MANUAL DA IDENTIDADE ALIMENTAR VISEU DÃO LAFÕES PROMOVE SAZONALIDADE DE PRODUTOS E SUSTENTABILIDADE NA GASTRONOMIA DA REGIÃO

Idioma
Undefined



Decorreu na passada sexta-feira, dia 12 de janeiro, no Auditório Municipal de Vouzela, a sessão de apresentação do Manual de Identidade Alimentar Viseu Dão Lafões.

Trata-se de um trabalho que resulta de uma vasta pesquisa, análise antropológica e recolha de informação junto dos 14 municípios que compõem a Comunidade Intermunicipal Viseu Dão Lafões. Durante o processo foram realizadas mais de 40 reuniões e envolvidas cerca de 200 pessoas, entre técnicos municipais e institucionais, agricultores, produtores, confrarias, associações, escolas e outras entidades e elementos das diversas comunidades.

Com o contributo e validação de cada um dos envolvidos, reuniu-se um conjunto de informações sobre os produtos, a gastronomia e as tradições alimentares da região.

O manual aborda a caracterização do território, nomeadamente a terra, a paisagem e as pessoas. Segue-se um enquadramento e definição de identidade alimentar e, depois, a apresentação da identidade alimentar de Viseu Dão Lafões, com a identificação dos seus elementos alimentares identitários, de acordo com os grupos e os princípios da Roda dos Alimentos Mediterrânicos. O milho, o feijão, a batata, a castanha, a abóbora, a couve, os cogumelos, a maçã, a laranja, o cabrito, a vitela, os enchidos, o mel e as ervas aromáticas são algumas das referências da gastronomia da região e cuja importância lhes é dada no manual. Somam-se ainda o vinho e a doçaria, da qual fazem parte os pasteis de Vouzela.

Os últimos capítulos são dedicados aos utensílios e espaços alimentares que colhem, transportam, transformam, apresentam e representam a identidade alimentar do território, sendo feita também uma caracterização da Mesa de Viseu Dão Lafões e o caminho

percorrido desde o campo até à sua degustação partilhada.

Para a vereadora da Cultura da Câmara Municipal de Vouzela, Carla Maia, a publicação reúne “a memória e a tradição gastronómicas desta região tão rica em sabores”, sendo uma “ferramenta de trabalho e de inspiração para quem pretende uma incursão na cozinha, para quem tem um negócio e se vê a braços com os desafios da sustentabilidade, mas acima de tudo trata-se de um repositório de informações e de saberes que estão guardados em algumas pessoas e que devem ser transmitidos às gerações futuras”, sublinha.

Segundo a equipa coordenadora do trabalho, o Manual de Identidade Alimentar pretende fomentar o combate ao desperdício alimentar, promover a dieta mediterrânica e uma alimentação equilibrada, saudável e aliada à identidade alimentar do território. “A diversidade, sazonalidade e preferência pelos produtos de origem vegetal, a partilha de recursos, a moderação festiva dos consumos de origem animal e do vinho são elementos preditores de saúde e do futuro”, consideram as nutricionistas Maria Inês Paula e Ana Helena Pinto.

O Manual de Identidade Alimentar de Viseu Dão Lafões surge de uma parceria entre a CIM Viseu Dão Lafões, a ADD – Associação de Desenvolvimento do Dão, a ADICES – Associação de Desenvolvimento Local, a ADDLAP – Associação de Desenvolvimento Dão, Lafões e Alto Paiva e a ADRIMAG – Associação de Desenvolvimento Rural Integrado das Serras do Montemuro, Arada e Gralheira.

As entidades da região ambicionam desenvolver um projeto-piloto em algumas escolas tendo em vista a implementação de uma nova estratégia alimentar. O projeto Identidade Alimentar termina em novembro de 2024, com a realização de um seminário para apresentação de resultados.

Fonte: Câmara Municipal de Vouzela

Source URL (modified on 18/01/2024 - 11:55): http://dietamediterranica.pt/?q=pt/not%C3%ADcias-manual-alimentar-portugal/manual-da-identidade-alimentar-viseu-d%C3%A3o-laf%C3%B5es-promove