

# *Choose our Food*

*Turismo e Agroalimentar do  
Baixo Guadiana*



**CHOOSE  
OUR  
FOOD**  
Turismo e Agroalimentar  
do Baixo Guadiana



# O projeto



- O projeto «Choose our Food» teve incidência no domínio produtivo e inovador do Baixo Guadiana e pretendeu maximizar o potencial dos produtos agroalimentares regionais, bem como reforçar a cooperação empresarial e competitividade no território.

- Cofinanciado pelo PO CRESC Algarve 2020 (SIAC – Qualificação, Baixa Densidade)

- Duração: Fev 16 – Abril 18



# Objetivos

- Diagnóstico do setor agroalimentar e sua correlação com o setor turístico
- Envolvimento de empresários do setor agroalimentar e turístico e estreitamento de relações entre estes
- Promoção do setor turístico e agroalimentar



# Alguns resultados:

Diagnóstico Setor  
Agroalimentar do B.G.



Estudo Setor  
Agroalimentar e Turístico



Guia do Produtor – Apoio à  
competitividade e inovação



# Alguns resultados:

- ✓ Capacitação Técnica Produtores
- ✓ Redes de Cooperação
- ✓ Certame gastronómico e embaixadores
- ✓ *Networking* produtores / agentes turísticos
- ✓ Acordos de cooperação e comercialização
- ✓ Fam Trip
- ✓ Show Cookings



# Alguns resultados:

Sessão de Capacitação  
«Circuitos de  
Comercialização  
agroalimentar»

23 de março pelas 14h30  
Associação Odiana | Castro Marim

inscrições  
281 531 171

CICLO DE SESSÕES  
DE CAPACITAÇÃO

25  
setembro  
2017  
14h às  
16h

TEMA 1  
**QUALIDADE E  
SEGURANÇA ALIMENTAR**

- Instalações e equipamentos
- Manuseamento de alimentos
- Embalamento e rotulagem
- Alergénios

LOCAL:  
Associação Odiana em Castro Marim

INSCRIÇÕES:  
odiana.comunicacao@gmail.com ou 281 531 171



# Alguns resultados:



# Alguns resultados:

- ✓ Encontros *Science to Business*
- ✓ Acordos de investigação entre Produtores e UAIG





# Alguns resultados:

- Mostruário da identidade agroalimentar do Baixo Guadiana
- Valorização dos saberes ancestrais
- Promoção das receitas mais típicas
- Estímulo da oferta de produtores e restauração
- Fomento do consumo de produtos locais



Versão digital:

[https://mega.nz/#!NLg3CIIR!HIE2ZDgfmsJHO605gd9YZfc-bNsLant1DiQW4PQfT\\_U](https://mega.nz/#!NLg3CIIR!HIE2ZDgfmsJHO605gd9YZfc-bNsLant1DiQW4PQfT_U)

# Roteiro dos Sabores

•Destaque para os peixes do rio, borregos assados no forno, ensopados, grelhados, o afamado gaspacho, os saborosos pratos de caça, os cozidos e açordas, o marisco e o peixe da costa, ainda os deliciosos doces com receitas de alfarroba, amêndoa, figo e mel.

## Ensopado de Enguias

### Preparação:

Lave muito bem as enguias até que saia o limo branco que costumam ter, enxugue com papel de cozinha e corte em bocados regulares. Tempere com sal. Corte as cebolas em rodela e aloure em azeite, junte o tomate cortado, o dente de alho esmagado, o louro, os coentros e hortelã da ribeira. Deixe refogar um pouco, regue com vinho branco, e quando evaporar introduza as enguias, envolvendo-as bem. Apure em lume brando, cerca de 15 minutos. Sirva com sopas de pão frito em azeite.



500gr enguias,  
2 cebolas,  
2 tomates maduros,  
Azeite q.b.,  
2 alhos,  
louro q.b.,  
coentros e hortelã da ribeira q.b.

PEIXE E MARISCO 39



# Roteiro dos Sabores



## Alfarroba

A alfarroba é bastante conhecida como a alternativa saudável ao chocolate. O gosto é praticamente o mesmo do cacau, bem doce, mas versão salutar!

A árvore é a alfarrobeira e é originária da região mediterrânica. Gosta de climas secos e suaves e não aguenta geadas, concentrando-se sobretudo, no barrocal algarvio. O seu fruto, a alfarroba, é apanhado no mês de agosto. Tradicionalmente utilizada como alimento para animais, a alfarroba tem conhecido um novo impulso ao nível gastronómico: desde licor a bolos, bolachas e tartes, passando pelo gelado e fabrico de chocolate, assim como pão e a tradicional «Bolinha de Berlim», mas de alfarroba. Tem diferentes aplicações nas indústrias da farmacêutica, têxtil e do papel, inclusive na indústria cosmética.

Em termos nutricionais, a alfarroba é uma «bomba de saúde» e, comparativamente ao chocolate é três vezes mais rica em cálcio, tem menos 33% de calorias e ainda menos 17% de gordura.



Sabia que no Baixo Guadiana produz-se «Manteiga de Alfarroba e Amêndoas»? É um produto que reúne os sabores do Algarve num só frasco! Ao sabor único e inesquecível da alfarroba, une-se o sabor agradável da amêndoa, dando origem a um creme para barrar. É produzida na Quinta da Formalha em S. Bartolomeu (Castro Marim). Saiba mais em: <http://www.quintadoformalha.com>

## Torta de Alfarroba e Mel

### Preparação:

Esta torta conlita o melhor da alfarroba e do mel, tornando-se um doce apetecível para a sobremesa ou para saborear em qualquer momento do dia, a acompanhar por um café ou um copo de leite. Comece por bater o açúcar com os ovos inteiros (com uma colher de pau). Junte a margarina derretida, a farinha de alfarroba, a de trigo, o mel e, por último, o leite. Misture de forma a ficar homogênea, sem grânulos. Vá a cozer num tabuleiro forrado com papel vegetal. Deixe arrefecer um pouco antes de enrolar.



6 ovos,

250g açúcar,

tres sapa de farinha de alfarroba,

sapa de farinha de trigo,

1/2 colher de sapa de

margarina derretida,

colher de sapa de mel,

2 copos de leite.



Receita cedida por: Pastelaria Maria Almerinda Pereira, Cabanos - Moçimta



**CHOOSE  
OUR  
FOOD**

Turismo e Agroalimentar  
do Baixo Guadiana

# Alguns resultados:



## Choose Our Food

Associação Odiana Viagens e Local



PEGI 3

Adicionar à lista de desejos

Instalar



Aproveite e conheça os restaurantes, alojamentos locais e património a visitar



Encontre as receitas mais típicas deste território do Algarve



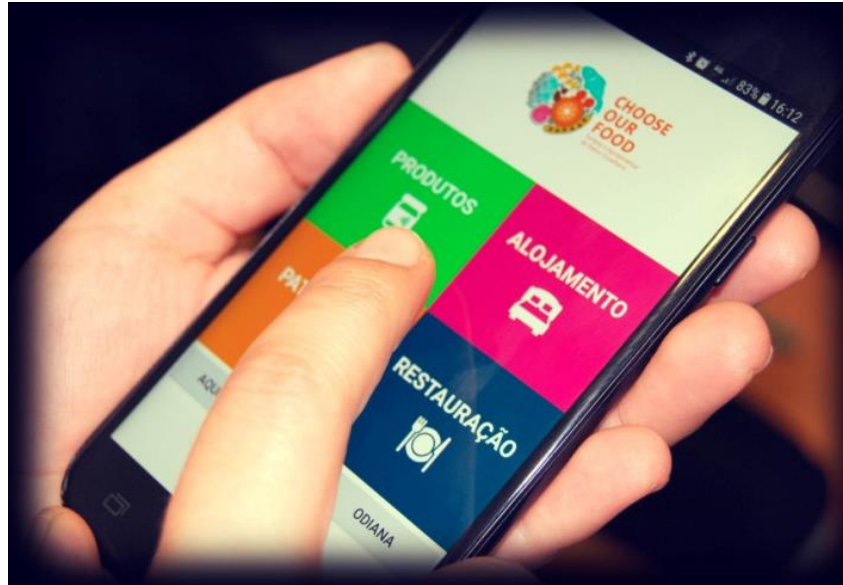
- Abordagem sinérgica à realidade do setor agroalimentar
- Georreferenciação dos produtores e produtos regionais identificados, correlacionando-os com o «Roteiro dos Sabores».



**CHOOSE OUR FOOD**  
Turismo e Agroalimentar do Baixo Guadiana



# APP Choose



- Permite a exploração e divulgação das unidades produtivas e de oferta gastronómica
- Já está disponível para download no Google Play e Apple Store intitulada «Choose our Food».

Download:

[https://play.google.com/store/apps/details?id=com.indice.choose\\_our\\_food](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.indice.choose_our_food)



## *Alguns contributos diretos p/ a Ris3:*

- ✓ Reforço das cadeias de valor do agroalimentar e maior articulação com a atividade turística e de lazer (em particular na animação turística e restauração/hotelaria);
- ✓ Aumento da visibilidade do setor emergente Agroalimentar e produtos locais tradicionais;
- ✓ Fomento da I&D no domínio do Agroalimentar ;
- ✓ Aumento da cooperação interempresarial e intersectorial;
- ✓ Melhoraria da competitividade empresarial e estímulo ao investimento;



# Vídeo promocional

- Vídeo de cariz promocional sobre turismo e gastronomia
- Pretende ser uma montra aberta dos melhores produtos, dos mais deliciosos sabores e das mais distintas iguarias que o Baixo Guadiana tem para oferecer aos visitantes.
- O objetivo é melhorar a promoção dos produtos do Baixo Guadiana



Download em:  
<https://vimeo.com/251669362>







# Choose our Food

A meta final :

«Choose our Food», «Escolha a  
nossa Comida

Escolha os nossos Produtos», os  
produtos do Baixo Guadiana...



# Obrigada



Associação Odiana  
[www.baixoguadiana.com](http://www.baixoguadiana.com)

<https://www.facebook.com/associacaoodiana>

