

Produtos Gastronómicos Locais

Uma Estratégia de Promoção do Concelho

Estratégia de Valorização como Forma de Promoção do Concelho

- Proteção do produto
- Promoção do Produto
- Criação de Parcerias Locais
- Apoio ao Empresários Locais que têm as suas próprias marcas
- Dinamização de atividades de Promoção
- Procura de novos Produtos - Valor



Sesimbra é Peixe

Início

O Peixe ▾

A Pesca ▾

História ▾

Divulgação ▾



Entrega do Prémio Científico 2015



Lançamento do livro *A Viagem do Mexilhão da Arrábida e Como Para Viajar Basta Existir*, vencedor do Prémio Científico Sesimbra 2015, realizou-se no dia 19 de novembro, na Fortaleza de Santiago..

4ª fase do Sesimbra é Peixe e Arte na Rua



A Câmara Municipal de Sesimbra lançou um desafio aos alunos do pré-escolar e ensino básico do concelho: decorar uma cavala em papel e participar na exposição.

Sesimbra assinalou Dia Nacional do Mar



Sesimbra assinalou a data com a iniciativa uma mostra de três mil cavalas de papel decoradas por crianças, um show cooking, o lançamento do livro vencedor do prémio científico Sesimbra, e uma apresentação de programas de apoio do programa Mar 2020

Cabaz do Peixe distribuído no concelho do Seixal

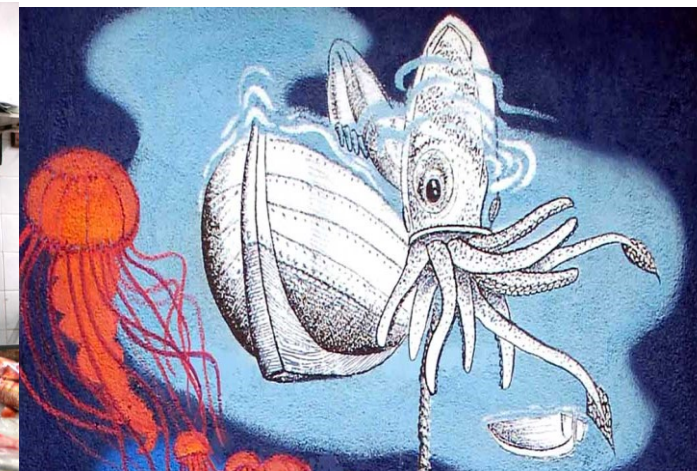


Sesimbra acolhe, de 16 a 18 de maio, a VI Conferência Internacional Oceans Past Platform, que fomenta o diálogo entre historiadores, arqueólogos, cientistas sociais e investigadores das ciências marinhas.

Sesimbra é Peixe

Projeto de Promoção e Valorização do Produto de Excelência do Concelho – O PEIXE:

- . Registo de Marca Nacional em 2012
- . Dinamização de Ações Promocionais



***O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local***



- Promoção de eventos de cariz cultural, educativo e recreativo – Arte na Rua, temáticas do Carnaval, ações de sensibilização junto da comunidade escolar – Um Milhão de Cavalas num só Mar, Kit do Mar, Tema do Agrupamento Escolar



*O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local*

. Valorização das Artes de Pesca



*O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local*

. Requalificação do Mercado Municipal de Sesimbra com valorização do espaço de venda do Peixe



*O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local*

Museu Marítimo de Sesimbra



***O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local***

Eventos Gastronómicos de Promoção do Pescado

- Semanas Gastronómicas:
 - Peixe Espada Preto
 - Espadarte
 - Cavala e Carapau
 - Caldeiradas



Show Cookings, Degustações e Aulas de Culinária com o apoio da DOCAPESCA, Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal e das Escolas de Hotelaria de Setúbal, e Agostinho Roseta e com Chefes locais.

www.sesimbraepeixe.pt

*O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local*

Empreendedores Locais – Onda Bar

Concurso O Melhor Arroz de Portugal



Prato:
Arroz de Garoupa com Camarão à
Moda da D.^a Manuela



*O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local*

Ribamar – Peixe em Lisboa e Tantos outros...



**O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local**

Peixe Espada Preto de Sesimbra

- Eventos Gastronómicos desde 2006
Participação de 449 restaurantes
Pratos Inscritos 795

- Apresentação do Logótipo da Marca Peixe-Espada Preto da Pesca Artesanal de Sesimbra, pela Artesanalpesca, em 2010.



**O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local**

. Cabaz do Peixe



- . Entidade Promotora - Associação de Armadores de Pesca do Centro e Sul
Co-financiado pelo PROMAR com os apoios ADREPES, DOCAPESCA, LPN e CMS
- . Cabaz com 3 quilos de peixe e com um custo de 20€, com 3 ou mais espécies numa lista de 26 espécies
- . Entregue já em Sesimbra, Quinta do Conde, Palmela, Arrentela e Lisboa e a crescer!

Fish em casa – O melhor Peixe do Mundo

*O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local*

PROVE



- Projeto Pioneiro lançado em 2006 pela CM Sesimbra, ADREPES e CM Palmela, sendo o 1º núcleo de Produtores o de Sesimbra;
- Cabaz de Produtos Horto frutícolas de 5 a 7 quilos com um custo de 10€
- Os 6 núcleos de Sesimbra distribuem os seus cabazes no concelho de Sesimbra, na área de Lisboa e na Margem Sul num total de mais de 4 centenas de cabazes.
- Neste momento, o projeto já se encontra disseminado por todo o país.

Maçã Camoesa ou Férrea da Azoia



- Marca Nacional Registada em 2012 – Titular Câmara Municipal de Sesimbra
- 1ª Mostra de “Maçã Camoesa ou Férrea Azoia-Sesimbra – Variedade Tradicional da Região de Sesimbra” - 2013



Variedade Tradicional da Região de Sesimbra

**O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local**

Farinha Torrada de Sesimbra Especialidade Tradicional Local



**Farinha
Torrada**

S E S I M B R A

ESPECIALIDADE TRADICIONAL LOCAL

*O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local*

2009

Operação

Farinha Torrada de Sesimbra

Origem da Promoção

- Bolo Caseiro realizado em casa para os Pescadores levarem para o Mar.
- Padaria local decide começar a vender, o que criou estranheza no cliente local mas revelou um produto inovador e encetou a procura.
- Recolha junto da população mais idosa de cerca de 200 Receitas a fim de ser encontrada a mais comum;
- Registo da Marca junto do INPI
- Proteção da receita junto do IGAC



***O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local***

Estratégia Inicial de Promoção

- Criação de Materiais Promocionais – Dísticos de Porta, Dísticos de Balcão, Flyers bilingues e outdoors;
- Oferta do produto por duas dezenas de Produtores para Acções Promocionais:
 - . Aeroporto de Lisboa;
 - . Festival do Chocolate de Óbidos;
 - . Fertagus de Coima;
 - . Quinzena do Peixe Espada Preto (semanas gastronómicas)
 - . Travessia da Baía (Provas desportivas)
- Oferta do produto em todos os eventos MICE e eventos gastronómicos dinamizados pela CMS bem como oferta de representação do município.



**O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local**

Impacto Económico e Turístico

- Massificação da venda;
- Aumento do nº de produtores;
- Aumentos dos pontos de venda;
- Diversificação do produto – Gelado de Farinha Torrada de Sesimbra, Farinha Torrada com frutos secos, etc.
- Diversificação da apresentação de venda do Produto – Embalamento unitário e empacotamento personalizado.



- Criação de eventos turísticos dinamizados pela autarquia



- . Workshops Como fazer Farinha Torrada de Sesimbra
 - . Visita a Padarias/Pastelarias produtoras do produto
 - . Workshops para crianças.
- . Criação de eventos turísticos dinamizados por empresas de eventos:
- . Visitas guiadas pela Vila com Workshops de Farinha Torrada de Sesimbra



Pão Caseiro

SESIMBRA | SABOR E TRADIÇÃO ANCESTRAIS
COZIDO EM FORNO A LENHA

*O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local*

Iniciativas de Promoção

- Apresentação do Projeto aos produtores locais
- Oferta de aventais identificadores da Marca e dísticos de identificação dos espaços de produção
- Visitas noturnas a Padarias Tradicionais com degustação de Pão Caseiro;
- Visitas ao Moinho do Outeiro com Ateliers de Pão com Chouriço;
- Visitas à Moagem de Sampaio
- Oferta de pão nas Freguesias participantes
- Iniciativas de Sensibilização nas Escolas;
- Ateliers nas Bibliotecas;
- Ateliers na Junta de Freguesia do Castelo - Lugar da Terra – Forno Comunitário
- Showcookings com Pão Caseiro de Sesimbra



***O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local***



**O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local**

Produtos Estratégicos do Concelho

- Mel da Arrábida/Sesimbra
- Tamarinas de Sesimbra
- Tronquinhos de Zimbros da Padaria A Camponesa
- Zimbros, Doce Tradicional
- Queijo da Azoia de Inês Marcelino
- Queijo da Azoia de Sabino Rodrigues
- Licor O Pescador /Licor O Velho e o Mar
- Uva Santa Isabel



***O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local***

...a nascer...

- A Maçã da Quinta

Doce Típico da Quinta do Conde, projeto dinamizado pela Junta de Freguesia que desafiou os alunos das Escolas a criarem um doce que fosse representativo do concelho



**O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local**

Cabaz do Forno – Bolos & Bolachas

. Cabaz que promove o que de melhor Sesimbra tem: Pão, Queijo, Farinha Torrada, Cerveja Artesanal entre outros produtos, vendido dentro de um típico saco de pão e seguindo o conceito venda de proximidade do PROVE e do Cabaz do peixe



**O Impacto da Valorização
dos Produtos Tradicionais
na Economia Local**

Obrigado

José Polido

Jose.polido@cm-sesimbra.pt