

Seminário debate salvaguarda e inovação dos produtos endógenos da Dieta Mediterrânica

Idioma

Undefined



A Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve, I.P., promove, no dia 3 de setembro, em Tavira, o Seminário “Inovação nos Produtos Endógenos | A Dieta Mediterrânica e o Património Cultural”, integrado na programação da Feira da Dieta Mediterrânica [1].

A iniciativa realiza-se a partir das 14h30, no Centro de Experimentação Agrária de Tavira (CEAT), reunindo especialistas, entidades e projetos para refletir sobre a salvaguarda, valorização e inovação dos produtos endógenos, a sua relação com a Dieta Mediterrânica, associados às tradições e aos modos de produção tradicionais.

A importância dos regimes de qualidade como instrumentos de valorização e salvaguarda dos produtos agrícolas e géneros alimentícios será abordada por Paula Hipólito Ferreira, especialista nesta área e perita europeia em Indicações Geográficas e Especialidades Tradicionais Garantidas. A sua intervenção permitirá refletir sobre o papel das DOP, IGP e ETG na proteção da identidade e diferenciação dos produtos, mas também nas oportunidades de inovação associadas a estes regimes.

A identidade e a valorização dos produtos endógenos estão também profundamente ligadas ao património, aos saberes e às tradições que lhes dão origem. É esta dimensão patrimonial que estará em foco na intervenção de Maria Antónia Amaral, do Património Cultural, I.P., que abordará o contributo da inventariação e classificação do património cultural imaterial e imóvel para a salvaguarda das tradições associadas aos produtos endógenos.

A partir das 15h40, o seminário prossegue com uma mesa-redonda dedicada ao tema “Inovação nos Produtos Endógenos | A Dieta Mediterrânica e o Património Cultural”, moderada por Miguel Mota e Costa, da CCDR Algarve. A conversa reunirá João Ministro, do projeto INOVA ALGARVE 3.0, Elisabete Rocha, dos Telheiros Alberto Rocha, André Coelho, da AGRUPA – Alfarroba, Diana Tereso, da AlgarOrange, e Jorge Raiado, da Salmarim.

O Seminário surge no âmbito do INOVA ALGARVE 3.0 – Programa de Desenvolvimento de Novos Produtos Baseados em Materiais Endógenos Inspirados na Dieta Mediterrânica, promovido pela CCDR Algarve, I.P. e financiado pelo Programa Operacional ALGARVE 2030, iniciativa que procura estimular a inovação e o desenvolvimento de novos produtos a partir dos recursos e saberes existentes na região, associando empresas e reforçando a sua valorização económica e cultural.

A participação no seminário é gratuita, mas sujeita a inscrição [2].

Consulte aqui o programa completo [3].

Fonte: Site da CCDR Algarve

Source URL (modified on 19/08/2026 - 12:30): <http://dietamediterranea.pt/?q=pt/not%C3%ADcias-feira-da-dieta-mediterr%C3%A2nica-ceat-tavira/semin%C3%A1rio-debate-salvaguarda-e-inova%C3%A7%C3%A3o-dos>

Links

[1] <https://cm-tavira.pt/site/noticia/xii-feira-da-dieta-mediterranea-encontro-de-culturas-tradicoes-e-geracoes/>

[2] https://forms.cloud.microsoft/pages/responsepage.aspx?id=F9U7mwrY-Eil2_5Zip1t9FHvBjgtSCJHuetTn26dCmtUNjhNRUNDOEpTVFJGUlk4U05VV0ZDVEhKTy4u&route=shorturl

[3] <https://www.ccdr-alg.pt/site/info/seminario-inovacao-nos-produtos-endogenos-a-dieta-mediterranea-e-o-patrimonio-cultural>