

MUNICÍPIO DE LOULÉ, NERA E ODIANA ORGANIZAM O “LOULÉ INTERFOOD FEST”

Language

Undefined



Em novembro, o Algarve recebe o LOULÉ INTERFOOD FEST, um evento dedicado aos produtos e gastronomia local. Desde mercado de produtores, showcookings, workshops, B2B e aulas de culinária. O evento é gratuito e promete fomentar saberes e degustar muitos sabores locais.

Novembro é mês de LOULÉ INTERFOOD FEST, um evento dedicado aos produtos locais e à gastronomia e destinado a todos os apaixonados pelos produtos locais alimentares autênticos e saudáveis. Uma iniciativa transfronteiriça que fomenta a inovação gastronómica baseada na fusão de sabores e saberes dos territórios do Algarve e das províncias de Huelva e Cádiz. Decorre já nos dias 12 e 13 de novembro, das 10h às 17h30, no Palácio Gama Lobo, em Loulé.

O LOULÉ INTERFOOD FEST, enquanto evento gastronómico, pretende ser um encontro de consumidores, produtores agroalimentares, chefs de cozinha, agentes de turismo e profissionais de outras organizações públicas e privadas, empenhados na valorização e promoção de produtos locais e da gastronomia do Algarve e Espanha.

A iniciativa tem um cardápio dividido em seis áreas distintas. O Mercado de Produtores, que contempla uma variedade de oferta de produtos locais autênticos e de qualidade superior. O espaço Showcookings com base na fusão de sabores e saberes dos territórios do Algarve e da Andaluzia, contando com a assinatura de chefs de renome. O Laboratório de Gastronomia, espaço privilegiado para aulas de culinária cujas receitas aliam o tradicional à inovação. O espaço Workshops dedicado a temas tão variados como a Dieta Mediterrânica,

Slow Food, Circuitos Curtos de Comercialização, Internacionalização de Produtos Alimentares e Turismo Culinário e Enológico. O espaço B2B é dedicado a encontros/reuniões entre produtores e potenciais compradores, nas mais variadas áreas. E o Espaço Demonstração e Degustação Produtos Vitalizar, espaço onde é possível a degustação de produtos do território com as demonstrações das escolas profissionais de cozinha, pastelaria, restauração e bar da região do Algarve.

Ainda no âmbito da programação ^[1] deste evento será inaugurada no Largo de São Francisco a exposição “Alfarroba, o nosso património”, valorizando a identidade e memória da produção e transformação de um dos frutos mais emblemáticos da região.

O evento é gratuito e aberto ao público em geral, sendo que a participação nos Workshops, B2B e Laboratórios de Gastronomia estão sujeitas a inscrição através do website: www.louleinterfoodfest.com ^[2] e limitada aos lugares existentes.

A organização desta iniciativa é conjunta e está a cargo do Município de Loulé, do NERA – Associação Empresarial da Região do Algarve, e da ODIANA - Associação para o Desenvolvimento do Baixo Guadiana, no âmbito do Projeto INTERPYME.

A destacar que o Projeto INTERPYME - Plataforma para Internacionalização das PME's do Algarve e das Províncias de Cádiz e Huelva - é uma iniciativa de cooperação cofinanciada pelo Programa Interreg V- A Espanha-Portugal 2014-2020. A parceria do projeto conta com a Diputación de Cádiz, através do IEDT, com a Confederación de Empresarios de Cádiz, o CEEI Bahía de Cádiz, a Universidade de Cádiz, a Cámara de Comercio de Jerez de la Frontera, a Diputación de Huelva, o Município de Loulé, o NERA e a ODIANA.

Para informações sobre o evento, bem como inscrições nos Workshops, encontros B2B e nos Laboratório de Gastronomia consulte www.louleinterfoodfest.com ^[2] e/ou contacte: loule.interfoodfest@gmail.com ^[3]

Fonte: Município de Loulé

Source URL (modified on 04/11/2021 - 12:00):

<http://www.dietamediterranea.pt/?q=en/not%C3%ADcias-festival-circuitos-curtos/munic%C3%ADpio-de-loul%C3%A9-nera-e-odiana-organizam-o-%E2%80%9Cloul%C3%A9-interfood>

Links

[1] <http://www.louleinterfoodfest.com/index.php/programa>

[2] <http://www.louleinterfoodfest.com/index.php>

[3] <mailto:loule.interfoodfest@gmail.com>