

SABOR SALOIO

LOURES | 29 DE NOVEMBRO 2018

PROGRAMA

14h00 - RECEÇÃO DOS PARTICIPANTES

14h30 - SESSÃO DE ABERTURA

ANTÓNIO MARIA CANNAS –Quinta das Carrafouchas

JOAQUIM SARDINHA - Presidente da A2S

BERNARDINO SOARES* – Presidente da Câmara Municipal de Loures

14h50 – 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

16h30 – MESA REDONDA: ESTRATÉGIAS DE VALORIZAÇÃO DA GASTRONOMIA E DOS PRODUTOS LOCAIS

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

VASCO LELLO * - Chef

JOSÉ BORRALHO – Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia

LUÍS FERNANDES *– Presidente da Câmara Municipal de Vinhais

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

(*) a confirmar

organização



ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA REGIÃO SALOIA

financiamento

