

PROJECTO

Levantamento histórico
gastronomia de Caminha
&
Certificação Bacalhau á Santa Clara

2020

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	3
APRESENTAÇÃO INTERVENIENTES	4 5
IDENTIDADE DO PROJECTO	6
OBJECTIVO	7
ACÇÕES OPERACIONAIS	
. DESCRIÇÃO DAS ACÇÕES	8
. COMUNICAÇÃO ACÇÕES	9
. CRONOGRAMA DE ACÇÕES	10
ORÇAMENTO PROJECTO	11

INTRODUÇÃO

Este documento foi elaborado no âmbito da candidatura da Câmara Municipal de Caminha ao projecto “Minho Região Europeia da Gastronomia” aprovado pelo Norte 2020, que tem como objectivo geral a dinamização de um conjunto de iniciativas tendo em vista a valorização económica do minho enquanto região gastronómica de excelência.

O objectivo específico da Câmara ao candidatar-se a este projecto é a valorização cultural de Caminha enquanto município gastronómico de excelência e a certificação do “Bacalhau á Santa Clara” como produto endógeno e de alto valor gastronómico, originando assim um potencial económico para a região.

Para desenvolver este trabalho, foi constituída uma equipa com capacidades fulcrais para o bom desenvolvimento do projecto, que juntamente com o departamento da cultura da Câmara de Caminha irão desenvolver todas as iniciativas descritas neste documento.

A elaboração do presente trabalho dará origem a um caderno de referência com receituário da gastronomia tradicional do município de Caminha, e acções de capacitação como workshops, showcookings e acções de formação nos restaurantes.

APRESENTAÇÃO _INTERVENIENTES_

GASTRÓNOMO & EMPRESÁRIO



João Guterres

«Um inquieto colecionador de aromas e sabores», como o próprio se define. Mal terminada a escola primária, começa a trabalhar na área alimentar numa empresa de Valença, que além de mercearia, armazém de mercearias e bacalhau, tinha torrefação de café, cevada e cacau, assim como uma fábrica de chocolates, o que a tornava na realidade numa das maiores dessa área em todo o distrito. Dois anos antes do serviço militar, é convidado para ser encarregado noutra empresa da parte social, refeitório e supermercado. Vai para a tropa e é mobilizado para Angola. Pouco depois de regressar, estabelece-se com a Estalagem «Monte de Faro», junto ao famoso Santuário de Valença, que durante esses anos foi um restaurante de grande prestígio no Norte do País. A carta do restaurante timbrava por ser fruto da sua investigação dos produtos endógenos e da cozinha tradicional portuguesa. Já então se manifestava esta sua permanente «inquietação» sobre «o porquê» dos «nossos» produtos e hábitos alimentares, a fim de recuperar receitas e salvar produtos que se vinham perdendo ao longo do tempo.

Chegou a ser apelidado pela crítica como «antropólogo» da cozinha regional portuguesa e mais recentemente como «alquimista». Ao longo destes anos, colaborou em várias publicações de âmbito regional, no campo da gastronomia. Com a Adriminho foi vencedor das «7 Maravilhas da Gastro- nomia Portuguesa» com o Caldo Verde. E da 1.ª edição do concurso a «Mesa dos Portugueses» com o «Anho no forno de Valença».

É júri de campeonatos internacionais de sommelier. Faz provas para a revista Hotelaria Galega & Turismo. Colabora com escolas profissionais da área da hotelaria. Tem participado em inúmeros Showcookings em Eventos ou programas de TV. Colabora com um canal de televisão galego na produção de um documentário sobre gastronomia portuguesa. Tem colaborado com a Alto Minho T.V. É Confrade das Confrarias do Vinho Porto, do Vinho Alvarinho, das Tripas à Moda do Porto e um dos fundadores da Confraria da Lampreia do Rio Minho, tendo desempenhado funções de Grão-Mestre até 2017.

Em abril de 2015, e fruto do conhecimento que lhe propiciou esta sua «teimosa» investigação, vai nascer das suas mãos o primeiro Gin Tinto do Mundo. Graças a uma seleção de plantas e frutos de Valença que se estavam a perder e que deram origem a esta bebida de excelência. Precisamente um ano depois, inspirado nos sabores de Portugal dá início a uma coleção que já conta com 10 Licores distintos, cada um com a sua receita única inspirada em produtos endógenos portugueses. Mas o verdadeiro sonho da sua vida é esta «Carta Gastronómica de Valença», que agora dá à estampa, como corolário da sua infatigável peregrinação pela História da Gastronomia.

Diz: «Em cada licor pretendo refletir um pouco da história dos sabores de Portugal. Marcam o início de uma nova época de expansão na conquista de novos mercados...». Para além de criar as receitas, João faz uma nota de prova que exprime a sensação do sabor do licor, onde termina com a palavra «Portugal». Compara estas novas criações – Gin Tinto e Cantares de Portugal – à cozinha. Onde o uso das ervas aromáticas e outros componentes são usados na cozinha como ingredientes e tempero, na criação de bebidas é quase a mesma coisa, só que usamos como base o álcool.

CHEF COZINHA & ORGANIZADORA EVENTOS



Amaya Guterres

De mãe espanhola e pai português, cresci entre os tachos e as panelas do restaurante dos meus pais. Foi lá que aprendi a gostar da cozinha e de toda a sua magia! Desde muito jovem que tinha a certeza de qual seria a minha profissão.

Com 15 anos fui estudar cozinha/pastelaria para a Escola de Hotelaria de Santa Maria da Feira. Aos 18, fui para Paris e formei-me em Organização de Eventos e Catering pela Escola Superior de Cozinha Francesa - Ferrandi.

Fiz estágio em várias empresas do sector em Paris, Espanha e Portugal.

Entretanto com o apoio do meu marido e da minha família, reconstruí uma velha Quinta agrícola na terra que me viu crescer “Valença”, transformando-a num restaurante e num espaço para eventos.

Fui também formadora na Eprami (escola profissional do alto minho interior), e dou consultadoria de cozinha em vários espaços. No meu tempo livre gosto de viajar, ler, ouvir musica e cuidar da minha família, sou mãe de 4 rapazes.

A cozinha é a minha grande paixão, defino a minha forma de cozinhar como uma cozinha regional, simples e de conforto... vincada numa aprendizagem constante com as gentes da minha terra e de respeito pelos produtos e pelas receitas que vou aprendendo reinventando os sabores que se perderam no tempo.

GRAPHIC & EVENT DESIGNER



Cristiana Ferreira

Natural do Porto, em 2013 deixei tudo por amor e fui viver para Caminha, onde decidi dar uma volta à minha carreira profissional e dedicar-me de corpo e alma ao projecto que já vinha ganhando forma há algum tempo.

Construir o meu próprio negócio, sempre fez parte dos meus projectos de vida e assim nasceu em 2015 MIKIKI EVENT DESIGNERS, empresa dedicada á organização e decoração de eventos sociais e profissionais, bem como design de eventos, produtos e branding.

Valorizo e agradeço a sensação de não ser consciente do tempo que dedico ao meu trabalho, porque estou permanentemente emocionada, e feliz com o que faço.

Licenciada em gestão de marketing e com um curso de produção gráfica digital, sempre me senti atraída pela criatividade e pelo design, adoro inventar e estar a par das tendências. Ainda que pareça uma pessoa tranquila no trabalho sou como a pólvora “não gosto de deixar nada para o dia seguinte”.

Sou criativa e persistente, levo a cabo tudo a que me proponho, gosto do trabalho bem feito e por isso sou muito exigente a realizá-lo.

Tenho alma viajante, e ainda que adore voltar a casa, viajar para mim é uma necessidade, amante da natureza, o sol é a minha vitamina e o mar sempre formou parte da minha vida, escutá-lo dá-me vida.

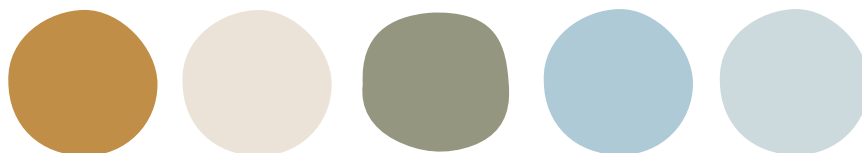
Penso que desfrutar dos pequenos momentos é a chave da vida e que dar valor ao que temos é fundamental.

IDENTIDADE PROJECTO

LOGOTIPO

falta logotipo

PALETE DE CORES



TIPOGRAFIA

PALATINO LINOTYPE

Optima

OBJECTIVO PROJECTO

Certificação do Bacalhau á Santa Clara, como produto originário e de alto valor gastronómico, identificando-o juntamente com a gastronomia tradicional de Caminha um potencial económico e cultural.

Levando a cabo um conjunto de iniciativas, que visam a certificação, investigação, inovação e dinamização do bacalhau á Santa Clara e da gastronomia tradicional com vista á valorização económica de Caminha enquanto município gastronómico de excelência.



CERTIFICAÇÃO
BACALHAU SANTA CLARA
&
GASTRONOMIA TRADICIONAL
=
POTENCIAL ECONÓMICO
&
CULTURAL

ACÇÕES OPERACIONAIS _DESCRIÇÃO DAS ACÇÕES_

- 1 Elaboração **Projecto** com memória descritiva de todas as acções, caderno de custos e logística geral associados às acções.
- 2 **Levantamento histórico do receituário Caminhense**, junto da população mais antiga e através de pesquisa em obras literárias.
- 3 Acompanhamento e **monotorização do processo** de recolha de informação com registos de som e imagem.
- 4 Elaboração em suporte físico da **Carta Gastronómica de Caminha**, com receitas tradicionais da terra e destaque do Bacalhau á Santa Clara.
- 5 Criação de **vídeo promocional**, como forma de promover a gastronomia Caminhense e valorizar o Bacalhau á Santa Clara como produto de grande potencial gastronómico e cultural.
- 6 **Show cooking** realizado no convento de Santa Clara, com o objectivo de divulgar o projecto de certificação do “Bacalhau á Santa Clara”. Evento destinado á restauração e profissionais da área com o objectivo de fomentar o interesse destes pelo projecto. Será realizada uma palestra a explicar todo o projecto e um showcooking de demonstração da confecção do tradicional bacalhau e da nossa reinvenção do prato em formato de petisco. Para tal contaremos com ajuda de alguns chefs do distrito, e o resultado será dado a provar a todos os convidados. Aqui pretendemos realizar uma parceria com o artbeerfest, de forma a introduzir este petisco no evento e assim divulgá-lo a maior número de pessoas, e de conseguirmos alguma marca com interesse em juntar-se a este showcooking.
- 7 **Sensibilização das turmas de hotelaria e cozinha da ETAP** no projecto, de forma a “educar” os futuros profissionais para a importância da gastronomia tradicional. Incluindo-os de forma prática no evento do showcooking.
- 8 **Acção de formação nos restaurantes** com o objectivo de fomar e sensibilizar os chefs da terra a confeccionar o “Bacalhau á santa clara” de acordo com a receita original e certificada. Os interessados deverão preencher um formulário de candidatura á formação individualizada a dar pela chef Amaya Guterres e receberão um distintivo para colocar na entrada em como o estabelecimento contém na carta o típico “Bacalhau á Santa Clara”.
- 9 **Comunicação das acções**, (4,5,6,7) de modo a divulga-lás eficazmente ao nosso target.
- 10 Elaboração de **relatório final**, com conclusão de todo o projecto e catalogação de todos os documentos inerentes ao mesmo.

COMUNICAÇÃO DAS ACÇÕES

ACÇÃO	SUPORTE \ LOCALIZAÇÃO	OBJECTIVO	FREQUÊNCIA
Carta Gastronómica de Caminha	INTERNET (Redes sociais) . Vale Mais Diário do Minho . Câmara de Caminha . Posto de turismo Caminha	Dar a conhecer aos leitores o trabalho realizado e suscitar o interesse na experimentação das receitas tradicionais caminhenses com destaque do bacalhau á Santa Clara	No lançamento dos exemplares, e depois semanalmente com divulgação de receitas, apelando ao público para a experimentação em casa.
Vídeo promocional	Internet (Redes sociais) . Vale Mais Diário do Minho Câmara Caminha . Alto Minho TV	Divulgar de forma apelativa e emocional ao nosso target, os produtos da terra e a gastronomia tradicional caminhense	Depois do produto final pronto e sempre que seja coerente promover os a gastronomia caminhense.
Show cooking	Internet (Redes sociais) . Vale Mais Diário do Minho . Alto Minho TV C.M. Caminha	Divulgar o evento como forma de noticia e em fotoreportagem.	logo depois do evento acontecer
Acção formação	Internet (Redes sociais) . Vale Mais Diário do Minho . C.M.caminha	informar o publico da acção de formação que se vai desenvolver e facultar o formulário de inscrição.	diariamente, 15 dias antes de começar a acção de formação.

TARGET DE COMUNICAÇÃO

- . Mulheres entre os 30 e os 55 anos com interesse pela gastronomia, de classe social média e média alta.
- . Mulheres e homens ligados á restauração.

CRONOGRAMA ACÇÕES

TAREFA	JULHO				AGOSTO				SETEMBRO					OUTUBRO				NOVEMBRO				DEZEMBRO				
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5
1 .Projecto																										
2. Levantamento histórico do receituário Caminhense																										
3. Monotorização do processo																										
4. Carta Gastronómica de Caminha																										
5. Vídeo promocional																										
6. Show cooking de apresentação de projecto																										
7. Sensibilização das turmas de hotelaria e cozinha da ETAP																										
8. Acção de formação nos restaurantes e bares aderentes																										
9. comunicação das acções																										
10. Relatório final																										

ORÇAMENTO PROJECTO

DESCRIÇÃO ACÇÃO	ORÇAMENTO
.Levantamento histórico do receituário Caminhense, junto da população mais antiga e através de pesquisa em obras literárias. .Recriação do receituário Caminhense e escrita criativa de suas histórias .Palestra e showcooking .Formação na restauração	6.500€
. Elaboração projecto inicil e final da “Carta Gastronómica de Caminha” . Design e maquetização da “Carta Gastronómica de Caminha” . Design material comunicação . Organização e decoração do evento showcooking	6.000€
Distintivos para colocação nos restaurantes aderentes	500€
Suporte físico da “Carta Gastronómica de Caminha” 500 exemplares livro colado cores +\ -80 páginas	2.000€
Vídeo promocional, como forma de promover a gastronomia Caminhense e valorizar o Bacalhau á Santa Clara	1.500€
Material decoração e estruturas para o evento Showcooking	3.000€

TOTAL: 19.500€ + IVA

PROJECTO ELABORADO COM

