



prove
Portugal

TURISMO DE
PORTUGAL 



Prove Portugal pretende levar a cabo a divulgação da excelência do nosso património culinário, construindo para Portugal uma identidade gastronómica reconhecida e reconhecível.

TURISMO DE
PORTUGAL



prove
Portugal

Portugal e a gastronomia

Portugal possui um conjunto de regiões muito diversificadas onde se desenvolveram culinárias de grande valor gastronómico, tem uma costa de cerca de mil quilómetros na qual se pesca o melhor peixe do mundo e mariscos fabulosos, tem o olival que lhe dá um azeite de enorme qualidade, vinhos de mesa à altura do topo mundial, os vinhos únicos do Porto e da Madeira, os mais delicados produtos hortícolas e fruta de eleição, pastagens que asseguram carnes magníficas e queijos de superior qualidade,

A gastronomia e os vinhos portugueses assumem uma importância estratégica na captação de turistas motivados pela descoberta deste património e no enriquecimento da experiência da estadia de todos os que nos visitam.

tem *Chefs* que executam na perfeição as receitas tradicionais e outros que praticam a melhor cozinha contemporânea e de vanguarda. Tem o Caldo Verde, o Peixe Fresco, o Cozido, o Leitão Assado, a Cataplana, o Bacalhau mas toda esta riqueza gastronómica é muitas vezes desconhecida no estrangeiro e só os que nos visitam se surpreendem e se deliciam com ela.



Acresce ainda que, historicamente, fomos nós, com as descobertas, que introduzimos na Europa os grandes ingredientes da moderna culinária, as especiarias, os coentros, o açafrão, a paprika, os pimentos o gengibre, o tomate... Portugal tem, ainda, a possibilidade de apresentar uma cozinha de base muito saudável, com o peixe, os legumes, o azeite, as cozeduras simples que reflectem os objectivos maiores da chamada “dieta mediterrânica”.





Promoção da gastronomia portuguesa

Prove Portugal contempla a coordenação de programas de acções diversificados e orientados para diversos públicos nacionais e internacionais e, a todo o tempo, pode incorporar novas iniciativas de parceiros públicos e privados.

Numa parceria com a Academia Portuguesa de Gastronomia (ligada à Academia Internacional com relações privilegiadas na gastronomia mundial), o Turismo de Portugal pretende levar a cabo a divulgação da excelência do nosso património culinário, construindo para Portugal uma identidade gastronómica reconhecida e reconhecível.

O programa Prove Portugal pretende aumentar a visibilidade, reconhecimento e a percepção, nacional e internacional, de uma gastronomia de excelência, sustentada em produtos genuínos de grande qualidade.

Esta identidade deverá ser praticada e garantida internamente, através da qualidade dos nossos produtos, da nossa restauração e dos *Chefs* que os trabalham, dos nossos vinhos, da nossa diversidade culinária. Com a participação activa dos Organismos Oficiais, as Entidades Regionais de Turismo e Regiões Autónomas, os Municípios, as Empresas, as Associações Empresarias e Profissionais, as Associações de Produtores e, naturalmente, os empresários da restauração e hotelaria.

Só através dessa garantia de qualidade interna fará sentido divulgar, com orgulho, no estrangeiro, estes nossos valores gastronómicos, por forma a conseguirmos beneficiar dessa identidade.

O esforço para o conseguir será significativo. Mas temos a certeza que após ser atingido esse objectivo, o mesmo se auto-sustentará, representando definitivamente uma considerável mais-valia para o Turismo em Portugal.

www.proveportugal.pt
/ www.tasteportugal.com

O novo site dedicado à gastronomia e vinhos, disponibiliza conteúdos informativos e multimédia dedicados ao que de melhor se pode degustar em Portugal.

Da cozinha regional à cozinha contemporânea, dos produtos regionais aos vinhos portugueses, das receitas dos *Chefs* aos restaurantes gourmet e agenda de eventos - muita informação será, partilhada com os turistas que querem conhecer e experimentar a nossa gastronomia.



O melhor peixe do mundo

O peixe das nossas costas tem um valor gas tronómico incalculável, que os nossos *Chefs* tão bem sabem fazer ressaltar através das muitas for mas com que o preparam. É esse o nosso “gosto”, o gosto do peixe fresco e sublime tão aprec iado por nós e por todos os estrangeiros que nos visitam.

JOSE BENTO DOS SANTOS,
PRESIDENTE DA ACADEMIA PORTUGUESA
DE GASTRONOMIA



Da humilde sardinha ao sofisticado robalo, do magnífico atum ao pregado de eleição, Portugal tem o melhor peixe do mundo.

Sei que, ao fazer esta afirmação, posso passar por cultivar um nacionalismo acérrimo ou suscitar alguns sorrisos nos meus amigos *gourmets* de todo o mundo. Ela é, contudo, convicta e séria, baseada na minha experiência pessoal, de quem já deve ter provado o peixe de quase todas as origens, de todas as costas e de todos os oceanos.



Mas, muito para além da minha opinião pessoal, são as condições únicas do mar que banha as nossas costas que provam cientificamente que existem aqui as mais favoráveis condições para a criação natural de peixe de qualidade e valor gastronómico incontornáveis. Para além disso, a prova insofismável é, sem duvida, haver alguns dos mais reputados *Chefs* mundiais que servem diariamente, com grande destaque, peixe pescado nas nossas águas, que pela sua qualidade superior impõe a sua presença à mesa dos melhores restaurantes, em todo o mundo.

Quem nunca se deu ao trabalho de ir à praça, de manhã cedo, comprar um peixe ainda vivo, acabado de pescar, levá-lo para casa, prepará-lo na simples grelha de carvão, cozendo-o num caldo ou assando-o no forno e partilhar com os amigos aquele deslumbrante gosto a iodo e a mar, não sabe o significado do verdadeiro prazer gastronómico. É por isso que cabe a todos nós o dever de o defendermos, elevando-o a ícone maior da nossa gastronomia sabendo que, de facto, o nosso é **O MELHOR PEIXE DO MUNDO!**

O bom sabor de Portugal

DAVID LOPES RAMOS,
JORNALISTA GASTRONÓMICO



Nós, portugueses, somos um povo possuidor de um património cultural rico, variado e original. É neste âmbito que se enquadra a nossa gastronomia a qual, como alguém escreveu, "constitui seguramente um ramo da estética e ensina a arte de viver em sociedade". Neste particular, não nos falta nada. Temos pães feitos com farinhas de todos os melhores cereais, temos um fumeiro de uma riqueza e variedade incomuns, temos os melhores peixes e mariscos do mundo, temos algumas carnes estimáveis e dois ou três queijos de que nos podemos orgulhar. São portugueses um

Trata-se de construir uma imagem convincente do que temos de melhor nos domínios da gastronomia e vinhos, de a dar a conhecer ao mundo e às suas gentes, ganhando-as para a certeza de que o sabor de Portugal é requintado, sofisticado e cosmopolita.

dos grandes vinhos do mundo, o Porto, e um conjunto de vinhos de mesa, cuja qualidade é cada vez mais reconhecida. Temos, finalmente, um modo artesão de fazer muitos dos produtos citados, que pode e deve ser valorizado neste nosso mundo globalizado. Se temos um modo de ser únicos, então faz falta que valorizemos tal característica e qualidade. Mas se temos consciência da nossa individualidade de povo velho de muitos séculos, também temos que ter a lucidez de constatar que quase ninguém conhece o que temos de melhor nos domínios da gastronomia.

Esta não pretende resolver os problemas da Humanidade. A sua função é muito mais comezinha, mas igualmente nobre: permitir que os homens se relacionem melhor e sejam mais sábios sobre um assunto que tem a ver com a sua qualidade de vida e da sociedade em que se integram, ou seja, com a sua felicidade. Um gastrónomo, quando o é em consciência, é uma espécie de guardião da integridade e da genuinidade do domínio alimentar de toda uma comunidade.



Faz também sentido chamar a atenção para o facto de, na última década, termos assistido ao aparecimento de um conjunto de cozinheiras e cozinheiros, alguns dos quais, devido ao seu talento criativo, ganharam direito ao título de chefes de cozinha, os quais, maioritariamente ancorados no melhor que tem a nossa culinária tradicional, nos posicionam num patamar que aponta para a modernidade e, até, a vanguarda. Estamos, então, num daqueles momentos em que o que faz falta é unir vontades, boas vontades, energias, capacidade de trabalho, rigor e disciplina que nos façam dar um salto em frente.

Não será tarefa fácil convencer o mundo de que Portugal é um lugar de coisas boas, originais, saborosíssimas. Mas, embora muitas vezes não pareça, nós ainda não perdemos o jeito e a capacidade para respondermos aos desafios que se nos colocam. Agora trata-se de construir uma imagem convincente do que temos de melhor nos domínios da gastronomia e vinhos, de a dar a conhecer ao mundo e às suas gentes, ganhando-as para a certeza de que o sabor de Portugal é requintado, sofisticado e cosmopolita.



TURISMO DE
PORTUGAL



meid
Ministério da Economia,
da Inovação e do Desenvolvimento



www.proveportugal.pt / www.tasteportugal.com