno Matos Bruno Martins



GRÊS

PEDRA
DE
AMOLAR

MADEIRA

PRATO

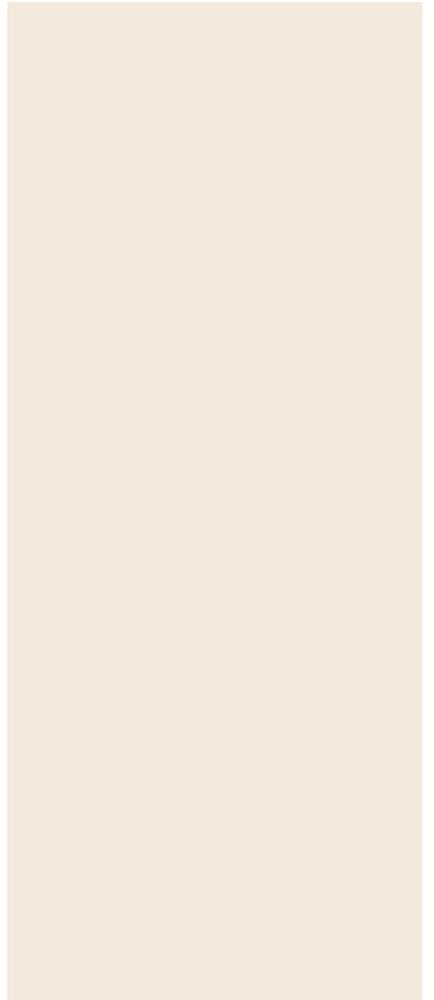
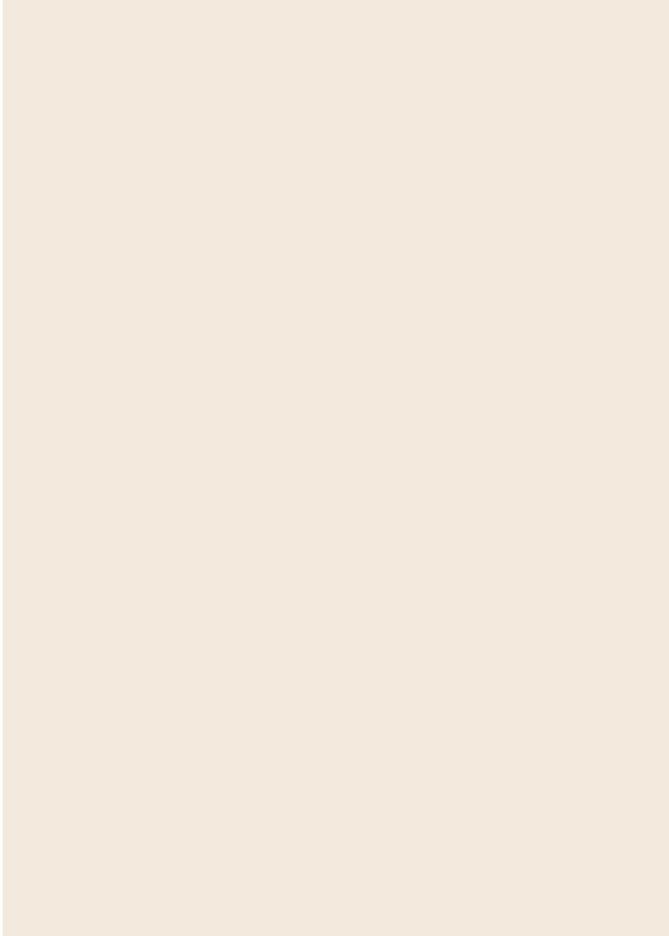
PARA TIBORNA

TIBORNA DISH

Tiborna é um termo comum no sul de Portugal, sobretudo no Alentejo e Algarve, que se refere ao pão acabado de cozer e de sair do forno, ou torrado, regado com azeite e habitualmente temperado com alho, podendo também existir outras variantes. O prato para tiborna elaborado em madeira, apresenta uma forma semelhante à azeitona, com uma ligeira concavidade central, quase impercetível, que permite recolher o azeite em excesso. A taça que o acompanha convida a dosear o azeite de acordo com a preferência de cada um. Esta peça potencia a utilização livre e a exploração de novas experiências gastronómicas em torno da tiborna.

“Tiborna” is a common term in the South of Portugal, especially in the Alentejo and Algarve, and it refers to freshly-made bread just out of the oven, or toasted, drizzled with olive oil and usually seasoned with garlic, amongst other variations. The tiborna dish, made in wood, is very similar in shape to an olive, with a slight, almost imperceptible, dip in the centre, to catch the excess olive oil. The small bowl that accompanies it invites you to add olive oil according to personal preference. This piece allows for the freedom of use and the exploration of new gastronomical experiences around the tiborna.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
C/L 290 mm x L/W 200 mm x A/H 78 mm	Cerâmica Ceramic Madeira Wood	470 g	Hugo da Silva Bruno Martins André Silva Sancho



— COLHER — PARA XERÉM XERÉM SPOON

Xerém, também conhecido como xarém ou papas de milho, é um prato típico do Algarve que tem como ingrediente principal o milho moído. A sua cozedura processa-se de forma lenta, sendo necessário mexer continuamente com uma colher de madeira para que as papas não se peguem ao fundo do tacho e resultem num preparado consistente. A colher desenvolvida para este prato é ao mesmo tempo uma espátula, permitindo raspar as papas do fundo e laterais do tacho, e uma colher com uma concavidade central para as servir ainda quentinhas. Esteticamente distinta, atribui valor ao processo de preparação deste prato típico, que pode ser enriquecido com diversos ingredientes locais como sardinhas, amêijoas ou conquilhas.

Xerém, also known as xarém or papas de milho (maize porridge), is a typical Algarve dish for which the main ingredient is ground maize. Its cooking process is a slow one, since it is necessary to stir it continuously with a wooden spoon so that the porridge doesn't stick to the bottom of the pan and so that the finished product has a smooth consistency. The spoon designed for this dish is also a spatula, which can be used to scrape the porridge from the bottom and sides of the pot. The spoon is scooped in the middle so that the dish is served still hot. Aesthetically distinctive, it adds value to the preparation process of this typical dish, which can be enriched with various local ingredients such as sardines, clams or wedge clams.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
C/L 290 mm x L/W 200 mm x A/H 78 mm	Madeira Wood	470 g	Hugo da Silva Bruno Martins



— BASE DE GRÉS —

COM TAÇAS INCORPORADAS

SANDSTONE BASE WITH INTEGRATED BOWLS

Com recurso a ferramentas tradicionais e à habilidade humana, aperfeiçoada pela experiência de gerações, cada laje de grés é retirada da pedra de forma cautelosa. Neste prato de servir, o respeito pela matéria-prima evidencia-se na forma aleatória criada pela própria natureza, pois apenas se procede ao acabamento arredondado do rebordo, tornando-o mais prático. As taças são encaixadas na base e efetuadas com uma mistura de porcelana e pó excedentário do grés, num tom natural que acentua a componente orgânica do processo.

Pode ser utilizado no empratamento de entradas, acompanhamentos e doces, quer em serviço de restauração, *catering* ou no ambiente doméstico.

Using traditional tools and human skill, perfected by the experience of generations, each slab of sandstone is extracted from the quarry with great care. For this serving dish, respect for the raw materials is evidenced in the freeform shape created by nature herself, the only finishing process being the rounding-off of the edges, to increase practicality. The bowls are slotted into the base and made with a mixture of porcelain and excess sandstone dust, in a natural hue that highlights the organic component used. It can be used for plating up starters, side dishes and desserts, whether at a restaurant, by a catering service or at home.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
C/L 457 mm x L/W 360 mm x A/H 90 mm	Pedra de grés Sandstone Cerâmica Ceramic	3650 g	Hugo da Silva Bruno Matos André Silva Sancho



PRATO ALTO

COM TRONCO DE GRÉS

CAKE STAND WITH SANDSTONE STEM

A doçaria no Algarve tem como ingredientes principais a amêndoa, o figo e a alfarroba, frutos provenientes dos pomares de sequeiro que se avistam na paisagem tradicional da região.

Neste suporte expositivo, composto por um elemento central em “Grés de Silves” e vários pratos em madeira, os materiais ditam a expressão de uma peça que alude à forma de uma árvore. Uma solução elegante e marcante para apresentar a doçaria algarvia em contextos de restauração ou serviços de *catering*.

Algarve confectionery typically consists of almond, fig and carob, fruits that come from the dryland orchards that can be seen as part of the traditional landscape of the region.

In this showcase stand, made up of a central element in Silves Grés and various wooden plates, the materials create the impression of a piece that alludes to the shape of a tree. An elegant and stunning solution for presenting Algarve pastries in restaurant or catering contexts.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
C/L 457 mm x L/W 360 mm x A/H 90 mm	Pedra de grés Sandstone Madeira Wood	3650 g	Hugo da Silva Bruno Matos Bruno Martins



MARÉ BAIXA

LOW TIDE

As memoráveis horas passadas nas praias do Algarve a apanhar conquilhas, durante a maré baixa, inspiraram a criação deste prato. Foi concebido em cerâmica de grés a pensar na função de servir bivalves, ingredientes fundamentais da gastronomia algarvia. O prato apresenta uma convexidade central que mantém os bivalves em torno, como se a maré os tivesse colocado a descoberto. O azul do fundo acentua a relação com a água do mar e convida a mergulhar o pão no suco que se acumula em redor, um ritual indissociável desta entrada típica da zona litoral.

Unforgettable hours spent on the beaches of the Algarve catching wedge clams, during low tide, have inspired the creation of this plate. It was designed in sandstone ceramic with the idea of serving bivalves, fundamental ingredients in Algarve gastronomy. The dish is convex in the centre which keeps the bivalves spread around, as if the tide had just uncovered them. The blue on the bottom highlights the relationship with the sea and invites you to dip your bread in the juices that accumulate around it, a must-do ritual with this typical dish from the coastal area.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
D 250 mm x A/H 55 mm	Cerâmica Ceramic	550 g	Hugo da Silva André Silva Sancho



— COPINHOS —

CHEIRINHO

CHEIRINHO GLASSES

O medronho é a bebida espirituosa de eleição da serra algarvia. Adota o mesmo nome do fruto do medronheiro e as gentes locais ainda se referem ao mesmo como “cheirinho”. Este conjunto de copos serve seis doses da bebida e foi inspirado nesta tradição e no interior algarvio. As texturas foram gravadas individualmente e, de forma manual, na parte externa de cada copinho a partir de fragmentos de rochas recolhidos na zona do Barrocal. O conjunto possui uma base em madeira onde são encaixados os seis copos, facilitando deste modo o ato de servir o medronho.

Medronho is the spirit of choice in the Algarve mountains. It takes the same name as the fruit of the medronho or arbutus berry tree and local folk refer to it as “cheirinho”. This set of glasses serves six shots and was inspired by this tradition and by the inland Algarve. The textures were engraved individually, by hand, on the outside part of each glass from fragments of rock taken from the Barrocal, the transitional area between the mountains and the coast. The set has a wooden base for the six glasses to fit into, making it easy to serve the medronho.

Dimensões Dimensions	Materiais Materials	Peso Weight	Criadores Makers
C/L 160 mm x L/W 75 mm x A/H 100 mm	Cerâmica Ceramic Madeira de Castanho Chestnut Wood	350 g	Bernardette Martins Bruno Martins



— OS — CRIADORES THE MAKERS



Hugo da Silva

Curador e Criador Designer / Curator and Designer Maker

Nascido no Algarve, colaborou ao longo da sua carreira com vários estúdios de *design* em Lisboa, Milão e Londres. Estabeleceu o seu atelier em *design* de interiores e de produto, onde combina referências culturais locais e memórias coletivas, em conjugação com uma visão de design de cariz internacional.

Born in the Algarve, Hugo has collaborated throughout his career with various design studios in Lisbon, Milan and London. He set up his interior design and product atelier where he combines local cultural references with collective memory, together with an international design vision.

Alexandra Gonçalves

Criadora Designer / Designer Maker

Com raízes algarvias, Alexandra Gonçalves formou-se em *Design* de Interiores no Instituto Europeo di Design de Madrid. Colaborou com arquitetos, *designers*, artesãos e artistas em projetos multidisciplinares, passando por Madrid, Zurique, Berlim e Florença. Com um espírito curioso e colaborativo, o seu trabalho manifesta-se numa visão expressiva e emocional do *design* contemporâneo.

With her roots in the Algarve, Alexandra Gonçalves trained in Interior Design at the European Institute for Design in Madrid. She has collaborated with architects, designers, craftspeople and artists on multidisciplinary projects, spanning Madrid, Zurich, Berlin and Florence. With a curious and collaborative spirit, her work speaks to an expressive and emotional vision of contemporary design.



André Silva Sancho

Criador Artesão / Artisanal Maker

André S. Sancho formou-se em *Design* de Produto (cerâmica e vidro) na Escola de Artes e *Design* das Caldas da Rainha e na Universidade Livre de Bolzano. Ingressou no Loulé Design Lab/ LC e participou no circuito do FUORISALONE 2020 e na exposição 1000 Vases – Galerie Joseph, Paris. É representado pela Galeria Bessa Pereira, Lisboa.

Andre S. Sancho trained in Product Design (ceramic and glass) at the School of Arts and Design of Caldas de Rainha and the Free University of Bolzano. He was part of Loulé Design Lab/ LC and participated in the FUORISALONE 2020 circuit and the 1000 vases exhibition - Galerie Joseph, Paris. He is represented by the Bessa Pereira Gallery, Lisbon.

Bernadette Martins Criadora Artesã / Artisanal Maker

Bernadette Martins nasceu em França, mas licenciou-se em design no Instituto de Arte e Design (IADE), em Lisboa e fez formações em azulejaria e cerâmica. Foi incubada no Loulé Criativo e trabalha como artista residente na Oficina do Barro, inspirando-se nas formas orgânicas do mar e da terra para as suas criações.

Bernadette Martins was born in France, but did her degree in design at the Institute of Art and Design (IADE) in Lisbon and has been trained in the Portuguese art of azulejaria (decorative tiles) and in ceramics. She was incubated at Loulé Criativo and works as artist in residence at Oficina do Barro, taking inspiration from natural sea and land shapes for her creations.



Imagem captada na Oficina do Barro, Rede de Oficinas do Loulé Criativo
Picture taken at the Oficina do Barro (Clay Workshop), Network of Workshops of Loulé Criativo



Bruno Martins Criador Artesão / Artisanal Maker

Através da marca Two Dogs, Bruno Martins cria tabuleiros, molduras, tábuas de corte, taças e muitos outros objetos utilitários e decorativos, confeccionados com madeira reciclada, procurando formas e *designs* únicos. E tudo isto sempre acompanhado dos seus cães: Ema e Dique.

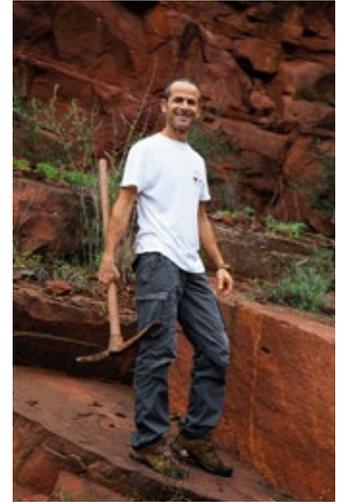
Through his brand Two Dogs, Bruno Martins creates trays, frames, chopping boards, bowls and many other utilitarian and decorative objects, made in recycled wood, in unique shapes and designs. And all of this with his dogs - Ema and Dique - in tow.

Bruno Matos

Criador Artesão / Artisanal Maker

Bruno Matos começou aos 12 anos a auxiliar o pai na extração manual do grés e o gosto pela arte ficou. Sente-se realmente feliz na pedreira. Sem formação nas artes, é através do seu olhar sobre o arenito vermelho que as peças lhe vão saindo da alma. Motiva-o revelar a beleza desta arte única no Algarve.

Bruno Matos began assisting his father in the manual extraction of sandstone at the age of 12, and his affinity for the art stayed with him. He's at his happiest when in the quarry. With no formal training in the arts, it is through his own vision of the red sandstone that his soul brings the pieces into being. It motivates him to reveal the beauty of this unique art from the Algarve.



Nuno da Palma

Criador Artesão / Artisanal Maker

A história de Nuno da Palma está ligada a Cachopo e à produção de medronho. Formou-se em fisioterapia e o trabalho com as mãos extravasou para outros campos, como o da caldeiraria, ofício que aprendeu no Loulé Criativo. Quer aliar saberes e explorar linhas puras nas peças da marca que está a desenvolver.

Nuno da Palma's story is connected to Cachopo and the production of medronho. He trained as a physiotherapist and working with his hands led him to other fields, such as that of welding, a trade he learned at Loulé Criativo. He wants to combine different areas of expertise and explore pure lines in his pieces for his developing brand.

Imagem captada na Oficina dos Caldeireiros, Rede de Oficinas do Loulé Criativo

Picture taken at the Oficina dos Caldeireiros (Welding Workshop), Network of Workshops of Loulé Criativo

OS CHEFS

THE CHEFS



Alexandra Caetano
Tertúlia Algarvia
Consultora / Consultant



Rita Malvar
Consultora / Consultant



Bruno Viegas
Anantara Resort

COOPERATIVA QRER

QRER COOPERATIVE

A QRER é uma cooperativa de serviços, instalada no interior do Algarve, com a missão de contribuir para o desenvolvimento destes territórios. Para o efeito, dinamiza e apoia diferentes projetos ligados à valorização da cultura e identidade locais, enquanto elementos impulsionadores de atividades económicas. É neste âmbito que surge o Algarve Craft & Food e a presente coleção de peças vinculada às tradições alimentares algarvias, assim como a outros saberes e materiais tradicionais.

Para aceder às Condições de Comercialização, consultar: qrer.pt.

QRER is a cooperative of services, based inland in the Algarve, with a mission to contribute to the development of these territories. To this effect, they boost and support different projects connected to the promotion of culture and local identity, as elements that are a driving force for economic activities. It is in this context that Algarve Craft & Food was born, along with the present collection of pieces rooted in Algarve culinary traditions, as well as other skills and traditional materials.

To access the Commercialisation Conditions, go to: qrer.pt.

FICHA TÉCNICA / CREDITS

Edição e Propriedade / Publication and Copyright:
QRER, Cooperativa para o Desenvolvimento de Territórios
de Baixa Densidade
info@qrer.pt | www.qrer.pt

Coordenação / Coordination:
QRER, Cooperativa para o Desenvolvimento
de Territórios de Baixa Densidade

Local / Location: Querença
Data / Date: Abril 2023 / April 2023

Conceção Gráfica e Paginação / Graphic Design and Layout:
NUTS Branding

Textos / Texts:
QRER, Cooperativa para o Desenvolvimento
de Territórios de Baixa Densidade

Tradução / Translation:
Inpokulis Traduções

Fotografia / Photography:
Alexandra Gonçalves - p.33, autorretrato / self-portrait.
Jorge Graça – p.4; p.11 e p.15, em cima / top; p.19, 27, 29 e 31, em baixo / bottom, p.36.
Imagens captadas no decorrer da residência criativa, representando a sua dinâmica e os vários momentos do processo de criação. / Photos taken during the creative residency, showing its development and different moments in the creative process.
Vasco Emídio – Capa / cover, P. 5, p.7, p.9, p.13, p.17, p.21, p.23, p.25, p.32, p.34 e p.35; p.11, p.15, p.33, em baixo / bottom; p.19, p.27, p.29 e p.31, em cima / top.

Impressão / Printing:
4/4 CORES, LDA.

Tiragem / Print run:
30 exemplares / 30 copies

Distribuição / Distribution:
Gratuita / free

Depósito Legal / Legal Deposit:

Projeto:
Project:



Parceiros:
Partners:



Apoiado por Portugal e União Europeia:
Supported by Portugal and the European Union:



Apoio:
Also supported by:





PT | 2023

© QRER – COOPERATIVA PARA O
DESENVOLVIMENTO DOS TERRITÓRIOS
DE BAIXA DENSIDADE
QRER.PT