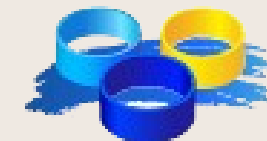


14/12/2023

Projeto SABOREA

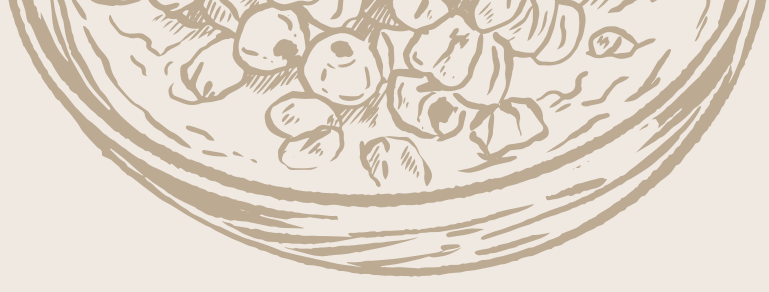
“Destinos Turísticos Gastronómicos e Sustentáveis”
Programa de Cooperação INTERREG V-A MAC 2014-2020

Interreg
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



MAC 2014-2020
Cooperação Territorial





Índice

- 01 Enquadramento
- 02 Objetivos
- 03 Parceiros
- 04 Situação RAM
- 05 Resultados
- 06 Sobre o Plano Diretor de potencialização do turismo gastronómico na Macaronésia – UMa



1. Enquadramento

EIXO 4 - promoção da eficiência dos recursos e de conservação e proteção ambiental

1 de Nov 2019 - 31 dez 2023

Dotação de 2 838 532,62 €
(comparticipação de 85% pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional - FEDER)

Dotação Parceiros RAM

634.382,94 €

Investimento próprio 95.157,45€



2. Objetivos

Objetivo geral

Promover o turismo gastronómico como ferramenta para o desenvolvimento sustentável do espaço de cooperação MAC

Objetivo específico 1

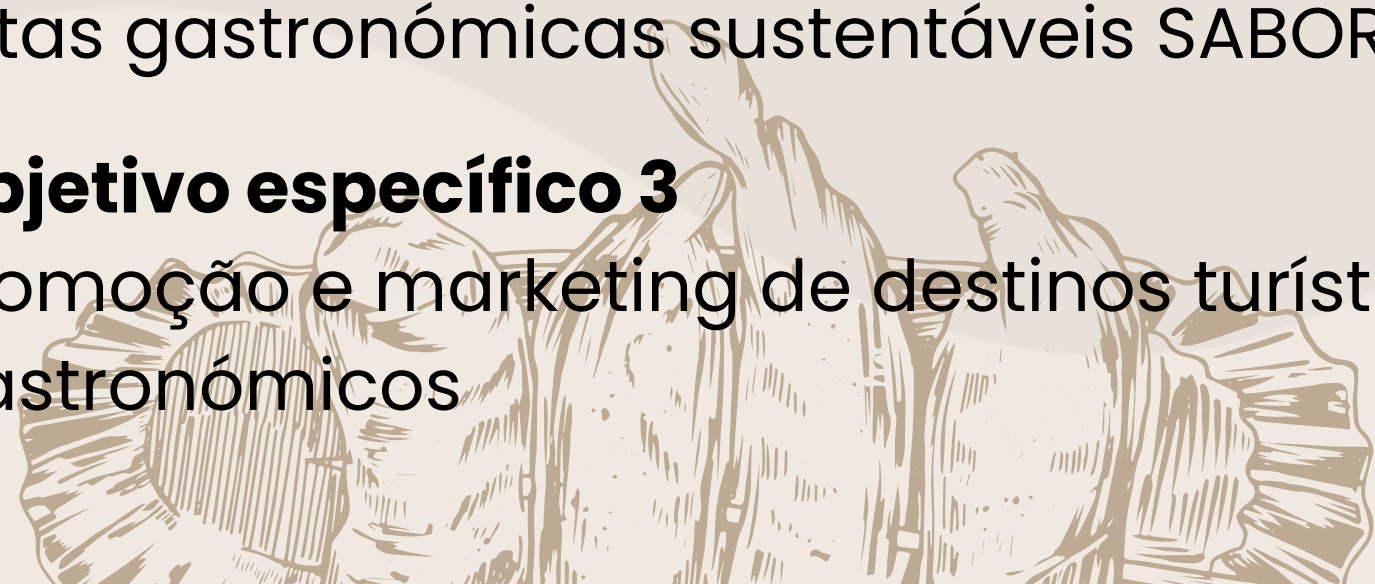
Gerar um modelo de planeamento para destinos turísticos gastronómicos sustentáveis

Objetivo específico 2

Integrar a gastronomia como recurso fundamental para o desenvolvimento do turismo sustentável: rotas gastronómicas sustentáveis SABOREA

Objetivo específico 3

Promoção e marketing de destinos turísticos gastronómicos



3. Parceiros

- Cabildos Insulares de Lanzarote, La Palma e Fuerteventura;
- ACIF-CCIM
- DR de Turismo da Madeira;
- UMa;
- ACAPORAMA;
- APCA Madeira;
- DR do Turismo dos Açores;
- Ass. Reg. de Turismo Açores ART
- ADCA;
- Instituto de Apoio e Promoção Empresarial | Cabo Verde (ProEMPRESA);
- Agência Senegalesa de Promoção Turística (ASPT)
- Dir das PME – Governo do Senegal (DPME);
- AN Turismo do Ministério do Comércio de Indústria e Turismo da Mauritânia (ONT).





4. Situação RAM

Ma deira destino gastronómico

- Turismo gastronómico tem um papel essencial para a atração de visitantes
- oferece uma experiência rica e diversificada aos turistas.
- Destino é reconhecido pela sua gastronomia única, onde pratos tradicionais e autênticos são um reflexo da cultura e história local.

Pontos Fortes:

- Diversidade culinária: A RAM possui uma vasta gama de pratos tradicionais;
- Ingredientes locais: Utilização de ingredientes frescos e locais, como peixes, frutas e legumes.
- Eventos Gastronómicos: Realização de festivais e eventos gastronómicos que destacam a culinária madeirense.



4. Situação RAM

De sa fios:

1. Promoção internacional: Necessidade de maior divulgação internacional da gastronomia local para atrair mais turistas interessados em experiências culinárias autênticas.
2. Formação e capacitação: Investimento em capacitação de chefs e profissionais de cozinha para aprimorar a qualidade dos serviços gastronômicos.
3. Diversificação dos espaços gastronômicos: Expansão da oferta de restaurantes especializados e promoção de experiências gastronômicas em diferentes locais
4. Sustentabilidade: Incentivo à utilização de práticas sustentáveis na produção e no consumo alimentar para preservar a autenticidade dos pratos e ingredientes locais.

4. Situação RAM

Temos de reconhecer que historicamente faltaram estratégias de branding voltadas para promover este tipo de turismo (Almeida & Garrod, 2017), mas que a gastronomia é um atrativo complementar intimamente ligado ao setor turístico (Silva & Leite, 2022).

A gastronomia representa uma oportunidade única para o desenvolvimento e busca estabelecer uma marca na Madeira como destino turístico gastronómico inovador e pioneiro.

O SABOREA combina os atributos gastronómicos com a preservação da tradição e de um património imaterial, como a produção do vinho licoroso Madeira, e a criação de levadas para o transporte de água, fundamental para as áreas de cultivo e abastecimento das comunidades locais. (Gonçalves et al., 2020; Quintal, 2011). Este projeto impulsionou ainda mais ações para promover a culinária local e atrair visitantes interessados na gastronomia da região.





5. resultados

Madeira:

- Diagnóstico da realidade pré-projeto
- Identificação de produtos, técnicas e pratos tradicionais do arquipélago da Madeira
- 2 seminários de cooperação transnacionais
- 5 rotas gastronómicas e uma Rota promocional (Rota dos Sabores)
- Dinamização de uma proposta de AT baseada na Rota da Doçaria Conventual
- “Jornadas Gastronómicas” com 16 restaurantes na RAM
- Participação em eventos transnacionais com chefs e realização de mais de 20 showcookings



5. resultados

Madeira:

- 2 Festivais Saborea
- 1 livro "Uma cozinha da Madeira"
- Vários artigos académicos e de opinião sobre gastronomia, publicados em revistas científicas e outras
- 1 website específico para a RAM e integração na plataforma Atlântico Médio - www.saboreamadeira.com
- 2 edições da Praça da Restauração Saborea na Expomadeira 2022 e 2023



5. resultados

Madeira:

- 3 workshops sobre rotas do Cuscuz, Pescado e Pão
- 2 Encontros Regionais – Porto Santo e Madeira
- Plano Diretor de potencialização do turismo gastronómico na Macaronésia – UMA
- 1 ebook sobre Rota Gastronómica

Aprox. 60.000 pessoas em eventos SABOREA na RAM, sobretudo após o período de maior restrição social motivado pelo Covid 19



6. Sobre o Plano Diretor de potencialização do turismo gastronómico na Macaronésia - UMa



Visão: O nosso propósito é explorar lugares inspiradores, revisitá-los para descobrir novos detalhes, guardar memórias e proporcionar experiências de contacto com a cultura local. Queremos fazer viver o que torna cada lugar único, sentir a sua pulsação e a sua alma.

6. Sobre o Plano Diretor de potencialização do turismo gastronómico na Macaronésia - UMa

A proposição de valor do projeto SABOREA é uma síntese que resume os benefícios e os resultados do projeto para os stakeholders. A proposta de valor do projeto SABOREA destaca-se especialmente pelos seguintes aspetos estratégicos:





6. Sobre o Plano Diretor de potencialização do turismo gastronómico na Macaronésia - UMa

Proposta # 1: Estratégia ofensiva que visa aprimorar e ampliar as forças para maximizar o aproveitamento das oportunidades, transformando-as em vantagens competitivas.

“...Na região da Macaronésia, a diversidade gastronómica é um tesouro que se une à habilidade culinária excepcional, impulsionada pelo poder do marketing digital e eventos gastronómicos inovadores...”

“...Estratégias digitais eficazes, como o uso de mídias sociais, blogs de alimentos, vídeos interativos e aplicativos móveis, ajudam a divulgar os tesouros gastronómicos destas ilhas para um público global. Campanhas bem-sucedidas cativam os amantes da culinária, destacando festivais gastronómicos, workshops de cozinha e roteiros culinários que convidam os viajantes a mergulhar nos sabores locais...”



6. Sobre o Plano Diretor de potencialização do turismo gastronômico na Macaronésia - UMa

Proposta # 2: Estratégia defensiva, onde são elaboradas táticas que aproveitam os pontos fortes das entidades para mitigar as ameaças.

“... Diante da concorrência de destinos gastronômicos consolidados e das mudanças nas preferências dos consumidores, a Macaronésia procura fortalecer os seus atributos únicos. A estratégia reside em promover ativamente a autenticidade e a diversidade gastronômica local, destacando os sabores distintivos e as tradições culinárias ancestrais. A introdução de pratos inovadores, que preservam as raízes tradicionais, mas se adaptam às novas preferências alimentares, é uma abordagem estratégica para atrair uma ampla gama de públicos...”



6. Sobre o Plano Diretor de potencialização do turismo gastronômico na Macaronésia - UMa

Proposta # 3: Uma estratégia reforçada, unindo forças, visa analisar as fraquezas para superá-las e capitalizar as oportunidades.

“... Ao identificar o potencial para eventos gastronômicos que impulsionem o turismo culinário, é essencial mapear infraestruturas que sustentem essa atividade. Isso inclui localização, variedade gastronômica e avaliação das condições de acessibilidade a áreas de restaurantes. Priorizar a acessibilidade física é crucial para atrair visitantes locais e turistas, enquanto considerações linguísticas aprimoram a experiência, garantindo conforto na apreciação das iguarias de cada estabelecimento. Além disso, incentivar os proprietários a modernizar as suas operações é fundamental para o sucesso dessa estratégia...”



6. Sobre o Plano Diretor de potencialização do turismo gastronómico na Macaronésia - UMa

Proposta # 4: Estratégia de defesa, onde são planeadas as ações defensivas para resguardar as organizações, reduzindo o impacto das ameaças.

“... Na Macaronésia, a ausência de uma promoção robusta do turismo gastronómico é uma realidade que, surpreendentemente, ajuda a mitigar o impacto da concorrência de outros destinos gastronómicos consolidados e as mudanças nas preferências dos consumidores. Embora esta região seja um tesouro culinário, a falta de divulgação maciça tem permitido uma preservação singular das suas tradições gastronómicas...”

6. Sobre o Plano Diretor de potencialização do turismo gastronómico na Macaronésia - UMa

No conceito estratégico de desenvolvimento proposto há destaque para:

- Criação de rotas e circuitos gastronómicos
- Desenvolvimento de Eventos Gastronómicos
- Parcerias e envolvimento das comunidades locais

