

Prémio Inovação – Dieta Mediterrânica distingue produtos e projetos que valorizam recursos endógenos

Idioma

Undefined



Os vencedores do “Prémio Inovação – Dieta Mediterrânica” foram conhecidos no último dia da X Feira da Dieta Mediterrânica, com a distinção e entrega de três prémios e menções honrosas aos projetos e produtos do setor agroalimentar, representados nesta edição do evento.

Considerada um dos grandes destaques da programação da X Feira da Dieta Mediterrânica, esta iniciativa nasceu da parceria entre a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional (CCDR) do Algarve, I.P., a Caixa de Crédito Agrícola Mútuo (CCAM) do Sotavento Algarvio, a Associação In Loco e o Município de Tavira, visando a valorização da inovação entre os projetos e produtores presente na Feira.

Em primeiro lugar, o “**Projeto HostLab**”, dinamizado pela Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo da Universidade do Algarve (UAlg), que se apresentou com três produtos inovadores, com base em ingredientes endógenos da região: azeite para barrar, creme de queijo de cabra e semifrio de alfarroba.

No segundo lugar do pódio, as “**Crackers de dreches**”, apresentados a concurso pela “Nova Vida Cerveja”. Os dreches são um resíduo do processo de fabrico da cerveja, que é assim reutilizado nas crackers e associado a produtos típicos algarvios. Constituem uma solução inovadora para a gestão de um produto muitas vezes considerado como resíduo.

Finalmente, o terceiro lugar foi atribuído ao projeto “**Sabor do Sul (Pecoliva)**”, que consiste na inovação de processos na produção de azeite. Foram implementados equipamentos (tegões), que permitem o armazenamento dos resíduos (águas ruças e bagaço de azeitona), para posteriormente serem recolhidos por empresas do setor de tratamento e valorização de resíduos, sem prejuízo para o ambiente envolvente e um ganho para o processo de produção do azeite, que já não se obriga a paragens momentâneas.

Os prémios foram entregues pelos presidentes da CCDR Algarve, José Apolinário, e do

Conselho de Administração da CCAM do Sotavento Algarvio, Manuel Lacasta de Jesus, pelo Vice-presidente da Câmara Municipal de Tavira, Eurico Palma, e pelo Secretário da Direção da In Loco, Nelson Domingues.

Foram ainda **atribuídas duas menções honrosas** às “**churritas**” e “**enchidos de churra algarvia**”, submetidas a concurso pelo projeto REVITALGARVE ^[1], financiado pelo Programa de Recuperação e Resiliência (PRR). Este projeto tem o principal objetivo de criar um modelo de organização de um Sistema Alimentar Territorial no Algarve, baseado numa Rede de Produtores Locais do Algarve (RPLA) e no consumo de produtos com origem na RPLA. É aqui que se enquadra um trabalho de promoção e valorização da raça ovina churra algarvia, raça autóctone e com um sistema de exploração baseado no regime extensivo.

A avaliação incluiu critérios como o grau de inovação, a viabilidade económica, as necessidades do mercado e a sustentabilidade ambiental e social, analisados por um júri criado especificamente para o efeito. Durante o certame, o público também teve a oportunidade de dar a sua opinião, a qual foi valorizada em 30% da classificação final dos **produtos e projetos a concurso** (fichas técnicas ^[2]).

Na sessão de entrega dos prémios, os promotores manifestaram a intenção de continuar com a realização do “**Prémio Inovação – Dieta Mediterrânica**” nas próximas futuras do certame, afirmando a sua satisfação pelo êxito da parceria, concretizado na apresentação de novos produtos e projetos associados à Dieta Mediterrânica, na adesão dos expositores ao concurso e na participação do público na votação das candidaturas.

Fonte: CCDR Algarve

Source URL (modified on 18/09/2024 - 10:52): <http://dietamediterranea.pt/?q=pt/not%C3%ADcias-feira-da-dieta-mediterr%C3%A2nica-tavira/pr%C3%A9mio-inova%C3%A7%C3%A3o-%E2%80%93-dieta-mediterr%C3%A2nica-distingue>

Links

[1] <https://www.revitalgarve.pt/>

[2] https://www.drapalgarve.gov.pt/images/destaques/Fichas_T%C3%A9cnicas_-_Pr%C3%A9mio_Inova%C3%A7%C3%A3o.pdf?fbclid=IwY2xjawFKwxhleHRuA2FbQIxMAABHcGqItPh4I3T8Rok2C