

CISION®

PRESS BOOK

Clipping Algarve Craft & Food

CISION

Revista de Imprensa

1. Tourist project to revive Algarve´s craft and food, Portugal Resident Online, 04/03/2020 1
2. Algarve cria projecto para valorizar artesanato e gastronomia, Opção Turismo Online, 02/03/2020 3
3. Algarve Craft&Food" valoriza artesanato e gastronomia da região, RUA FM Online, 02/03/2020 5
4. Projeto "Algarve Craft & Food" alia artesanato e gastronomia, Pporto dos Museus Online, 01/03/2020 7
5. "Algarve Craft&Food" pretende valorizar o artesanato e a gastronomia locais, Algarve Económico Online (O), 28/02/2020 9
6. Algarve Craft & Food põe turistas a fazer as panelas para depois comer nelas, Sul Informação Online, 28/02/2020 10
7. ALGARVE CRAFT&FOOD VALORIZA ARTESANATO E GASTRONOMIA DA REGIÃO, Voz do Algarve Online (A), 28/02/2020 12
8. Algarve Kraft and Food, Antena 1 - Portugal em Direto, 27/02/2020 14
9. "Algarve Craft&Food" valoriza Artesanato e Gastronomia da Região, + Algarve Online, 27/02/2020 15
10. "Algarve Craft&Food" valoriza artesanato e gastronomia da região, Algarve Notícias Online, 27/02/2020 17
11. "Algarve Craft&Food" quer conquistar mercado na área do turismo criativo, Algarve Primeiro Online, 27/02/2020 19
12. Algarve Craft & Food vai dar um novo estímulo ao turismo criativo até 2021, Barlavento Online, 27/02/2020 21
13. "Algarve craft&food" valoriza artesanato e gastronomia da região, Correio de Lagos Online, 27/02/2020 24
14. Novo projeto alia artesanato à gastronomia para meter turistas com as "mãos na massa", DiárioOnline Online, 27/02/2020 26
15. Algarve Craft&Food vai valorizar o artesanato local e os produtos alimentares típicos algarvios, Echo Boomer Online, 27/02/2020 28
16. Artesanato e gastronomia vão gerar dez novos programas turísticos no Algarve, Folha do Domingo Online, 27/02/2020 29
17. Artesanato e gastronomia geram 10 programas turísticos, Jornal do Algarve Online, 27/02/2020 31
18. "Algarve Craft&Food" aposta no artesanato e gastronomia da região, Postal do Algarve Online, 27/02/2020 33
19. Artesanato e gastronomia vão gerar dez novos programas turísticos no Algarve, Sapo Online - Sapo Viagens Online, 27/02/2020 35
20. Projeto desenvolvido pela RTA, em parceria com Tertúlia Algarvia e QRER, Voz do Algarve Online (A), 27/02/2020 37

Tourist project to revive Algarve´s craft and food

Tipo Melo: Internet Data Publicação: 04/03/2020
Melo: Portugal Resident Online Autores: Michael Bruxo

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=d381e6b3>

The Algarve's tourism board (RTA) has launched a new project entitled 'Algarve Craft & Food' which aims to promote traditional crafts and cuisine as assets to attract more holidaymakers.

The goal is to "create and promote unique and sustainable tourism experiences, especially in areas with a smaller influx of holidaymakers, such as rural and inland areas".

Hopes are that it will also help "preserve and revitalise local customs and traditions whilst also increasing the sources of income of local craftsmen and food producers".

RTA says that a series of activities will be created to promote the region in national and international markets while also supporting local craftsmen and producers so that they can invest in "innovation and products with tourist potential".

This will include organising workshops for craftsmen, designers, producers and chefs, seminars about how to expand abroad, developing new products and tourist programmes and much more.

Algarve tourism chief João Fernandes believes the project will bolster the tourism sector by promoting inland areas and by "diversifying" what the region has to offer, helping reduce seasonality and attracting visitors from new markets.

"This project is also especially important because it puts the Algarve at the forefront of tourism trends such as those connected with the 'slow made' and 'slow food' movements. It promotes a kind of tourism that allows visitors to experience the local life, community, flavours and knowledge," he said.

João Amaro from the Tertúlia Algarvia restaurant in Faro, one of the project's partners, said that 'Algarve Craft & Food' is a first step towards a "fruitful relationship" between the arts and agrofood sectors which will now be linked to the tourism sector.

While he acknowledges that there is still a long road ahead when it comes to helping local craftsmen and producers expand their activities, Amaro believes that the "quality and diversity of our products, along with the image of sustainability and respect for ecological values and traditions, will allow the region's tourism products to compete on a global scale".

"This is the authentic Algarve that we want and which will be promoted internationally," he said.

Sara Fernandes from QRER, a group of entities dedicated to developing low density territories and another of the project's main partners, believes that there is a lot of good to come from "combining local culture and traditions with quality tourism".

She added that it is also a "strategic way of enhancing our intangible heritage which needs new mechanisms to ensure a sustainable future".

michael.bruxo@algarveresident.com

João Amaro (Tertúlia Algarvia), Sara Fernandes (QRER) and João Fernandes (RTA)

[Additional Text]:

Tourist project to revive Algarve's craft and food

Michael Bruxo -

Algarve cria projecto para valorizar artesanato e gastronomia

Tipo Melo:	Internet	Data Publicação:	02/03/2020
Melo:	Opção Turismo Online	Autores:	Carolina Morgado

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=57b4de07>

Início Breves Algarve cria projecto para valorizar artesanato e gastronomia

Algarve cria projecto para valorizar artesanato e gastronomia

Março 2, 2020

COMPARTILHE

Facebook

Twitter

É designado por 'Algarve Craft&Food', um projecto que a Região do Turismo do Algarve acaba de lançar com o objectivo de valorizar e promover as tradições, a gastronomia, a cultura e o património natural como activos para potenciar a oferta de turismo cultural e criativo da região.

Desenvolvido em parceria com a Tertúlia Algarvia, a QRER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade e a Associação Turismo do Algarve, o projecto pretende criar e promover experiências turísticas diferenciadoras, de cariz sustentável, sobretudo em locais tradicionalmente com menor afluência, como as zonas rurais e o interior algarvio.

Este projecto vem apoiar a preservação e a revitalização de práticas e costumes tradicionais, aumentando as fontes de rendimento de artesãos e dos produtores alimentares locais.

Para tal , será desenvolvido um conjunto de actividades que, além de permitirem divulgar a oferta da região no segmento do turismo cultural e criativo, junto dos mercados nacionais e internacionais (EUA e Europa), vem em simultâneo capacitar artesãos e produtores agro-alimentares locais para que, em conjunto com designers e chefs de cozinha, apostem na inovação e no desenvolvimento de produtos e de programas com potencial turístico.

Entre os exemplos estão a realização de residências criativas e workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agro-alimentares locais e chefs de cozinha; laboratórios criativos de gastronomia tradicional algarvia; um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais; o desenvolvimento de 5 novos produtos de artesanato e de dez novos programas de turismo cultural e criativo, focados nestes produtos. O projecto prevê ainda a capacitação destes agentes e a internacionalização em mercados europeus como Espanha e mercados emergentes como os Estados Unidos da América e a criação do 'Prémio Craft&Food'.

COMPARTILHE

Facebook

Twitter

tweet

Carolina Morgado

Algarve Craft&Food" valoriza artesanato e gastronomia da região

Tipo Melo: Internet

Data Publicação: 02/03/2020

Melo: RUA FM Online

URL: <http://www.rua.pt/algarve-craftfood-valoriza-artesanato-e-gastronomia-da-regiao/>

O artesanato local e os produtos alimentares típicos algarvios são as estrelas do novo projeto "Algarve Craft&Food", lançado hoje pela Região de Turismo do Algarve (RTA). O objetivo é valorizar e promover as tradições, a gastronomia, a cultura e o património natural como ativos para potenciar a oferta de turismo cultural e criativo.

Desenvolvido em parceria com a Tertúlia Algarvia, a QRER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade e a Associação Turismo do Algarve, o projeto pretende criar e promover experiências turísticas diferenciadoras, de cariz sustentável, sobretudo em locais tradicionalmente com menor afluência, como as zonas rurais e o interior algarvio.

O "Algarve Craft&Food" vem apoiar a preservação e a revitalização de práticas e costumes tradicionais, aumentando as fontes de rendimento de artesãos e dos produtores alimentares locais.

Para tal, no contexto deste projeto será desenvolvido um conjunto de atividades que, além de permitirem divulgar a oferta da região no segmento do turismo cultural e criativo, junto dos mercados nacionais e internacionais (EUA e Europa), vem em simultâneo capacitar artesãos e produtores agroalimentares locais para que, em conjunto com designers e Chefs de cozinha, apostem na inovação e no desenvolvimento de produtos e de programas com potencial turístico.

Entre os exemplos estão a realização de residências criativas e workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e chefs de cozinha; laboratórios criativos de gastronomia tradicional algarvia; um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais; o desenvolvimento de 5 novos produtos de artesanato e de dez novos programas de turismo cultural e criativo focados nestes produtos. As distintas iniciativas contemplam também ações de capacitação destes agentes e a internacionalização em mercados europeus como Espanha e mercados emergentes como os Estados Unidos da América e a criação do "Prémio Craft&Food".

Para João Fernandes, presidente da RTA, "o 'Algarve Craft&Food' é um projeto estratégico porque, ao dinamizar as nossas tradições no artesanato e na gastronomia, vem enriquecer a visita, contribuindo para valorizar o interior do território algarvio e, ao mesmo tempo, diversificar a oferta, atenuando a sazonalidade e reforçando a conquista de novos mercados".

"Este projeto é também especialmente relevante porque vem colocar o Algarve na vanguarda das tendências no setor do turismo, nos conceitos de 'slow made' e 'slow food'. Vem promover uma oferta que convida o turista a vivenciar a região ao ritmo da vida local, da comunidade e dos seus saberes e sabores", sublinha João Fernandes.

Segundo João Amaro, diretor executivo da Tertúlia Algarvia, o projeto é "provavelmente o primeiro passo da região para a criação de uma relação virtuosa entre o setor das Artes e Ofícios (artesanato) e o setor agroalimentar, associando-os à promoção turística através do desenvolvimento de programas de turismo cultural e criativo".

"Reconhecendo que a reduzida dimensão e especialização das empresas e unidades produtivas de

ambos os setores constitui um constrangimento a ultrapassar, acreditamos que a qualidade e a diversidade dos nossos produtos - associadas à imagem de sustentabilidade e respeito pelos valores ecológicos e pelas tradições - permitirão criar no futuro produtos turísticos capazes de competir à escala global", adianta João Amaro, para quem "este é o Algarve autêntico que queremos e vamos promover internacionalmente".

Já para a presidente da cooperativa QRER, Sara Fernandes, "aliar a riqueza cultural da região a uma oferta turística de qualidade é algo valioso para o posicionamento do Algarve nos principais destinos turísticos internacionais. É também uma abordagem estratégica na valorização do nosso património imaterial que precisa de encontrar mecanismos que lhe garantam um futuro sustentável. Este projeto pretende contribuir para esta visão, aliando o artesanato tradicional e a gastronomia à inovação, ao design e à criatividade, contribuindo para a dinamização dos territórios do interior algarvio. É nossa ambição que esta iniciativa possa também posicionar ainda mais o interior algarvio numa oferta global de turismo cultural e criativo, e que tal se reflita num crescimento da atividade económica da região", conclui Sara Fernandes.

Projeto "Algarve Craft & Food" alia artesanato e gastronomia

Tipo Melo: Internet

Data Publicação: 01/03/2020

Melo: Pporto dos Museus Online

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=b27c7573>

A Região de Turismo do Algarve, juntamente com a Tertúlia Algarvia e a Cooperativa QRER promovem a iniciativa "Algarve Craft & Food", um projeto que pretende criar produtos turísticos que aliam o artesanato e a gastronomia.

Segundo João Amaro, representante da Tertúlia Algarvia, "estamos a falar, por exemplo, de desafiar um turista a fazer uma cataplana em cobre e depois aprender a confeccionar comida na cataplana. Ou a participar na colheita da laranja e depois fazer uma cesta para guardar essa laranja. Estamos a falar de programas que pressupõem a aprendizagem de técnicas que são muito nossas, ao nível de artesanato, e a participação em atividades que podem ter a ver com agricultura, a pesca, a gastronomia. Tudo isto sempre com a mão na massa, com o turista como principal ator. É a pessoa que vai manufaturar quer a peça de artesanato quer aquilo que vai comer".

Para que a teoria passe à prática, tudo vai começar com sessões de divulgação do projeto e será feito um levantamento dos artesãos e agricultores disponíveis para ensinar a sua arte a quem vem de fora.

Há ainda uma componente de inovação neste projeto, uma vez que os artesãos vão ser convidados a partilhar residências criativas com designers e chefs, para dar uma nova vida ao seu trabalho.

Haverá ainda, no âmbito do Algarve Craft & Food, workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e chefs de cozinha, laboratórios criativos de gastronomia tradicional algarvia, um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais, bem como o "Prémio Craft & Food", que vai distinguir os melhores programas de turismo criativo e as melhores ações de comunicação, no âmbito da combinação entre artesanato e produtos alimentares e gastronomia.

Para João Fernandes, presidente da Região de Turismo do Algarve, o Algarve Craft & Food é um projeto com bons ingredientes: tem o artesanato a gastronomia e o local onde comer .

Além disso, tem objetivos que não visam apenas os resultados finais. O projeto, em si, é profícuo, com ações para envolver os artesãos, os produtores agrícolas e os designers e vai estimular a conceção de cinco novos produtos de artesanato e dez programas de turismo criativo .

O responsável realça que é este tipo de apostas que contribui para a diversificação da oferta e que vem no seguimento das ações que têm sido desenvolvidas para combater a sazonalidade e desenvolver a chamada shoulder season , os meses imediatamente antes e a seguir à época alta.

Este é um programa turístico, mas é mais do que isso, para Sara Fernandes, da Cooperativa QRER: esta iniciativa vai levar maior dinâmica económica ao interior do Algarve , apostando principalmente nos mercados emergentes e nos jovens que valorizam mais o trabalho dos nossos artesãos. No final, os turistas vão poder levar um pouco do nosso saber para a sua casa, através de experiências memoráveis .

O Algarve Craft & Food tem um investimento total de cerca de 724 mil euros, financiado a 70% pelo é

financiado pelo CRESC Algarve 2020.

Fonte: Sul Informação

[Additional Text]:
Algarve Craft Food

"Algarve Craft&Food" pretende valorizar o artesanato e a gastronomia locais

Tipo Melo: Internet

Data Publicação: 28/02/2020

Melo: Algarve Económico Online (O)

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=efc8ae85>

O projeto "Algarve Craft&Food" foi lançado pela Região do Turismo do Algarve, dia 27 de fevereiro, em parceria com a Tertúlia Algarvia, a QREER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Intensidade e a Associação Turismo do Algarve, e tem como estrelas o artesanato local e os produtos alimentares típicos algarvios.

A iniciativa tem como objetivo valorizar e promover as tradições, a gastronomia, a cultura e o património natural como ativos para potenciar a oferta de turismo cultural e ativo.

O "Algarve Craft&Food" pretende criar e promover experiências turísticas diferenciadoras, de cariz sustentável, em locais com baixa afluência, como as zonas rurais e o interior algarvio.

O projeto apoia a preservação e a revitalização de práticas e costumes tradicionais, aumentando as fontes de rendimento de artesões e de produtores alimentares locais.

Desta forma, dentro da ação serão desenvolvidos um conjunto de atividades para a divulgação da oferta da região no segmento do turismo cultural e criativo, perto dos mercados nacionais e internacionais, como o americano e o europeu. Simultaneamente, visa capacitar os artesãos e os produtores agroalimentares locais para que, em conjunto com designers e chefes de cozinha, apostem na inovação e no desenvolvimento de produtos e de programas com potencial turístico.

Serão desenvolvidas atividades, como por exemplo, a realização de residências criativas, workshops, laboratórios criativos, seminários, entre outras.

"O 'Algarve Craft&Food' é um projeto estratégico porque, ao dinamizar as nossas tradições no artesanato e na gastronomia, vem enriquecer a visita, contribuindo para valorizar o interior do território algarvio e, ao mesmo tempo, diversificar a oferta, atenuando a sazonalidade e reforçando a conquista de novos mercados", refere João Fernandes, presidente da Região de Turismo do Algarve.

Algarve Craft & Food põe turistas a fazer as panelas para depois comer nelas

Tipo Melo:	Internet	Data Publicação:	28/02/2020
Melo:	Sul Informação Online	Autores:	Nuno Costa

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=7b383a6a>

Artesãos, produtores agrícolas, designers e chefs vão trabalhar em conjunto

Chama-se "Algarve Craft & Food" e é um projeto que vai criar produtos turísticos que aliam o artesanato e a gastronomia. A iniciativa foi apresentada, esta quinta-feira, na sede da Região de Turismo do Algarve, um dos promotores, juntamente com a Tertúlia Algarvia e a Cooperativa QRER.

Os turistas vão primeiro fazer a panela, depois a comida, resumiu João Fernandes, presidente da Região de Turismo do Algarve.

Mas, para chegar a este ponto, ainda falta algum tempo, uma vez que o "Algarve Craft & Food" está apenas a dar os primeiros passos e os resultados finais só são expectáveis em 2021. O objetivo é que, no final, seja criado um total de dez produtos turísticos que, depois, serão promovidos nos mercados emissores.

Estamos a falar, por exemplo, de desafiar um turista a fazer uma cataplana em cobre e depois aprender a confeccionar comida na cataplana. Ou a participar na colheita da laranja e depois fazer uma cesta para guardar essa laranja. Estamos a falar de programas que pressupõem a aprendizagem de técnicas que são muito nossas, ao nível de artesanato, e a participação em atividades que podem ter a ver com agricultura, a pesca, a gastronomia. Tudo isto sempre com a mão na massa, com o turista como principal ator. É a pessoa que vai manufaturar quer a peça de artesanato quer aquilo que vai comer, explicou João Amaro, da Tertúlia Algarvia.

João Amaro, Sara Fernandes e João Fernandes

Para que a teoria passe à prática, tudo vai começar com sessões de divulgação do projeto e será feito um levantamento dos artesãos e agricultores disponíveis para ensinar a sua arte a quem vem de fora.

Temos uma avaliação muito importante a fazer no território. Temos de perceber quem são os artesãos e os produtores agroalimentares locais que têm condições de desenvolver, de forma permanente, a oferta deste tipo de experiências, acrescentou João Amaro.

Há ainda uma componente de inovação neste projeto, uma vez que os artesãos vão ser convidados a partilhar residências criativas com designers e chefs, para dar uma nova vida ao seu trabalho.

Há já experiências anteriores no território neste âmbito, como o projeto TASA. Há um conjunto de experiências muito interessantes que fazem uma fusão do conhecimento atual e dos saberes tradicionais. Aqui, o que queremos é replicar esta lógica, para que as peças desenvolvidas possam ser integradas como parte dos programas de turismo criativo, enquadrou João Amaro.

O objetivo é juntar o designer e o artesão para que uma peça, que demora duas semanas a ser produzida, possa ser desenvolvida num dia, para integrar um programa de turismo criativo. A lógica das residências criativas, que vão juntar designers, artesãos e chefs, é estimular a criatividade e

novas peças, mas com o pressuposto que possam ser usadas nos programas de turismo criativo , acrescentou.

Artesanato ao vivo

Esta questão é importante porque há questões técnicas que são mais demoradas e haverá mais dificuldade em chegar ao produto final. Poderá não ser interessante, ou exequível, desenvolver algo que demore muito tempo, ou até pode ser interessante ter uma peça meio produzida e depois que seja a pessoa terminá-la. É todo esse trabalho de avaliação no território que tem de ser feito com as diferentes técnicas de artesanato .

Haverá ainda, no âmbito do Algarve Craft & Food, workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e chefs de cozinha, laboratórios criativos de gastronomia tradicional algarvia, um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais, bem como o "Prémio Craft & Food", que vai distinguir os melhores programas de turismo criativo e as melhores ações de comunicação, no âmbito da combinação entre artesanato e produtos alimentares e gastronomia.

Para João Fernandes, o Algarve Craft & Food é um projeto com bons ingredientes: tem o artesanato a gastronomia e o local onde comer .

Além disso, tem objetivos que não visam apenas os resultados finais. O projeto, em si, é profícuo, com ações para envolver os artesãos, os produtores agrícolas e os designers e vai estimular a conceção de cinco novos produtos de artesanato e dez programas de turismo criativo .

O responsável realça que é este tipo de apostas que contribui para a diversificação da oferta e que vem no seguimento das ações que têm sido desenvolvidas para combater a sazonalidade e desenvolver a chamada shoulder season , os meses imediatamente antes e a seguir à época alta.

João Amaro

Este é um programa turístico, mas é mais do que isso, para Sara Fernandes, da Cooperativa QREER: esta iniciativa vai levar maior dinâmica económica ao interior do Algarve , apostando principalmente nos mercados emergentes e nos jovens que valorizam mais o trabalho dos nossos artesãos. No final, os turistas vão poder levar um pouco do nosso saber para a sua casa, através de experiências memoráveis .

Sara Fernandes considera que aliar a riqueza cultural da região a uma oferta turística de qualidade é algo valioso para o posicionamento do Algarve nos principais destinos turísticos internacionais. É também uma abordagem estratégica na valorização do nosso património imaterial que precisa de encontrar mecanismos que lhe garantam um futuro sustentável .

O Algarve Craft & Food tem um investimento total de cerca de 724 mil euros, financiado a 70% pelo é financiado pelo CRESC Algarve 2020.

Nuno Costa

ALGARVE CRAFT&FOOD VALORIZA ARTESANATO E GASTRONOMIA DA REGIÃO

Tipo Melo: Internet

Data Publicação: 28/02/2020

Melo: Voz do Algarve Online (A)

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=f7f7b8c3>

Projeto desenvolvido pela RTA, em parceria com Tertúlia Algarvia e QERER

O artesanato local e os produtos alimentares típicos algarvios são as estrelas do novo projeto Algarve Craft&Food, lançado hoje pela Região de Turismo do Algarve (RTA). O objetivo é valorizar e promover as tradições, a gastronomia, a cultura e o património natural como ativos para potenciar a oferta de turismo cultural e criativo.

Desenvolvido em parceria com a Tertúlia Algarvia, a QERER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade e a Associação Turismo do Algarve, o projeto pretende criar e promover experiências turísticas diferenciadoras, de cariz sustentável, sobretudo em locais tradicionalmente com menor afluência, como as zonas rurais e o interior algarvio.

O "Algarve Craft&Food" vem apoiar a preservação e a revitalização de práticas e costumes tradicionais, aumentando as fontes de rendimento de artesãos e dos produtores alimentares locais.

Para tal, no contexto deste projeto será desenvolvido um conjunto de atividades que, além de permitirem divulgar a oferta da região no segmento do turismo cultural e criativo, junto dos mercados nacionais e internacionais (EUA e Europa), vem em simultâneo capacitar artesãos e produtores agroalimentares locais para que, em conjunto com designers e Chefs de cozinha, apostem na inovação e no desenvolvimento de produtos e de programas com potencial turístico.

Entre os exemplos estão a realização de residências criativas e workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e chefs de cozinha; laboratórios criativos de gastronomia tradicional algarvia; um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais; o desenvolvimento de 5 novos produtos de artesanato e de dez novos programas de turismo cultural e criativo focados nestes produtos.

As distintas iniciativas contemplam também ações de capacitação destes agentes e a internacionalização em mercados europeus como Espanha e mercados emergentes como os Estados Unidos da América e a criação do "Prémio Craft&Food".

Para João Fernandes, presidente da RTA, "o 'Algarve Craft&Food' é um projeto estratégico porque, ao dinamizar as nossas tradições no artesanato e na gastronomia, vem enriquecer a visita, contribuindo para valorizar o interior do território algarvio e, ao mesmo tempo, diversificar a oferta, atenuando a sazonalidade e reforçando a conquista de novos mercados".

"Este projeto é também especialmente relevante porque vem colocar o Algarve na vanguarda das tendências no setor do turismo, nos conceitos de 'slow made' e 'slow food'. Vem promover uma oferta que convida o turista a vivenciar a região ao ritmo da vida local, da comunidade e dos seus saberes e sabores", sublinha João Fernandes.

Segundo João Amaro, diretor executivo da Tertúlia Algarvia, o projeto é "provavelmente o primeiro passo da região para a criação de uma relação virtuosa entre o setor das Artes e Ofícios (artesanato) e

o setor agroalimentar, associando-os à promoção turística através do desenvolvimento de programas de turismo cultural e criativo".

"Reconhecendo que a reduzida dimensão e especialização das empresas e unidades produtivas de ambos os setores constitui um constrangimento a ultrapassar, acreditamos que a qualidade e a diversidade dos nossos produtos - associadas à imagem de sustentabilidade e respeito pelos valores ecológicos e pelas tradições - permitirão criar no futuro produtos turísticos capazes de competir à escala global", adianta João Amaro, para quem "este é o Algarve autêntico que queremos e vamos promover internacionalmente".

Já para a presidente da cooperativa QRER, Sara Fernandes, "aliar a riqueza cultural da região a uma oferta turística de qualidade é algo valioso para o posicionamento do Algarve nos principais destinos turísticos internacionais.

É também uma abordagem estratégica na valorização do nosso património imaterial que precisa de encontrar mecanismos que lhe garantam um futuro sustentável. Este projeto pretende contribuir para esta visão, aliando o artesanato tradicional e a gastronomia à inovação, ao design e à criatividade, contribuindo para a dinamização dos territórios do interior algarvio.

É nossa ambição que esta iniciativa possa também posicionar ainda mais o interior algarvio numa oferta global de turismo cultural e criativo, e que tal se reflita num crescimento da atividade económica da região", conclui Sara Fernandes.

Por: IPM

Algarve Kraft and Food

<http://pt.cision.com/cp2013/ClippingDetails.aspx?id=6b97a4e3-8243-4889-b02a-266dba874d2b&userId=20bb6b56-ec51-42d3-b11d-421913ecc5ae>

Damos agora um salto até ao Sul do país, chama-se Algarve Kraft and Food e trata-se de um projeto para potenciar novas experiências a quem chega àquela região. Por exemplo, levar o turista a uma cozinha ou até uma oficina de um artesão e lá poder ver, mas também experimentar. O turismo do Algarve, a Cooperativa para o desenvolvimento dos territórios de baixa densidade e a tertúlia algarvia são os promotores da iniciativa.

Declarações de João Fernandes, Turismo do Algarve; João Amaro, Tertúlia e Sara Fernandes, Cooperativa para o desenvolvimento dos territórios de baixa densidade.

"Algarve Craft&Food" valoriza Artesanato e Gastronomia da Região

Tipo Melo: Internet

Data Publicação: 27/02/2020

Melo: + Algarve Online

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=6343b622>

O artesanato local e os produtos alimentares típicos algarvios são as estrelas do novo projeto "Algarve Craft&Food", lançado hoje pela Região de Turismo do Algarve (RTA). O objetivo é valorizar e promover as tradições, a gastronomia, a cultura e o património natural como ativos para potenciar a oferta de turismo cultural e criativo.

Desenvolvido em parceria com a Tertúlia Algarvia, a QRER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade e a Associação Turismo do Algarve, o projeto pretende criar e promover experiências turísticas diferenciadoras, de cariz sustentável, sobretudo em locais tradicionalmente com menor afluência, como as zonas rurais e o interior algarvio.

O "Algarve Craft&Food" vem apoiar a preservação e a revitalização de práticas e costumes tradicionais, aumentando as fontes de rendimento de artesãos e dos produtores alimentares locais.

Para tal, no contexto deste projeto será desenvolvido um conjunto de atividades que, além de permitirem divulgar a oferta da região no segmento do turismo cultural e criativo, junto dos mercados nacionais e internacionais (EUA e Europa), vem em simultâneo capacitar artesãos e produtores agroalimentares locais para que, em conjunto com designers e Chefs de cozinha, apostem na inovação e no desenvolvimento de produtos e de programas com potencial turístico.

Entre os exemplos estão a realização de residências criativas e workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e chefs de cozinha; laboratórios criativos de gastronomia tradicional algarvia; um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais; o desenvolvimento de 5 novos produtos de artesanato e de dez novos programas de turismo cultural e criativo focados nestes produtos. As distintas iniciativas contemplam também ações de capacitação destes agentes e a internacionalização em mercados europeus como Espanha e mercados emergentes como os Estados Unidos da América e a criação do "Prémio Craft&Food".

Para João Fernandes, presidente da RTA, "o 'Algarve Craft&Food' é um projeto estratégico porque, ao dinamizar as nossas tradições no artesanato e na gastronomia, vem enriquecer a visita, contribuindo para valorizar o interior do território algarvio e, ao mesmo tempo, diversificar a oferta, atenuando a sazonalidade e reforçando a conquista de novos mercados".

"Este projeto é também especialmente relevante porque vem colocar o Algarve na vanguarda das tendências no setor do turismo, nos conceitos de 'slow made' e 'slow food'. Vem promover uma oferta que convida o turista a vivenciar a região ao ritmo da vida local, da comunidade e dos seus saberes e sabores", sublinha João Fernandes.

Segundo João Amaro, diretor executivo da Tertúlia Algarvia, o projeto é "provavelmente o primeiro passo da região para a criação de uma relação virtuosa entre o setor das Artes e Ofícios (artesanato) e o setor agroalimentar, associando-os à promoção turística através do desenvolvimento de programas de turismo cultural e criativo".

"Reconhecendo que a reduzida dimensão e especialização das empresas e unidades produtivas de

ambos os setores constitui um constrangimento a ultrapassar, acreditamos que a qualidade e a diversidade dos nossos produtos - associadas à imagem de sustentabilidade e respeito pelos valores ecológicos e pelas tradições - permitirão criar no futuro produtos turísticos capazes de competir à escala global", adianta João Amaro, para quem "este é o Algarve autêntico que queremos e vamos promover internacionalmente".

Já para a presidente da cooperativa QRER, Sara Fernandes, "aliar a riqueza cultural da região a uma oferta turística de qualidade é algo valioso para o posicionamento do Algarve nos principais destinos turísticos internacionais. É também uma abordagem estratégica na valorização do nosso património imaterial que precisa de encontrar mecanismos que lhe garantam um futuro sustentável. Este projeto pretende contribuir para esta visão, aliando o artesanato tradicional e a gastronomia à inovação, ao design e à criatividade, contribuindo para a dinamização dos territórios do interior algarvio. É nossa ambição que esta iniciativa possa também posicionar ainda mais o interior algarvio numa oferta global de turismo cultural e criativo, e que tal se reflita num crescimento da atividade económica da região", conclui Sara Fernandes.

LPM

"Algarve Craft&Food" valoriza artesanato e gastronomia da região

Tipo Melo: Internet

Data Publicação: 27/02/2020

Melo: Algarve Notícias Online

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=f785a3ce>

Projeto desenvolvido pela Região de Turismo do Algarve, em parceria com Tertúlia Algarvia e QREER

O artesanato local e os produtos alimentares típicos algarvios são as estrelas do novo projeto "Algarve Craft&Food", lançado hoje pela Região de Turismo do Algarve (RTA). O objetivo é valorizar e promover as tradições, a gastronomia, a cultura e o património natural como ativos para potenciar a oferta de turismo cultural e criativo.

Desenvolvido em parceria com a Tertúlia Algarvia, a QREER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade e a Associação Turismo do Algarve, o projeto pretende criar e promover experiências turísticas diferenciadoras, de cariz sustentável, sobretudo em locais tradicionalmente com menor afluência, como as zonas rurais e o interior algarvio.

O "Algarve Craft&Food" vem apoiar a preservação e a revitalização de práticas e costumes tradicionais, aumentando as fontes de rendimento de artesãos e dos produtores alimentares locais.

Para tal, no contexto deste projeto será desenvolvido um conjunto de atividades que, além de permitirem divulgar a oferta da região no segmento do turismo cultural e criativo, junto dos mercados nacionais e internacionais (EUA e Europa), vem em simultâneo capacitar artesãos e produtores agroalimentares locais para que, em conjunto com designers e Chefs de cozinha, apostem na inovação e no desenvolvimento de produtos e de programas com potencial turístico.

Entre os exemplos estão a realização de residências criativas e workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e chefs de cozinha; laboratórios criativos de gastronomia tradicional algarvia; um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais; o desenvolvimento de 5 novos produtos de artesanato e de dez novos programas de turismo cultural e criativo focados nestes produtos. As distintas iniciativas contemplam também ações de capacitação destes agentes e a internacionalização em mercados europeus como Espanha e mercados emergentes como os Estados Unidos da América e a criação do "Prémio Craft&Food".

Para João Fernandes, presidente da RTA, "o 'Algarve Craft&Food' é um projeto estratégico porque, ao dinamizar as nossas tradições no artesanato e na gastronomia, vem enriquecer a visita, contribuindo para valorizar o interior do território algarvio e, ao mesmo tempo, diversificar a oferta, atenuando a sazonalidade e reforçando a conquista de novos mercados".

"Este projeto é também especialmente relevante porque vem colocar o Algarve na vanguarda das tendências no setor do turismo, nos conceitos de 'slow made' e 'slow food'. Vem promover uma oferta que convida o turista a vivenciar a região ao ritmo da vida local, da comunidade e dos seus saberes e sabores", sublinha João Fernandes.

Segundo João Amaro, diretor executivo da Tertúlia Algarvia, o projeto é "provavelmente o primeiro passo da região para a criação de uma relação virtuosa entre o setor das Artes e Ofícios (artesanato) e o setor agroalimentar, associando-os à promoção turística através do desenvolvimento de programas de turismo cultural e criativo".

"Reconhecendo que a reduzida dimensão e especialização das empresas e unidades produtivas de ambos os setores constitui um constrangimento a ultrapassar, acreditamos que a qualidade e a diversidade dos nossos produtos - associadas à imagem de sustentabilidade e respeito pelos valores ecológicos e pelas tradições - permitirão criar no futuro produtos turísticos capazes de competir à escala global", adianta João Amaro, para quem "este é o Algarve autêntico que queremos e vamos promover internacionalmente".

Já para a presidente da cooperativa QRER, Sara Fernandes, "aliar a riqueza cultural da região a uma oferta turística de qualidade é algo valioso para o posicionamento do Algarve nos principais destinos turísticos internacionais. É também uma abordagem estratégica na valorização do nosso património imaterial que precisa de encontrar mecanismos que lhe garantam um futuro sustentável. Este projeto pretende contribuir para esta visão, aliando o artesanato tradicional e a gastronomia à inovação, ao design e à criatividade, contribuindo para a dinamização dos territórios do interior algarvio. É nossa ambição que esta iniciativa possa também posicionar ainda mais o interior algarvio numa oferta global de turismo cultural e criativo, e que tal se reflita num crescimento da atividade económica da região", conclui Sara Fernandes.

Ademar Dias

"Algarve Craft&Food" quer conquistar mercado na área do turismo criativo

Tipo Melo: Internet

Data Publicação: 27/02/2020

Melo: Algarve Primeiro Online

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=250f590a>

Foi hoje apresentado na Região de Turismo do Algarve, o projeto que junta o artesanato local e os produtos agroalimentares típicos da região, com o objetivo de valorizar e promover as tradições, a gastronomia, a cultura e o património natural sendo uma nova oferta no segmento do turismo cultural e criativo.

O "Algarve Craft&Food", tem três promotores: Região de Turismo do Algarve, Tertúlia Algarvia a QNER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade com a parceria da Associação de Turismo do Algarve.

A finalidade do projeto é criar e promover experiências turísticas diferenciadoras, de cariz sustentável, sobretudo em locais tradicionalmente com menor afluência, como zonas rurais e o interior algarvio.

Com uma duração de 24 meses, e um investimento a rondar 724 mil euros, beneficiando do apoio do CRESC Algarve 2020 em 70%, a ideia passa também por preservar e revitalizar práticas e costumes tradicionais, aumentando as fontes de rendimento dos artesãos e dos produtores alimentares locais.

Na cerimónia de apresentação João Fernandes, Presidente da RTA e da ATA, assinalou que há agora um período de "disseminação do projeto, para que o produto se expanda a mais artesãos, designers ou Chefs de cozinha .

João Fernandes: Presidente da RTA e da ATA

O responsável venceu a base do "Algarve Craft&Food" que passa pelo estímulo à criatividade, capacitação de produtos com vista à sua internacionalização, além de colocar no mercado novas ofertas . O projeto tem como metas a criação de 5 novos produtos de artesanato e 10 propostas relacionadas com o turismo criativo.

João Fernandes avançou que a diversificação da oferta e da procura, estão também ligadas a esta ideia, que cria por esta via novas motivações de visitas à região, e que serão promovidas lá fora .

Sara Fernandes da QNER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade, assinalou que a intenção passa por valorizar a riqueza cultural que existe na região , mas também a criação de produtos genuínos algarvios, ligados ao artesanato tradicional.

O foco incide, segundo confirmou, em trabalhar com os mercados emergentes que valorizam muito a produção algarvia, além de apoiar a nova geração de artesãos , prevendo que a dinâmica do interior do Algarve seja reforçada.

João Amaro, representante da Tertúlia Algarvia, evidenciou que há mais turistas a procurarem este tipo de experiências de Turismo Criativo , destacando que no Algarve há outros projetos que estão no terreno e têm revelado bons resultados.

Nesta fase de lançamento há iniciativas em curso no território, para o envolvimento dos agentes

locais. João Amaro falou de ações desconcentradas de apresentação do projeto e visitas a vários artesãos e produtores alimentares locais.

A realização de um seminário internacional, a participação dos Municípios, um ciclo de workshops técnicos bem como a criação do prémio Algarve Craft&Food, são outras etapas calendarizadas.

A internacionalização dos produtos e programas de turismo criativo como forma de conquistarem mercado, terá suporte em ações de charme em Espanha, nomeadamente em Madrid e Sevilha, mas também numa ação comercial e Sales Blitz na Europa e Estados Unidos, numa campanha de comunicação internacional, participação numa Feira Internacional de Turismo para além de Fam e Press Trips.

O site do projeto ainda não está online, no entanto, quem estiver interessado em obter mais informações poderá contactar as entidades parceiras.

Algarve Craft & Food vai dar um novo estímulo ao turismo criativo até 2021

Tipo Melo:	Internet	Data Publicação:	27/02/2020
Melo:	Barlavento Online	Autores:	Maria Simiris

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=bbcbb7dd>

Culminar do Algarve Craft & Food será a apresentação de 10 novos programas de turismo criativo e cinco novos produtos de artesanato até final de 2021. Projeto pretende valorizar, desenvolver e internacionalizar as tradições, a gastronomia, a cultura e o património cultural algarvio.

O

Algarve Craft & Food, projeto que junta a Associação Turismo do Algarve, a Tertúlia Algarvia e a QRER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade, foi apresentado na manhã de hoje, quinta-feira, 27 de fevereiro, no auditório da Região de Turismo do Algarve (RTA), em Faro.

É

um cunho muito interessante casar o artesanato com a gastronomia. Além dos objetivos principais que visam um resultado específico, o próprio processo é profícuo, disse João Fernandes, presidente do Turismo do Algarve.

A iniciativa contempla um conjunto de ações de sensibilização para tentar envolver um conjunto vasto de parceiros que possam contribuir para os resultados. Queremos envolver os artesãos, designers, produtores alimentares locais, chefs de cozinha e com isto, não só olhar para as tradições, mas é dar-lhes uma nova vida, acrescentou.

Olhar

para elas como um estímulo à criatividade para que tenhamos inovação nos produtos e na oferta. Tem ainda o pragmatismo que não só se promove a capacitação para a internacionalização, como também se prevê um estímulo à criatividade com resultados concretos. Vamos ter cinco novos produtos de artesanato e 10 programas de turismo criativo, adiantou João Fernandes.

O

Algarve Craft & Food é mais uma proposta da RTA que visa combater os efeitos da sazonalidade, segundo explicou ao jornalistas.

São

ações que contribuem para a diversificação da oferta. Sabemos que o Algarve tem uma sazonalidade marcada e um processo de litoralização da procura. Um dos grandes objetivos deste projeto é reforçar a procura na época baixa, tornando mais sustentável a atividade económica. No fundo, passa por conseguirmos ter empresas capazes de remunerar melhor os nossos cidadãos e por gerarmos novas motivações

de visita desenvolver novas respostas na oferta e promovê-las lá fora , disse.

As linhas de trabalho já estão definidas. O primeiro passo será atrair artesãos, produtores alimentares locais e outros players através de ações de apresentação. O segundo, como detalhou João Amaro, diretor executivo da Tertúlia Algarvia, passa pela capacitação.

Reconhecemos que temos de aprender. Será feito um seminário sobre internacionalização de turismo criativo, onde vamos trazer de fora pessoas com mais conhecimento. Além disso, e como queremos transmitir o conhecimento aos atores principais, vamos ter um ciclo de workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e chefs de cozinha .

Seguir-se-á a fase da criação e experiência, com uma residência criativa e um laboratório criativo para esses mesmos agentes que queiram aderir ao projeto.

E porque o Algarve Craft & Food também pretende preservar e revitalizar práticas e costumes tradicionais, será nesta fase em que deverão surgir os primeiros protótipos de novas peças de artesanato inspiradas na gastronomia algarvia.

Estes protótipos serão desenvolvidos com o objetivo de gerar cinco novos produtos de artesanato regional.

Já a pensar na comercialização e depois de estabelecidas as parcerias serão então criados os 10 novos programas de turismo criativo para o Algarve, no âmbito do projeto.

Estamos a falar, por exemplo, de criar um programa no qual alguém faça uma cataplana em cobre e de seguida vá confeccionar uma cataplana. Ou alguém que participe numa colheita da laranja e depois faça uma cesta para a guardar. Idealizam-se programas que pressupõem a aprendizagem de técnicas muito nossas, ao nível do artesanato, que resultam em novos produtos característicos da região , concebeu

João Amaro.

O turista será o ator principal e vai manufaturar quer a peça de artesanato, quer aquilo que irá comer. O objetivo é termos produtos comercializáveis e que respondam aquilo que o mercado procura , detalhou.

Em relação a prazos, queremos que se façam coisas, mas nunca serão apresentados resultados antes do último semestre de 2021. Diria um horizonte de 20 meses a partir de agora .

No

final do projeto Algarve Craft & Food serão produzidos conteúdos digitais, físicos, vídeos promocionais e brochuras para uma campanha internacional e uma consultoria especializada em mercados e canais de distribuição, como os Estados Unidos da América, Canadá, Norte da Europa, Espanha e Portugal, garantiu João Amaro.

Mas

há ainda uma surpresa. O projeto vai premiar os melhores programas de turismo criativo e as melhores ações de comunicação deste casamento entre o artesanato e as produções locais no Algarve. Será um prémio monetário, atribuído pela RTA, que pretende estimular a difusão daquilo que iremos fazer ao longo deste tempo, concluiu.

Por sua vez, Sara Fernandes, diretora da QRER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade, considerou que esta iniciativa irá aliar a riqueza cultural da região a uma oferta turística de qualidade. E isso é muito valioso para o posicionamento do Algarve nos principais destinos turísticos internacionais.

É

também uma abordagem estratégica na valorização do nosso património imaterial que precisa de encontrar mecanismos que lhe garantam um futuro sustentável. Este projeto pretende contribuir para esta visão, aliando o artesanato tradicional, a gastronomia, a inovação, o design e criatividade, contribuindo para a dinamização dos territórios do interior algarvio. É nossa ambição que esta iniciativa possa também posicionar ainda mais o interior algarvio numa oferta global de turismo cultural e criativo, e que tal se reflita num crescimento de atividade económica da região, sublinhou.

O

Algarve Craft & Food terá um investimento total de cerca de 725 mil euros, financiado a 70 por cento pelo CRESC Algarve 2020. A duração prevista do projeto são os 24 meses, tendo iniciado em janeiro.

[Additional Text]:

Algarve-Craft-Food

Culminar do Algarve Craft & Food será a apresentação de 10 novos programas de turismo criativo e cinco novos produtos de artesanato até final de 2021. Projeto pretende valorizar, desenvolver e internacionalizar as tradições, a gastronomia, a cultura e o património cultural algarvio.

Print Icon

Maria Simiris

"Algarve craft&food" valoriza artesanato e gastronomia da região

Tipo Melo: Internet

Data Publicação: 27/02/2020

Melo: Correio de Lagos Online

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=f6f5eaef>

Projecto desenvolvido pela RTA, em parceria com Tertúlia Algarvia e QNER

O artesanato local e os produtos alimentares típicos algarvios são as estrelas do novo projeto "Algarve Craft&Food", lançado hoje pela Região de Turismo do Algarve (RTA). O objetivo é valorizar e promover as tradições, a gastronomia, a cultura e o património natural como ativos para potenciar a oferta de turismo cultural e criativo.

Desenvolvido em parceria com a Tertúlia Algarvia, a QNER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade e a Associação Turismo do Algarve, o projecto pretende criar e promover experiências turísticas diferenciadoras, de cariz sustentável, sobretudo em locais tradicionalmente com menor afluência, como as zonas rurais e o interior algarvio.

O "Algarve Craft&Food" vem apoiar a preservação e a revitalização de práticas e costumes tradicionais, aumentando as fontes de rendimento de artesãos e dos produtores alimentares locais.

Para tal, no contexto deste projeto será desenvolvido um conjunto de atividades que, além de permitirem divulgar a oferta da região no segmento do turismo cultural e criativo, junto dos mercados nacionais e internacionais (EUA e Europa), vem em simultâneo capacitar artesãos e produtores agroalimentares locais para que, em conjunto com designers e Chefs de cozinha, apostem na inovação e no desenvolvimento de produtos e de programas com potencial turístico.

Entre os exemplos estão a realização de residências criativas e workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e chefs de cozinha; laboratórios criativos de gastronomia tradicional algarvia; um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais; o desenvolvimento de 5 novos produtos de artesanato e de dez novos programas de turismo cultural e criativo focados nestes produtos. As distintas iniciativas contemplam também ações de capacitação destes agentes e a internacionalização em mercados europeus como Espanha e mercados emergentes como os Estados Unidos da América e a criação do "Prémio Craft&Food".

Para João Fernandes, presidente da RTA, "o 'Algarve Craft&Food' é um projeto estratégico porque, ao dinamizar as nossas tradições no artesanato e na gastronomia, vem enriquecer a visita, contribuindo para valorizar o interior do território algarvio e, ao mesmo tempo, diversificar a oferta, atenuando a sazonalidade e reforçando a conquista de novos mercados".

"Este projecto é também especialmente relevante porque vem colocar o Algarve na vanguarda das tendências no setor do turismo, nos conceitos de 'slow made' e 'slow food'. Vem promover uma oferta que convida o turista a vivenciar a região ao ritmo da vida local, da comunidade e dos seus saberes e sabores", sublinha João Fernandes.

Segundo João Amaro, diretor executivo da Tertúlia Algarvia, o projeto é "provavelmente o primeiro passo da região para a criação de uma relação virtuosa entre o setor das Artes e Ofícios (artesanato) e o setor agroalimentar, associando-os à promoção turística através do desenvolvimento de programas de turismo cultural e criativo".

"Reconhecendo que a reduzida dimensão e especialização das empresas e unidades produtivas de ambos os setores constitui um constrangimento a ultrapassar, acreditamos que a qualidade e a diversidade dos nossos produtos - associadas à imagem de sustentabilidade e respeito pelos valores ecológicos e pelas tradições - permitirão criar no futuro produtos turísticos capazes de competir à escala global", adianta João Amaro, para quem "este é o Algarve autêntico que queremos e vamos promover internacionalmente".

Já para a presidente da cooperativa QRER, Sara Fernandes, "aliar a riqueza cultural da região a uma oferta turística de qualidade é algo valioso para o posicionamento do Algarve nos principais destinos turísticos internacionais. É também uma abordagem estratégica na valorização do nosso património imaterial que precisa de encontrar mecanismos que lhe garantam um futuro sustentável. Este projeto pretende contribuir para esta visão, aliando o artesanato tradicional e a gastronomia à inovação, ao design e à criatividade, contribuindo para a dinamização dos territórios do interior algarvio. É nossa ambição que esta iniciativa possa também posicionar ainda mais o interior algarvio numa oferta global de turismo cultural e criativo, e que tal se reflita num crescimento da atividade económica da região", conclui Sara Fernandes.

Novo projeto alia artesanato à gastronomia para meter turistas com as "mãos na massa"

Tipo Meio: Internet

Data Publicação: 27/02/2020

Meio: DiáriOnline Online

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=d3a959c1>

A criação de dez novos programas de turismo cultural e criativo, focados em produtos alimentares locais e em peças de artesanato em que os turistas devem meter "as mãos na massa", é o objetivo do projeto Algarve Craft & Food .

Trata-se de uma parceria entre Região de Turismo do Algarve, Tertúlia Algarvia e QREER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade, cuja apresentação oficial decorreu hoje, quinta-feira, em Faro.

O projeto, que conta com um orçamento de 725 mil euros (com financiamento do CRESC Algarve 2020 em 70%), pretende criar experiências turísticas "diferenciadoras" em locais de menor afluência turística, como as zonas rurais e o interior algarvio, permitindo aumentar as fontes de rendimento de produtores e artesãos.

Ao valorizar e promover as tradições locais, o projeto pretende colocar os turistas com "as mãos na massa", destacou João Amaro, diretor executivo da empresa Tertúlia Algarvia.

"Os programas pressupõem que os turistas aprendam técnicas de artesanato, para depois elaborarem peças características da região, e participem em atividades que podem ter que ver com agricultura, pesca ou gastronomia. Mas sempre com as mãos na massa: o turista é o principal ator e é ele que vai manufaturar, quer a peça de artesanato quer depois aquilo que vai comer", explicou o empresário.

Por exemplo, acrescentou, os turistas poderão fazer uma cataplana em cobre e a seguir confeccionar uma cataplana, ou até participar numa colheita de laranja e depois fazer uma cesta para guardar as laranjas.

No contexto deste projeto, será desenvolvido um conjunto de atividades para divulgar a oferta da região no segmento do turismo cultural e criativo, junto dos mercados nacionais e internacionais (EUA e Europa), e, em simultâneo, capacitar artesãos e produtores agroalimentares locais para que, em conjunto com designers e chefs , desenvolvam programas com potencial turístico.

A agenda engloba a realização de residências criativas e workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e chefs de cozinha; laboratórios criativos de gastronomia tradicional algarvia; e um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais.

Os programas devem focar-se numa peça de artesanato que possa ser desenvolvida de forma rápida, em meio dia ou num dia, para ser integrada na experiência.

O objetivo passa por, até final do primeiro semestre de 2021, criar dez "bons ou muito bons" programas que possam ser "comercializáveis e que correspondam ao que o mercado procura", acrescentou o empresário, tendo continuidade para lá da duração do Algarve Craft & Food (24 meses).

"Temos de perceber quem são os artesãos e produtores locais com condições para desenvolver, de forma permanente ou constante, este tipo de experiências. Se o mercado precisar de véspera ou com dois dias de antecedência, porque há um grupo de dez pessoas interessadas, essa experiência tem de acontecer", sustentou João Amaro.

O projeto quer apostar em turistas de mercados emergentes, como o norte-americano, o norte da Europa e Espanha, além do território português.

Algarve Craft&Food vai valorizar o artesanato local e os produtos alimentares típicos algarvios

Tipo Meio: Internet Data Publicação: 27/02/2020
Meio: Echo Boomer Online Autores: Alexandre Lopes

URL: <https://echoboomer.pt/algarve-craft-and-food-artesanato-local-gastronomia/>

O projeto foi hoje lançado pela Região de Turismo do Algarve (RTA). Chama-se Algarve Craft&Food e vai valorizar o artesanato e a gastronomia da região, bem como promover as tradições e o património natural como ativos para potenciar a oferta de turismo cultural e criativo.

Desenvolvido em parceria com a Tertúlia Algarvia, a QRER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade e a Associação Turismo do Algarve, o projeto pretende criar e promover experiências turísticas diferenciadoras, de cariz sustentável, sobretudo em locais tradicionalmente com menor afluência, como as zonas rurais e o interior algarvio.

Dessa forma, o Algarve Craft&Food irá apoiar a preservação e a revitalização de práticas e costumes tradicionais, aumentando as fontes de rendimento de artesãos e dos produtores alimentares locais.

Para tal, no contexto deste projeto, será desenvolvido um conjunto de atividades que, além de permitirem divulgar a oferta da região no segmento do turismo cultural e criativo, junto dos mercados nacionais e internacionais (EUA e Europa), vem em simultâneo capacitar artesãos e produtores agroalimentares locais para que, em conjunto com designers e chefs de cozinha, apostem na inovação e no desenvolvimento de produtos e de programas com potencial turístico.

Entre os exemplos estão a realização de residências criativas e workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e chefs de cozinha; laboratórios criativos de gastronomia tradicional algarvia; um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais; o desenvolvimento de cinco novos produtos de artesanato e de dez novos programas de turismo cultural e criativo focados nestes produtos.

Alexandre Lopes

Artesanato e gastronomia vão gerar dez novos programas turísticos no Algarve

Tipo Melo: Internet

Data Publicação: 27/02/2020

Melo: Folha do Domingo Online

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=52eefe85>

Pub

O desenvolvimento de dez novos programas de turismo cultural e criativo focados em produtos de artesanato, para comercializar no mercado, é o objetivo do novo projeto "Algarve Craft & Food", hoje apresentado em Faro.

O projeto, que visa criar experiências turísticas diferenciadoras em locais de menor afluência turística, como as zonas rurais e o interior algarvio, resulta de uma parceria entre a Região de Turismo do Algarve (RTA), a empresa Tertúlia Algarvia e a Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade (QRER).

Os programas pressupõem que os turistas aprendam técnicas de artesanato, para depois elaborarem peças características da região, e participem em atividades que podem estar relacionadas com agricultura, pesca ou gastronomia.

"Mas sempre com as mãos na massa, em que o turista é o principal ator e é ele que vai manufaturar, quer a peça de artesanato quer depois aquilo que vai comer", disse João Amaro, diretor executivo da Tertúlia Algarvia.

O responsável deu como exemplos programas em que alguém "faça uma cataplana em cobre e a seguir vá confeccionar uma cataplana, ou que vá participar numa colheita de laranja e que faça uma cesta para guardar essa laranja".

Numa primeira fase, o projeto implica o desenvolvimento, em conjunto, por artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e 'chefs' de cozinha, de programas com potencial turístico para depois serem testados pelo mercado.

A realização de residências criativas, 'workshops' técnicos, laboratórios criativos e um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais são algumas das ações previstas nesta fase inicial.

"Nós precisamos de juntar um designer e um artesão para criar uma peça que possa ser desenvolvida em meio dia, ou num dia, para depois integrar num programa de turismo criativo", explicou João Amaro, descartando a criação de peças com um processo mais longo de desenvolvimento.

Até ao final do primeiro semestre de 2021, o objetivo passa por criar dez "bons ou muito bons" programas que possam ser "comercializáveis e que correspondam ao que o mercado procura", acrescentou o empresário.

Como o projeto tem uma duração de 24 meses, a meta passa por criar programas que tenham continuidade, permitindo aumentar as fontes de rendimento de artesãos e produtores alimentares.

"Temos de fazer uma avaliação muito importante no território de quem são os artesãos e produtores

locais com condições para desenvolver, de forma permanente ou constante, este tipo de experiências", sublinhou.

De acordo com João Amaro, "se o mercado precisar de véspera ou com dois dias de antecedência, porque há um grupo de dez pessoas interessadas, essa experiência tem de acontecer".

O presidente da RTA, João Fernandes, frisou que "olhar para as tradições da região e dar-lhes nova vida" confere um "cunho muito interessante" a um projeto que permitirá chegar a novos turistas.

A aposta passa por mercados turísticos mais emergentes, como o norte-americano (Estados Unidos e Canadá), o norte da Europa e Espanha, mas também em Portugal.

O projeto "Algarve Craft & Food" conta com um orçamento de de 725 mil euros, com financiamento de 70% pelo CRESC Algarve 2020.

Pub

Lusa

Artesanato e gastronomia geram 10 programas turísticos

Tipo Meio:	Internet	Data Publicação:	27/02/2020
Meio:	Jornal do Algarve Online	Autores:	João Prudêncio

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=919caa27>

O desenvolvimento de dez novos programas de turismo cultural e criativo focados em produtos de artesanato, para comercializar no mercado, é o objetivo do novo projeto "Algarve Craft & Food", hoje apresentado em Faro.

O projeto, que visa criar experiências turísticas diferenciadoras em locais de menor afluência turística, como as zonas rurais e o interior algarvio, resulta de uma parceria entre a Região de Turismo do Algarve (RTA), a empresa Tertúlia Algarvia e a Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade (QRER).

Os programas pressupõem que os turistas aprendam técnicas de artesanato, para depois elaborarem peças características da região, e participem em atividades que podem estar relacionadas com agricultura, pesca ou gastronomia.

"Mas sempre com as mãos na massa, em que o turista é o principal ator e é ele que vai manufaturar, quer a peça de artesanato quer depois aquilo que vai comer", disse João Amaro, diretor executivo da Tertúlia Algarvia.

O responsável deu como exemplos programas em que alguém "faça uma cataplana em cobre e a seguir vá confeccionar uma cataplana, ou que vá participar numa colheita de laranja e que faça uma cesta para guardar essa laranja".

Numa primeira fase, o projeto implica o desenvolvimento, em conjunto, por artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e 'chefs' de cozinha, de programas com potencial turístico para depois serem testados pelo mercado.

A realização de residências criativas, 'workshops' técnicos, laboratórios criativos e um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais são algumas das ações previstas nesta fase inicial.

"Nós precisamos de juntar um designer e um artesão para criar uma peça que possa ser desenvolvida em meio dia, ou num dia, para depois integrar num programa de turismo criativo", explicou João Amaro, descartando a criação de peças com um processo mais longo de desenvolvimento.

Até ao final do primeiro semestre de 2021, o objetivo passa por criar dez "bons ou muito bons" programas que possam ser "comercializáveis e que correspondam ao que o mercado procura", acrescentou o empresário.

Como o projeto tem uma duração de 24 meses, a meta passa por criar programas que tenham continuidade, permitindo aumentar as fontes de rendimento de artesãos e produtores alimentares.

"Temos de fazer uma avaliação muito importante no território de quem são os artesãos e produtores locais com condições para desenvolver, de forma permanente ou constante, este tipo de

experiências", sublinhou.

De acordo com João Amaro, "se o mercado precisar de véspera ou com dois dias de antecedência, porque há um grupo de dez pessoas interessadas, essa experiência tem de acontecer".

O presidente da RTA, João Fernandes, frisou que "olhar para as tradições da região e dar-lhes nova vida" confere um "cunho muito interessante" a um projeto que permitirá chegar a novos turistas.

A aposta passa por mercados turísticos mais emergentes, como o norte-americano (Estados Unidos e Canadá), o norte da Europa e Espanha, mas também em Portugal.

O projeto "Algarve Craft & Food" conta com um orçamento de de 725 mil euros, com financiamento de 70% pelo CRESC Algarve 2020.

Share this: [Click to share on Facebook \(Opens in new window\)](#)[Click to share on Twitter \(Opens in new window\)](#)[Click to email this to a friend \(Opens in new window\)](#)[Click to print \(Opens in new window\)](#)[Click to share on WhatsApp \(Opens in new window\)](#)[Click to share on Pinterest \(Opens in new window\)](#)More

Tagsartesanato gastronomia turismo

<https://jornaldoalgarve.pt/author/jprudencio/>

"Algarve Craft&Food" aposta no artesanato e gastronomia da região

Tipo Melo: Internet

Data Publicação: 27/02/2020

Melo: Postal do Algarve Online

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=40c1a883>

O projeto, desenvolvido pela RTA em parceria com a Tertúlia Algarvia e QNER, pretende criar e promover experiências turísticas diferenciadoras, de cariz sustentável, sobretudo em locais tradicionalmente com menor afluência, como as zonas rurais e o interior algarvio

Previous

Fotos D.R.

Fotos D.R.

Next13

O artesanato local e os produtos alimentares típicos algarvios são as estrelas do novo projeto "Algarve Craft&Food", lançado hoje pela Região de Turismo do Algarve (RTA). O objetivo é valorizar e promover as tradições, a gastronomia, a cultura e o património natural como ativos para potenciar a oferta de turismo cultural e criativo.

Desenvolvido em parceria com a Tertúlia Algarvia, a QNER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade e a Associação Turismo do Algarve, o projeto pretende criar e promover experiências turísticas diferenciadoras, de cariz sustentável, sobretudo em locais tradicionalmente com menor afluência, como as zonas rurais e o interior algarvio.

O "Algarve Craft&Food" vem apoiar a preservação e a revitalização de práticas e costumes tradicionais, aumentando as fontes de rendimento de artesãos e dos produtores alimentares locais.

Para tal, no contexto deste projeto será desenvolvido um conjunto de atividades que, além de permitirem divulgar a oferta da região no segmento do turismo cultural e criativo, junto dos mercados nacionais e internacionais (EUA e Europa), vem em simultâneo capacitar artesãos e produtores agroalimentares locais para que, em conjunto com designers e Chefs de cozinha, apostem na inovação e no desenvolvimento de produtos e de programas com potencial turístico.

Entre os exemplos estão a realização de residências criativas e workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e chefs de cozinha; laboratórios criativos de gastronomia tradicional algarvia; um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais; o desenvolvimento de 5 novos produtos de artesanato e de dez novos programas de turismo cultural e criativo focados nestes produtos. As distintas iniciativas contemplam também ações de capacitação destes agentes e a internacionalização em mercados europeus como Espanha e mercados emergentes como os Estados Unidos da América e a criação do "Prémio Craft&Food".

Para João Fernandes, presidente da RTA, "o 'Algarve Craft&Food' é um projeto estratégico porque, ao dinamizar as nossas tradições no artesanato e na gastronomia, vem enriquecer a visita, contribuindo para valorizar o interior do território algarvio e, ao mesmo tempo, diversificar a oferta, atenuando a sazonalidade e reforçando a conquista de novos mercados".

"Este projeto é também especialmente relevante porque vem colocar o Algarve na vanguarda das tendências no setor do turismo, nos conceitos de 'slow made' e 'slow food'. Vem promover uma oferta que convida o turista a vivenciar a região ao ritmo da vida local, da comunidade e dos seus saberes e sabores", sublinha João Fernandes.

Segundo João Amaro, diretor executivo da Tertúlia Algarvia, o projeto é "provavelmente o primeiro passo da região para a criação de uma relação virtuosa entre o setor das Artes e Ofícios (artesanato) e o setor agroalimentar, associando-os à promoção turística através do desenvolvimento de programas de turismo cultural e criativo".

"Reconhecendo que a reduzida dimensão e especialização das empresas e unidades produtivas de ambos os setores constitui um constrangimento a ultrapassar, acreditamos que a qualidade e a diversidade dos nossos produtos - associadas à imagem de sustentabilidade e respeito pelos valores ecológicos e pelas tradições - permitirão criar no futuro produtos turísticos capazes de competir à escala global", adianta João Amaro, para quem "este é o Algarve autêntico que queremos e vamos promover internacionalmente".

Já para a presidente da cooperativa QRER, Sara Fernandes, "aliar a riqueza cultural da região a uma oferta turística de qualidade é algo valioso para o posicionamento do Algarve nos principais destinos turísticos internacionais. É também uma abordagem estratégica na valorização do nosso património imaterial que precisa de encontrar mecanismos que lhe garantam um futuro sustentável. Este projeto pretende contribuir para esta visão, aliando o artesanato tradicional e a gastronomia à inovação, ao design e à criatividade, contribuindo para a dinamização dos territórios do interior algarvio. É nossa ambição que esta iniciativa possa também posicionar ainda mais o interior algarvio numa oferta global de turismo cultural e criativo, e que tal se reflita num crescimento da atividade económica da região", conclui Sara Fernandes.

Há 36 minutos

Redacao

Artesanato e gastronomia vão gerar dez novos programas turísticos no Algarve

Tipo Melo: Internet

Data Publicação: 27/02/2020

Melo: Sapo Online - Sapo Viagens Online

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=10c0f46d>

O desenvolvimento de dez novos programas de turismo cultural e criativo focados em produtos de artesanato, para comercializar no mercado, é o objetivo do novo projeto "Algarve Craft & Food",

O projeto, que visa criar experiências turísticas diferenciadoras em locais de menor afluência turística, como as zonas rurais e o interior algarvio, resulta de uma parceria entre a Região de Turismo do Algarve (RTA), a empresa Tertúlia Algarvia e a Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade (QRER).

Os programas pressupõem que os turistas aprendam técnicas de artesanato, para depois elaborarem peças características da região, e participem em atividades que podem estar relacionadas com agricultura, pesca ou gastronomia.

"Mas sempre com as mãos na massa, em que o turista é o principal ator e é ele que vai manufaturar, quer a peça de artesanato quer depois aquilo que vai comer", disse João Amaro, diretor executivo da Tertúlia Algarvia.

O responsável deu como exemplos programas em que alguém "faça uma cataplana em cobre e a seguir vá confeccionar uma cataplana, ou que vá participar numa colheita de laranja e que faça uma cesta para guardar essa laranja".

Numa primeira fase, o projeto implica o desenvolvimento, em conjunto, por artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e 'chefs' de cozinha, de programas com potencial turístico para depois serem testados pelo mercado.

Continuar a ler

A realização de residências criativas, 'workshops' técnicos, laboratórios criativos e um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais são algumas das ações previstas nesta fase inicial.

"Nós precisamos de juntar um designer e um artesão para criar uma peça que possa ser desenvolvida em meio dia, ou num dia, para depois integrar num programa de turismo criativo", explicou João Amaro, descartando a criação de peças com um processo mais longo de desenvolvimento.

Até ao final do primeiro semestre de 2021, o objetivo passa por criar dez "bons ou muito bons" programas que possam ser "comercializáveis e que correspondam ao que o mercado procura", acrescentou o empresário.

Como o projeto tem uma duração de 24 meses, a meta passa por criar programas que tenham continuidade, permitindo aumentar as fontes de rendimento de artesãos e produtores alimentares.

"Temos de fazer uma avaliação muito importante no território de quem são os artesãos e produtores locais com condições para desenvolver, de forma permanente ou constante, este tipo de

experiências", sublinhou.

De acordo com João Amaro, "se o mercado precisar de véspera ou com dois dias de antecedência, porque há um grupo de dez pessoas interessadas, essa experiência tem de acontecer".

O presidente da RTA, João Fernandes, frisou que "olhar para as tradições da região e dar-lhes nova vida" confere um "cunho muito interessante" a um projeto que permitirá chegar a novos turistas.

A aposta passa por mercados turísticos mais emergentes, como o norte-americano (Estados Unidos e Canadá), o norte da Europa e Espanha, mas também em Portugal.

O projeto "Algarve Craft & Food" conta com um orçamento de de 725 mil euros, com financiamento de 70% pelo CRESC Algarve 2020.

Newsletter Receba o melhor do SAPO Viagens. Semanalmente. No seu email. Subscrever Já subscrevi
Na sua rede favorita Siga-nos na sua rede favorita.

SAPO Viagens/Lusa

Projeto desenvolvido pela RTA, em parceria com Tertúlia Algarvia e QNER

Tipo Melo: Internet Data Publicação: 27/02/2020

Melo: Voz do Algarve Online (A)

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=8a8dbe1c>

ALGARVE CRAFT&FOOD VALORIZA ARTESANATO E GASTRONOMIA DA REGIÃO

O artesanato local e os produtos alimentares típicos algarvios são as estrelas do novo projeto Algarve Craft&Food, lançado hoje pela Região de Turismo do Algarve (RTA). O objetivo é valorizar e promover as tradições, a gastronomia, a cultura e o património natural como ativos para potenciar a oferta de turismo cultural e criativo.

Desenvolvido em parceria com a Tertúlia Algarvia, a QNER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade e a Associação Turismo do Algarve, o projeto pretende criar e promover experiências turísticas diferenciadoras, de cariz sustentável, sobretudo em locais tradicionalmente com menor afluência, como as zonas rurais e o interior algarvio.

O "Algarve Craft&Food" vem apoiar a preservação e a revitalização de práticas e costumes tradicionais, aumentando as fontes de rendimento de artesãos e dos produtores alimentares locais.

Para tal, no contexto deste projeto será desenvolvido um conjunto de atividades que, além de permitirem divulgar a oferta da região no segmento do turismo cultural e criativo, junto dos mercados nacionais e internacionais (EUA e Europa), vem em simultâneo capacitar artesãos e produtores agroalimentares locais para que, em conjunto com designers e Chefs de cozinha, apostem na inovação e no desenvolvimento de produtos e de programas com potencial turístico.

Entre os exemplos estão a realização de residências criativas e workshops técnicos para artesãos, designers, produtores agroalimentares locais e chefs de cozinha; laboratórios criativos de gastronomia tradicional algarvia; um seminário sobre internacionalização de artesanato e produtos alimentares locais; o desenvolvimento de 5 novos produtos de artesanato e de dez novos programas de turismo cultural e criativo focados nestes produtos.

As distintas iniciativas contemplam também ações de capacitação destes agentes e a internacionalização em mercados europeus como Espanha e mercados emergentes como os Estados Unidos da América e a criação do "Prémio Craft&Food".

Para João Fernandes, presidente da RTA, "o 'Algarve Craft&Food' é um projeto estratégico porque, ao dinamizar as nossas tradições no artesanato e na gastronomia, vem enriquecer a visita, contribuindo para valorizar o interior do território algarvio e, ao mesmo tempo, diversificar a oferta, atenuando a sazonalidade e reforçando a conquista de novos mercados".

"Este projeto é também especialmente relevante porque vem colocar o Algarve na vanguarda das tendências no setor do turismo, nos conceitos de 'slow made' e 'slow food'. Vem promover uma oferta que convida o turista a vivenciar a região ao ritmo da vida local, da comunidade e dos seus saberes e sabores", sublinha João Fernandes.

Segundo João Amaro, diretor executivo da Tertúlia Algarvia, o projeto é "provavelmente o primeiro passo da região para a criação de uma relação virtuosa entre o setor das Artes e Ofícios (artesanato) e

o setor agroalimentar, associando-os à promoção turística através do desenvolvimento de programas de turismo cultural e criativo".

"Reconhecendo que a reduzida dimensão e especialização das empresas e unidades produtivas de ambos os setores constitui um constrangimento a ultrapassar, acreditamos que a qualidade e a diversidade dos nossos produtos - associadas à imagem de sustentabilidade e respeito pelos valores ecológicos e pelas tradições - permitirão criar no futuro produtos turísticos capazes de competir à escala global", adianta João Amaro, para quem "este é o Algarve autêntico que queremos e vamos promover internacionalmente".

Já para a presidente da cooperativa QRER, Sara Fernandes, "aliar a riqueza cultural da região a uma oferta turística de qualidade é algo valioso para o posicionamento do Algarve nos principais destinos turísticos internacionais.

É também uma abordagem estratégica na valorização do nosso património imaterial que precisa de encontrar mecanismos que lhe garantam um futuro sustentável. Este projeto pretende contribuir para esta visão, aliando o artesanato tradicional e a gastronomia à inovação, ao design e à criatividade, contribuindo para a dinamização dos territórios do interior algarvio.

É nossa ambição que esta iniciativa possa também posicionar ainda mais o interior algarvio numa oferta global de turismo cultural e criativo, e que tal se reflita num crescimento da atividade económica da região", conclui Sara Fernandes.

Por: IPM