

1º CONGRESSO NACIONAL
**TURISMO
DE CULINÁRIA**

De 23 a 25 de Outubro
na Figueira da Foz



23 – 25 Outubro 2014, Figueira da Foz – Hotel Eurostars Oásis Plaza, Portugal
Portugal Exclusivo – Comida com Histórias

PROGRAMA PRELIMINAR

DIA 1 | 5ªfeira, 23 de Outubro

08h30 Abertura do Secretariado e café de Boas-Vindas.

09h00 – 09h30 Abertura oficial do Congresso com as boas-vindas do Presidente do CNTC José Borralho.

09h30 – 10h30 Início de Trabalhos: **Os desafios do Turismo Gastronómico para o desenvolvimento regional.**

Oradores: **Adolfo Mesquita Nunes***, Secretário de Estado do Turismo; **Prof. Dr. Manuel Pinto de Abreu**, Secretário de Estado do Mar; **Miguel Poiães Maduro***, Ministro Adjunto e do Desenvolvimento Regional; **José Borralho**, Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia; **Pedro Machado**, Entidade Regional do Turismo do Centro de Portugal.

Moderador: **Júlio Magalhães***.

11h00 – 12h00 Sessão 1: **PORTUGAL COME-SE.**

Keynote Speaker: **Carlos Coelho.**

Sobre Carlos Coelho

Uma das grandes referências portuguesas no domínio da construção e gestão de marcas. É autor de diversos estudos sobre tendências e modelos teóricos de marcas. É o autor do livro "Portugal Genial" e co-autor do livro "Brand Taboos". É professor, colunista, comentador de televisão e colaborador de inúmeras publicações nacionais e estrangeiras, sendo reconhecido pelas suas múltiplas abordagens inovadoras e desafiantes. É conferencista em inúmeras palestras, a convite de diversas instituições e em diversos Países. É fundador e presidente do World Bank of Creativity e desde 2007 é conselheiro do IPAM para a área de tendências e inovação do ensino. Actualmente faz parte do grupo de trabalho para a gastronomia.

Anfitrião do orador: **José Borralho**, Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia e Presidente do CNTC 2014.

12h00 – 14h00 Abertura oficial da Exposição com a visita VIP seguida de Almoço de Boas-Vindas na área de Exposição. **(Experiência: Frigideiras v.s. Sautés).**

14h00 – 15h00 Sessão 2: **TURISTA DAS 4 ESTAÇÕES**

Keynote Speaker: **Pedro Costa Ferreira***, Associação Portuguesa das Agências de Viagens e Turismo (APAVT).

A presente intervenção visa demonstrar que o turista culinário-gastronómico deve ser percebido como o turista das 4 estações. Independentemente da motivação principal ser praia, golfe, cultura, entre outras, o produto



MEDIA PARTNERS: Ambitur / Boa Cama Boa Mesa / Café Portugal / Descobrir Portugal / Epicur / Publilitur / Revista de Vinhos / Turisver

Secretariado do CNTC 2014 | CPL Meetings & Events - Rua das Calçadas, Viv. Pereira, 1ªAndar, 2755-255 Cascais – Portugal

Tel. +351 21 400 35 40 | Fax. +351 21 406 08 29 | Email. congressoturismo@oportugal-aptece.com

1º CONGRESSO NACIONAL TURISMO DE CULINÁRIA

De 23 a 25 de Outubro
na Figueira da Foz



culinário-gastronómico pode estar sempre associado e ser complemento enriquecedor da viagem. A comida e bebida está sempre presente. Por outro, produto enquanto produto trabalhado autónomo, poderá ser extremamente abrangente, relacionando-se não apenas com uma ida a um restaurante mas também com visitas ou participações em festivais e eventos de comida e vinhos, “visitas a produtores de alimentos ou lugares específicos e/ou onde a degustação de alimentos é razão principal para viajar. Toda esta abrangência ocorre ao longo de todo o ano, daí poder designar-se por turista das 4 estações.

Anfitrião do keynote speaker: Carina Monteiro, Diretora Editorial da Publituris.

15h00 – 15h30 Sessão 3: QUEM CONTA UM CONTO, ACRECENTA...

Orador: Virgílio Nogueiro Gomes, “Comidas com História e o seu Incremento na Formação”.

Histórias deliciosas e curiosas da gastronomia portuguesa: a formação é necessária.

Virgílio Nogueiro Gomes como grande investigador em história da alimentação e professor de gastronomia e cultura e de história da alimentação conta-nos algumas histórias e estórias da nossa culinária e gastronomia, algumas em risco de se perderem, empobrecendo ainda mais a nossa cultura. O seu testemunho é de extrema importância porque a história da alimentação em Portugal ainda não está concluída. Virgílio está a fazê-la grão a grão. Parafraseando Maria de Lourdes Modesto: “Não há futuro sem memória...é preciso entender bem o que se come na transição do século XX para o Século XXI.

Sobre Virgílio Nogueiro Gomes

Com formação superior em Gestão Hoteleira pelo Institut Internacional de Glion, na Suíça, fez carreira em gestão hoteleira, com incidência em alimentos e bebidas. É investigador em História da Alimentação, e professor de Gastronomia e Cultura e de História da Alimentação. Coordenou ações de promoção da Cozinha Portuguesa em vários países estrangeiros e proferiu centenas de conferências e palestras sobre Gastronomia. É membro da Academia de Letras de Trás-os-Montes, autor do livro *Tratado do Petisco e das maravilhas da cozinha nacional*, do livro *Transmontanices – Causas de Comer* e co-autor do livro *A Cozinha do Mar*, e escreve com regularidade em diversos jornais e revistas. Foi membro da Comissão Nacional de Gastronomia, que levou a Gastronomia a Património Cultural e foi coordenador do seu Conselho Técnico.

Anfitrião do Orador: Alexandra Pereira*, Escolas de Hotelaria e Turismo de Portugal.

15h30 – 16h00 Sessão 4: O CASO DOS FOOD HOTELS

Orador: Rui Anastácio, Cooking & Nature Emotion Hotel.

Rui Anastácio, responsável do Cooking & Nature Emotion Hotel, apresenta um novo conceito de hotel para valorização da culinária e dos produtos típicos locais, através da participação do turista, em todo o processo de criação que leva a matéria-prima ao tacho e ao prato.



MEDIA PARTNERS: Ambitur / Boa Cama Boa Mesa / Café Portugal / Descobrir Portugal / Epicur / Publituris / Revista de Vinhos / Turisiver

Secretariado do CNTC 2014 | CPL Meetings & Events - Rua das Calçadas, Vív. Pereira, 1ºAndar, 2755-255 Cascais – Portugal

Tel. +351 21 400 35 40 | Fax. +351 21 406 08 29 | Email. congressoturismo@oportugal-aptece.com

1º CONGRESSO NACIONAL TURISMO DE CULINÁRIA

De 23 a 25 de Outubro
na Figueira da Foz



Anfitrião do orador: Ruben Obadia, Communication Manager do Turismo do Alentejo

16h00 – 16h30 Café e Experiência (Queijo da Serra da Estrela).

Pela Casa da Ínsua, a experiência promete desvendar segredos bem guardados deste produto típico. Os participantes são convidados a regressar à sabedoria das gentes que o fizeram nascer e perceber o que está por detrás do sabor de tão afamado Queijo.

16h30 – 17h00 Sessão 5: A MAIS LONGA HISTÓRIA DE TURISMO DE CULINÁRIA...CHÁ GORREANA.

Orador: Madalena Mota*.

Madalena Mota, herdeira de Margarida e Hermano Mota, o actual impulsionador da Gorreana, vem mostrar como o turismo permitiu ao seu produto de meio século e que é negócio de família, “renascer das cinzas”. No sector turístico, o chá Gorreana tem desempenhado o seu papel, com a fábrica típica da revolução industrial do séc. XX, aberta aos visitantes ao longo de todos os dias do ano em colaboração com diversas as agências de viagens. Nesta actividade, e sendo negócios de família, todos ajudam. Aos fins-de-semana, por exemplo, a tarefa de receber as visitas turísticas é repartida por todos. E, assim, a continuação do chá Gorreana parece já estar assegurada.

Anfitrião do Orador: Olga Cavaleiro, Presidente da Federação das Confrarias de Portugal.

17h00 – 17h30 Sessão 6: ALDEIAS DE XISTO – UMA QUESTÃO DE SUSTENTABILIDADE.

Orador: Rui Simão, ADXTUR, “Aldeias de Xisto – Uma questão de Sustentabilidade”.

Exemplo de sucesso de recuperação de aldeias perdidas e que hoje encantam todos os que as visitam. Rui Simão, coordenador Técnico da ADXTUR, vem explicar que não basta ser... é preciso querer. Explicar-nos-á que para que o Turismo Sustentável se desenvolva numa região não basta que a sociedade local seja incluída, esta tem de querer participar no projecto. Só assim é possível criar uma oferta turística genuína e única. A população local tem um papel fulcral no desenvolvimento da oferta turística do seu território e por esse motivo toda a estratégia deverá ser assentar e ser adaptada à realidade local e respeitar sobretudo o património cultural e natural, bem como as tradições existentes, não esquecendo o desenvolvimento económico e social da região.

Anfitrião do Orador: Rui Dias José, Diretor do Café Portugal e Descobrir Portugal.

17h30 – 18h00 Sessão 7: O PAPEL DAS CONFRARIAS NO TURISMO CULINÁRIO-GASTRONÓMICO. O SEU VALOR ECONÓMICO E CULTURAL.

Orador: Olga Cavaleiro, Federação das Confrarias.

Anfitrião do orador: Virgílio Nogueiro Gomes, Investigador em História da Alimentação, e professor de Gastronomia e Cultura e de História da Alimentação

1º CONGRESSO NACIONAL
**TURISMO
DE CULINÁRIA**

De 23 a 25 de Outubro
na Figueira da Foz



18h00 Jantar: Let's Cook Portugal.

Jantar em mega workshop coordenado pelo Chef Hélio Loureiro.

DIA 2 | 6ªfeira, 24 de Outubro

08h30 Abertura do Secretariado e café de Boas-Vindas.

09h00 – 10h30 Sessão 8: “PELOS CAMINHOS DE PORTUGAL” – À DESCOBERTA DO PAÍS QUE IRÁ CONQUISTAR O MUNDO.

Oradores: Nelson Carvalho; Anita Breland, “Portugal Gastronómico aos Olhos de dois Bloggers Viajados”.

Tal como no livros da nossa infância, Anita veio conhecer Portugal, viajar nele e descobrir como podemos conquistar o mundo, pelo saber e pelo sabor. Anita Feast & Tom Fakler são dois bloggers que estiveram, recentemente, em Portugal e, durante cerca de 1 mês, percorreram o país numa viagem de descoberta de novos sabores, lugares e gentes. Descobriram um Portugal genuíno muito rico, capaz de conquistar novos viajantes. São testemunhos de quem na primeira pessoa nos motivará, com toda a certeza, para criar, no seu lugar ou região, novas experiências turísticas que colocam a expressão máxima do sabor e na cultura local.

Sobre Anita Breland e Nelson Carvalho

Anita & Tom são dois *bloggers* viajantes. Viveram e trabalharam em quatro continentes, estando há mais de uma década a viver na Suíça. Estão sempre à procura de novas aventuras, novas culturas para explorar e alimentos desconhecidos para aprender a amar. E todas as descobertas locais, são partilhadas no seu *blog* de viagens: www.anitasfeast.com/blog/, com foco na comida, na arte e tradições culturais.

Nelson Carvalho é o *blogger* de viagens europeu do ano. Fez carreira em hotelaria em Portugal e internacionalmente em Espanha, Brasil, Reino Unido e EUA.

A maior parte da sua carreira teve lugar em locais exclusivos, com o Palácio Belmonte, onde supervisionou a estadia de cada hóspede, tornando-se o amigo que recomendava o melhor que o destino tinha tem para oferecer. No seu *blog*: www.nelsoncarvalho.com/blog assume-se como um contador de histórias e assim torna envolvente a sua escrita, a par, a fotografia dá a alma e o sentido aos lugares que visita, às pessoas que encontra e à comida.

Anfitrião dos oradores: José Borralho, Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia e Presidente do CNTC 2014.

10h30 – 11h00 Café e Experiência (Pão, Chá e Companhia).

Uma pausa para tomar um café, degustar pão português, feito na hora pelas mãos de quem tem bem o sabe fazer. Para companhia do pão, saborosos doces tradicionais e Mel. Para o remate perfeito uns biscoitos tradicionais ou fruta afamada!



1º CONGRESSO NACIONAL TURISMO DE CULINÁRIA

De 23 a 25 de Outubro
na Figueira da Foz



11h00 – 12h30 Sessão 9: ATÉ ONDE VAI A TRADIÇÃO NA MODERNA DISTRIBUIÇÃO.

Orador: José António Rosseau, “O Papel da Grande Distribuição na Defesa e Valorização da Tradição”.

A Tradição na moderna distribuição com Rosseau e convidados em representação de Cadeias de distribuição e do IKEA. A polémica é natural num tema em que há muito mais para discutir para além das manifestações de valor, discutem-se margens e até que ponto a moderna distribuição é a solução ou o carrasco dos produtos com tradição. José António Rosseau, apresenta as razões e os meios viáveis para a defesa das tradições por parte da Grande Distribuição, possível através do apoio consistente e estruturado aos produtores. Considerando que é preciso uma política responsável de promoção do que o país tenha particularmente bom, por vezes único e que muitos consumidores, não só locais, mas também os nacionais e os que estão espalhados pelo mundo fora, identificam como produtos das sua terra.

Sobre José António Rosseau

Uma vida dedicada à Distribuição, onde se incluem cerca de 20 anos como diretor-geral da APED - Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição, é seguramente das pessoas em Portugal que mais sabe sobre o grande consumo, o que o levou a fundar o Fórum do Consumo. Docente universitário e autor de diversa bibliografia especializada sobre este tema, nomeadamente "O Que É a Distribuição?", "Manual da Distribuição" "Dicionário da Distribuição", "E-Business e Distribuição", "Estudos de Mercado e Consumidores" e "Logística". Foi ainda Secretário Geral da ANS – Associação Nacional de Supermercados, Secretário Geral da APCC – Associação Portuguesa de Centros Comerciais, Secretário Geral da CODIPOR – Associação Portuguesa de Identificação e Codificação de Produtos.

Nos media foi fundador e director da revista "Distribuição Hoje" e Director da revista "Shopping – Centros Comerciais em Revista".

Hoje é Senior Adviser da emnos, empresa de consultadoria internacional, Consultor de empresas e Docente Universitário.

Convidados: cadeias de distribuição a convidar

Moderador: José António Rosseau

12h30 – 14h00 Almoço e Experiências

14h00 – 15h00 Sessão 10: DOWNLOAD PORTUGAL, PALATO EM ESTADO ON.

Orador: Nelson Carvalho, Travel Blogger, “Influência das Redes Sociais na Promoção e Lançamento de Tendências”.

Facebook, Twitter, Pintrest e muito mais, Portugal também dá cartas e Nelson Carvalho, declarado Travel Blogger 2014 para a Europa escreve em inglês para o mundo, mostrando Portugal como a sua identidade e marca que leva consigo para onde viaja. É um crente da identidade cultural através da gastronomia e procura "sucessivamente" "locais pequenos e íntimos", onde, mesmo quem não está familiarizado com o país, "pode ter

1º CONGRESSO NACIONAL TURISMO DE CULINÁRIA

De 23 a 25 de Outubro
na Figueira da Foz



contacto com a nossa cultura em estado puro". Parte de "uma vontade de descobrir e relatar as experiências que são dignas de contar ao mundo". Sempre com "as pessoas, as suas características, a sua personalidade e os seus costumes" como força-motriz. Porque são essas particularidades que "dão vida a um destino". Os social media são a sua especialidade e as experiências que tem desenvolvido e participado são um exemplo de como um país, uma cultura e uma gastronomia podem tornar-se moda por via online, ainda mesmo antes da experiência real.

Sobre Nelson Carvalho

Nelson Carvalho é o *blogger* de viagens europeu do ano. Fez carreira em hotelaria em Portugal e internacionalmente em Espanha, Brasil, Reino Unido e EUA.

A maior parte da sua carreira teve lugar em locais exclusivos, com o Palácio Belmonte, onde supervisionou a estadia de cada hóspede, tornando-se o amigo que recomendava o melhor que o destino tinha para oferecer. No seu blog: www.nelsoncarvalho.com/blog assume-se como um contador de histórias e assim torna envolvente a sua escrita, a par, a fotografia dá a alma e o sentido aos lugares que visita, às pessoas que encontra e à comida.

Anfitrião do orador: Linda Pereira, CPL Meetings & Events.

15h00 – 16h00 Sessão 11: DO CAMPO PARA O PRATO E DO PRAZER DA MESA À SATISFAÇÃO DO TURISTA.

Este tema aborda a tradição e a inovação na gastronomia, numa perspectiva de desenvolvimento criativo de experiências gastronómicas e culinárias que recriem os saberes e sabores de um território. Experiências únicas e memoráveis para os turistas. Analisa também as rotas para a valorização de produtos agro-alimentares e sabores locais e a organização necessária na criação de circuitos, preferencialmente, curtos para fornecimento de produtos locais à restauração e a importância da criação dessas rotas e desses circuitos curtos para o desenvolvimento local, enumerando os benefícios a nível económico, social, ambiental e cultural, quer para os residentes locais, quer para os consumidores turistas. Serão ainda abordadas algumas experiências de comercialização de proximidade desenvolvidas em Portugal e noutros países, bem como possíveis formas de organização e cooperação.

Convidados: Ana Soeiro – Secretária Geral da **Qualifica**; Norberto Santos - **Universidade de Coimbra**; Catarina Valença Gonçalves – Directora Geral da **Spira** Revitalização Patrimonial

Moderador: Teresa Santos, Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia e Secretária Geral do CNTC 2014.

16h00 – 16h30 Café e Experiência (Pão & Companhia).

Uma pausa para tomar um café, degustar pão português, feito na hora pelas mãos de quem tem bem o saber fazer. Para companhia do pão, saborosos doces tradicionais e Mel. Para o remate perfeito uns biscoitos tradicionais ou fruta afamada!

1º CONGRESSO NACIONAL
**TURISMO
DE CULINÁRIA**

De 23 a 25 de Outubro
na Figueira da Foz



16h30 – 17h00 Sessão 12: IMPACTO DO TURISMO GASTRONÓMICO – O CASO DA TOSCÂNIA

Orador: a confirmar

A Toscânia é provavelmente a região europeia com maior experiência no que ao turismo de experiência culinária respeita, sendo de interesse a análise ao impacto económico que esta atividade trás aos vários agentes económicos locais e à Região.

É desta experiência que ouviremos falar.

Anfitrião do Orador: Agostinho Peixoto, Presidente da Associação dos Profissionais de Turismo de Portugal.

17h00 – 17h30 Sessão 13: TURISMO DO ALENTEJO – A UTILIZAÇÃO DA GASTRONOMIA COMO PONTO DE PARTIDA PARA UMA VIAGEM DE SENSAÇÕES.

Orador: Vítor Silva, Presidente da Agência Regional de Promoção Turística do Alentejo.

Anfitrião do orador: Mafalda Patuleia*, Instituto de Novas Profissões

17h30 – 17h45 Cerimónia de Entrega do Prémio “Terra de Culinária”

17h45 – 18h15 Cerimónia de Encerramento e apresentação do próximo Destino Anfitrião para o CNTC 2015

Oradores: **José Boralho**, Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia e Presidente do CNTC 2014; **Pedro Machado**, Entidade Regional do Turismo do Centro de Portugal; Representante do **Destino Anfitrião para CNTC 2015**.

DIA do CONSUMIDOR | Sábado, 25 de Outubro

10h00 Abertura ao Público: **Experiências Gastronómicas na Área de Exposição.**

17h00 Encerramento da Área de Exposição.