

Valorização & promoção internacional da Gastronomia Portuguesa e dos produtos endógenos portugueses



gas·tro·no·mi·a

(gastro- + -nomia)

substantivo feminino

1. Conjunto de conhecimentos e práticas relacionados com a cozinha, com o arranjo das refeições, com a arte de saborear e apreciar as iguarias.

2. Arte ou modo de preparar os alimentos, típicos de determinada região ou pessoa (ex.: *gastronomia goesa*). = COZINHA

"gastronomia", in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2013, <https://www.priberam.pt/dlpo/gastronomia> [consultado em 12-06-2017].

"ACTUALMENTE, É CONSENSUAL CONSIDERAR A GASTRONOMIA COMO" O CONJUNTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS, ARTE E ARTESANATO À VOLTA DA ALIMENTAÇÃO QUE PERMITE COMER COM PRAZER E DE UMA MANEIRA SAUDÁVEL"

In: Estatutos da Academia Portuguesa de gastronomia



GASTRONOMIA PORTUGUESA

A Gastronomia é um dos pilares da cultura Portuguesa!

Para nós, portugueses, o prazer de estar à mesa deve ser ultrapassado por muitos poucos. E por passarmos tanto tempo à mesa, somos detentores de inúmeras receitas muito próprias e para os mais diversos momentos do dia ou da vida.

Cada turista que nos visita, é essa cultura que procura, essa autenticidade. Mas o nosso País foi sempre, ao longo da sua história, um porto de chegada e partida de sabores e de saberes. Isto resulta numa miscelânea profunda de influências do mundo, na nossa gastronomia, não só ao nível dos sabores, mas também nos produtos, técnicas e receitas que, ao longo de, pelo menos, 500 anos, colecionamos e absorvemos como nossos.



Não será essa influência a diminuir a autenticidade da nossa cultura gastronómica, bem pelo contrário, estas influências nos nossos sabores promovem a diversidade que nos torna tão ricos, autênticos e únicos.





Dos produtos que temos à mão é a “dependência” do peixe do Atlântico, especialmente o peixe de cardume, que salta à vista.

As nossas incomparáveis sardinhas, carapaus ou cavalas, são provas, mais uma vez, da nossa autenticidade, especialmente quando confeccionadas na grelha (onde quase não temos concorrência no mundo).

Um dos ingredientes pelo qual somos referenciados no mundo é o bacalhau - talvez o maior antagonismo em sede de sustentabilidade. Não sendo um peixe das nossas águas faz parte da nossa cultura - a pesca do bacalhau, a sua cura e as nossas 1001 receitas, fazem deste peixe longínquo uma das nossas grandes e autênticas bandeiras gastronómicas. Por outro lado, este ingrediente o bacalhau é a melhor prova da nossa presença e troca de sabores pelo mundo. Pescamo-lo longe, transformamo-lo “em casa” segundo a nossa tradição e com os nossos saberes, e por isso chamamo-lo “nosso”.



Não nos podemos esquecer também do nosso ouro líquido, ou azeite, ingrediente português com personalidade muito vincada, através das inúmeras nossas variedades de azeitona que tornam o nosso azeite de paladar incomparável e distinto.

Os queijos, especialmente de ovelha e cabra, distinguem-se pela forma de produção específica pelo que são um património rico, autêntico e diferenciado.

Os enchidos e ensacados, cuja diversidade passa pelos formatos, pelos ingredientes (salgados e doces) e pelas curas ao ar ou ao fumo. Cada enchido fala por si: as diferentes peças, os diferentes cortes e os mais variados temperos adicionados à carne de suíno promovem uma coleção com centenas de exemplares por todo o nosso território.

Deixar o pão para quase último é uma homenagem. Somos, mais uma vez, tão ricos em variedades de pão que seria impossível descrevê-los todos de forma sumária.



Obrigada!