

SABOR SALOIO

LOURES | 29 DE NOVEMBRO 2018



PROGRAMA

14h00 - RECEÇÃO DOS PARTICIPANTES E VISITA GUIADA

Ponto de encontro: Capela da Quinta das Carrafouchas

14h30 - SESSÃO DE ABERTURA

ANTÓNIO MARIA CANNAS –Quinta das Carrafouchas

JOAQUIM SARDINHA - Presidente da A2S

BERNARDINO SOARES – Presidente da Câmara Municipal de Loures

15h00 – CONTEXTUALIZANDO A TEMÁTICA DA GASTRONOMIA E DOS PRODUTOS LOCAIS

Abertura: **MÁRCIA MENDES** – Diretora Executiva da A2S

A gastronomia e os produtos locais da região saloia: Ainda existem? Quais são?

ANA PAULA ASSUNÇÃO – Câmara Municipal de Loures

A importância socioeconómica dos produtos locais. Os processos de certificação/qualificação de produtos locais

ISABEL RODRIGO – Professora do Instituto Superior de Agronomia

O posicionamento dos produtos locais face às tendências do consumo de produtos agroalimentares

RUI ROSA DIAS – Professor do Instituto Português de Administração e Marketing

16h00 – SABOR SALOIO: DEGUSTAÇÃO COMENTADA DE PRODUTOS LOCAIS

17h00 – MESA REDONDA: ESTRATÉGIAS DE VALORIZAÇÃO DA GASTRONOMIA E DOS PRODUTOS LOCAIS

PEDRO SARAIVA - Diretor Executivo da TagusValley- Tecnopolo do Vale do Tejo

ANTÓNIO ALEXANDRE - Chef

JOSÉ BORRALHO – Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia

OLGA CAVALEIRO – Presidente da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas

18h00 – APRESENTAÇÃO DO PROJETO TRANSFORMAÇÃO DE VARIEDADES DE MAÇÃS TRADICIONAIS

MÁRCIA MENDES – Diretora Executiva da A2S

MANUEL COSTA E OLIVEIRA - Mentor do projeto vencedor do Orçamento Participativo Portugal “Transformação de variedades de maçãs tradicionais”

18h30 – ENCERRAMENTO

GONÇALO DE FREITAS LEAL - Diretor Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

organização

financiamento