



artes e ofícios - Ria de Aveiro

Dos saberes aos sabores da Região de Aveiro

Guia de recomendações e sensibilização
para a utilização de produtos locais
da Região de Aveiro



FICHA TÉCNICA

DESIGNAÇÃO

Dos saberes aos sabores da Região de Aveiro | Guia de recomendações e sensibilização para a utilização de produtos locais da Região de Aveiro

PROMOTORES

GAL Aveiro Norte | GAL Aveiro Sul
AIDA CCI - Câmara do Comércio e Indústria do Distrito de Aveiro

EXECUÇÃO

IPDT Consulting, Lda.

CONTEÚDOS E DESIGN

IPDT Consulting, Lda.

PUBLICAÇÃO

junho 2023

COPYRIGHT

AIDA CCI - Câmara do Comércio e Indústria do Distrito de Aveiro



Cofinanciado por:



Dos saberes aos sabores da Região de Aveiro

Na Região de Aveiro, por trás dos pratos, dos vinhos e espumantes e dos doces que, todos os dias, deliciam quem os experimenta, está a tradição e o toque pessoal de quem os produz.

Experimentar a gastronomia e os vinhos desta região é conhecer um pouco mais da sua história, das pessoas e dos seus ofícios.

Os produtos locais são, efetivamente, o elemento diferenciador que surpreende os que à mesa se sentam.

Este é um projeto desenvolvido pelos Grupos de Ação Local "Aveiro Norte" e "Aveiro Sul", coordenados pela AIDA CCI – Câmara do Comércio e Indústria do Distrito de Aveiro, com o apoio da IPDT Consulting.



A Gastronomia e os Vinhos são uma das principais motivações de quem visita a região

Visitar e conhecer a Região de Aveiro passa, cada vez mais, por se sentar à mesa e provar a gastronomia local e os vinhos aqui produzidos.

1 em cada 5 visitantes do território afirma que a principal motivação para visitar a Região de Aveiro é experimentar a sua Gastronomia e os seus Vinhos.

Saiba que para os visitantes internacionais, este é um elemento que tem ainda maior importância e que os motiva muito mais, juntamente com os moliceiros, a natureza da região e as praias.

Os 5 Elementos da Região que os visitantes mais destacam:

- Ria de Aveiro
- Natureza
- Sol e Mar
- Gastronomia e Vinhos
- Hospitalidade

Fonte:

Ria de Aveiro, estudo dos públicos turísticos e percepção do território, 2019
Comunidade Intermunicipal da Região de Aveiro.



Elementos gastronómicos que os visitantes da região mais destacam



Peixe e Marisco

A Ria de Aveiro e o Atlântico são determinantes fontes de riqueza para a qualidade dos pratos de peixe da região.

Várias são as especialidades que os visitantes destacam, desde o bacalhau (recorde-se que região tem uma vasta história na pesca do bacalhau), o marisco e o peixe de mar.

A oferta diversificada de pratos de peixe é muito valorizada.



Carne Marinhoa DOP

A característica Carne Marinhoa é, cada vez mais, valorizada pelos visitantes da região, que reconhecem o seu sabor diferenciado e o valor associado.

A Denominação de Origem Protegida (DOP) é um elemento que, sobretudo, os viajantes mais experientes, consideram determinante e que acrescenta valor à experiência, procurando pratos nas ementas que tenham referências a esta certificação.

Fonte:

Ria de Aveiro, estudo dos públicos turísticos e perceção do território, 2019 | Comunidade Intermunicipal da Região de Aveiro.

Elementos gastronómicos que os visitantes da região mais destacam



Ovos Moles

Seja durante a sobremesa ou num momento de pausa durante o dia, os Ovos Moles são parte integrante da experiência turística de quem visita a região.

A diversidade e a qualidade da doçaria tradicional da região é muito valorizada pelos visitantes, que procuram provar, também, o pão-de-ló de Ovar, os turcos, as tripas de Aveiro, entre outros.

Conhecer e participar no processo de confeção destes doces é uma experiência que os turistas procuram cada vez mais.

Fonte:

Ria de Aveiro, estudo dos públicos turísticos e perceção do território, 2019 | Comunidade Intermunicipal da Região de Aveiro.

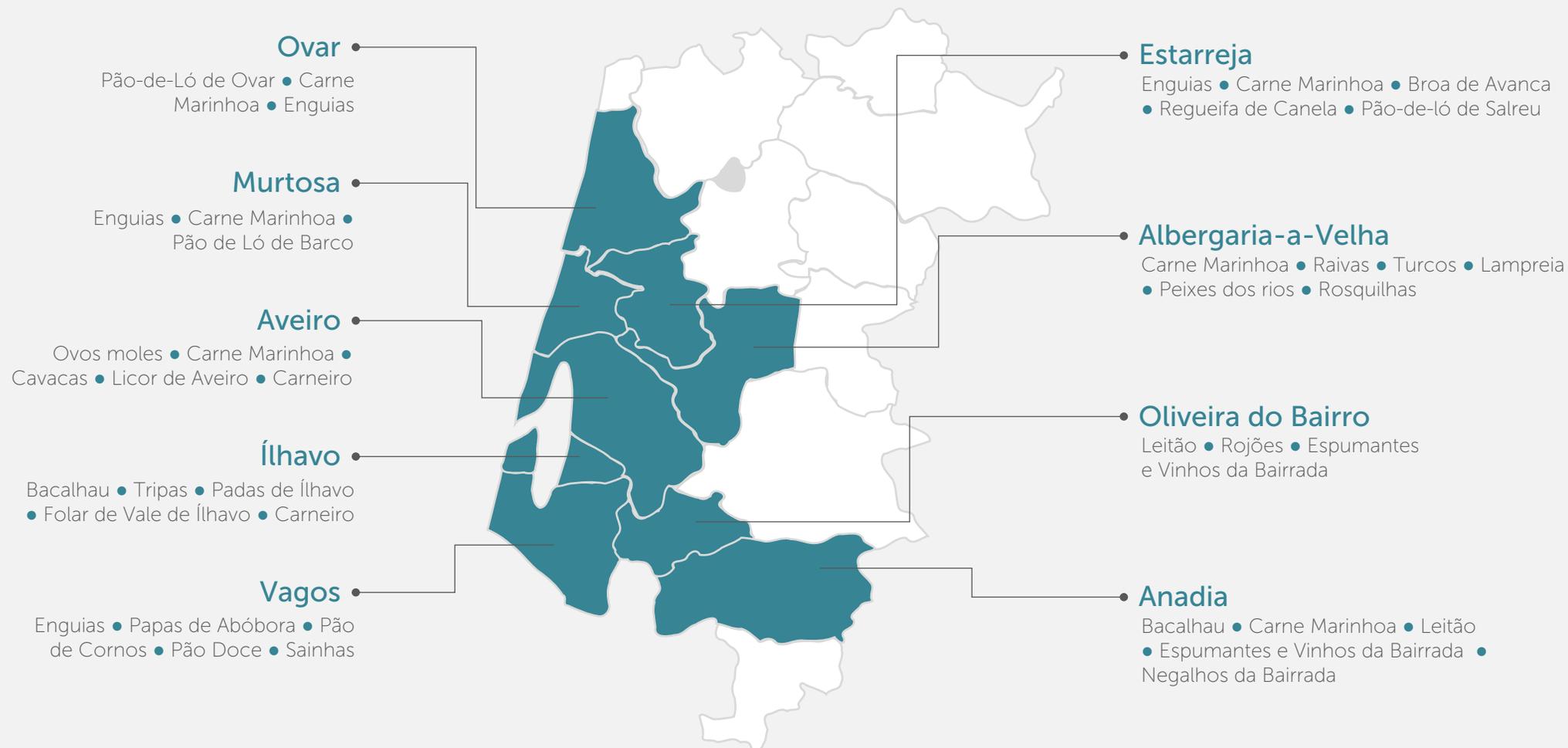


Vinho da Bairrada

A Região Vinícola da Bairrada tem-se afirmando, gradualmente, no panorama nacional e internacional como produtora de muito bons vinhos.

Como reflexo, os visitantes da região procuram-nos incluir nas suas refeições. Adicionalmente, uma parte dos turistas optam por explorar ainda mais sobre o *terroir*, visitando as adegas e as quintas, para conhecer os processo e, também, adquirir vinhos.

Alguns dos sabores a não perder na Região de Aveiro (não exaustivo)



Fonte:

Informação recolhida com base nas informações partilhadas em blogues e comentários *online* de visitantes da região (TripAdvisor, Google)

As melhores histórias contam-se à mesa



Pão-de-Ló de Ovar

Confeccionado à base de ovos, açúcar e farinha, este é dos doces mais procurados e apetecidos durante todo o ano. A sua origem é desconhecida, mas existem estudos que afirmam ter nascido durante o séc. XVIII pela mão das freiras.

 Ovar



Bacalhau à Senhor de Prior de Tamengos

Nasceu na casa de um Prior de Tamengos, como um prato económico e substituto nos dias de abstinência durante o período da quaresma.

 Anadia



Enguias Fritas

Durante as festas e romarias do séc. XIX, devido à abundância de enguias na Ria de Aveiro, foram confeccionadas as primeiras enguias fritas, pelas mãos das "Fritadeiras".

 Murtosa



Leitão à Bairrada

Um prato bastante apreciado em todo o país, atrai um elevado número de pessoas até à Região de Aveiro. Existem registos que a primeira confeção foi no séc. XVII e outros afirmam que é um prato importado do Brasil.

 Anadia e Oliveira do Bairro

As melhores histórias contam-se à mesa



Papas de Abóbora

Este é um prato tradicional de Vagos. No fim-de-semana a seguir ao dia de S. Sebastião, dia 20 de janeiro, há a tradição de se receber em Soza as papas (levando cada um dos devotos uma taça e uma colher para o efeito) no encerramento da novena dedicada ao Santo Mártir.

📍 Vagos



Tripa de Aveiro

É uma especialidade da Costa Nova, nascida à beira mar pelo famoso “Zé da Tripa” que se inspirou na Bolacha Americana (um doce típico da região) e nos crepes franceses. Consiste num bolo cozido dobrado em guardanapo que pode ser recheado com vários sabores.

📍 Ílhavo



Cavacas

Um doce apreciado e bastante presente nas festas populares, as cavacas contam já com décadas de existência. Existe uma tradição na celebração das festas de S. Gonçalinho de atirar esta iguaria de cima da capela de São Gonçalo como forma de pagar os pedidos feitos à santidade.

📍 Aveiro



Raivas

As Raivas são um doce crocante e amanteigado que conta já com 200 anos de história. Acredita-se que a origem do seu nome deve-se ao facto de ser um doce duro que “até dá raiva comê-lo”.

📍 Albergaria-a-Velha

Sabia que....

A posição geográfica e a morfologia do território de Aveiro são fatores determinantes que influenciam os vinhos da região, em especial da Bairrada?

Desde cedo, as atividades vinícolas apresentam um crescimento constante. O final do século XIX representou um marco importante na história local, uma vez que começou a ser produzido o espumante natural, com a introdução do método clássico (fermentação em garrafa) que o distingue dos demais, no território nacional.

Para ser considerado Vinho da Bairrada tem que cumprir os seguintes requisitos:

- As vinhas têm que estar localizadas em solos calcários, pardos ou vermelhos;
- Solos litólicos húmicos e não húmicos, ou em *podzóis* de materiais arenáceos pouco consolidados;

Anadia

destaca-se pelos vinhos e espumantes produzidos, sendo considerados ex-libris da Região de Aveiro.



Castas dominantes

Os vinhos da Bairrada são produzidos com castas brancas e tintas, sendo as principais:



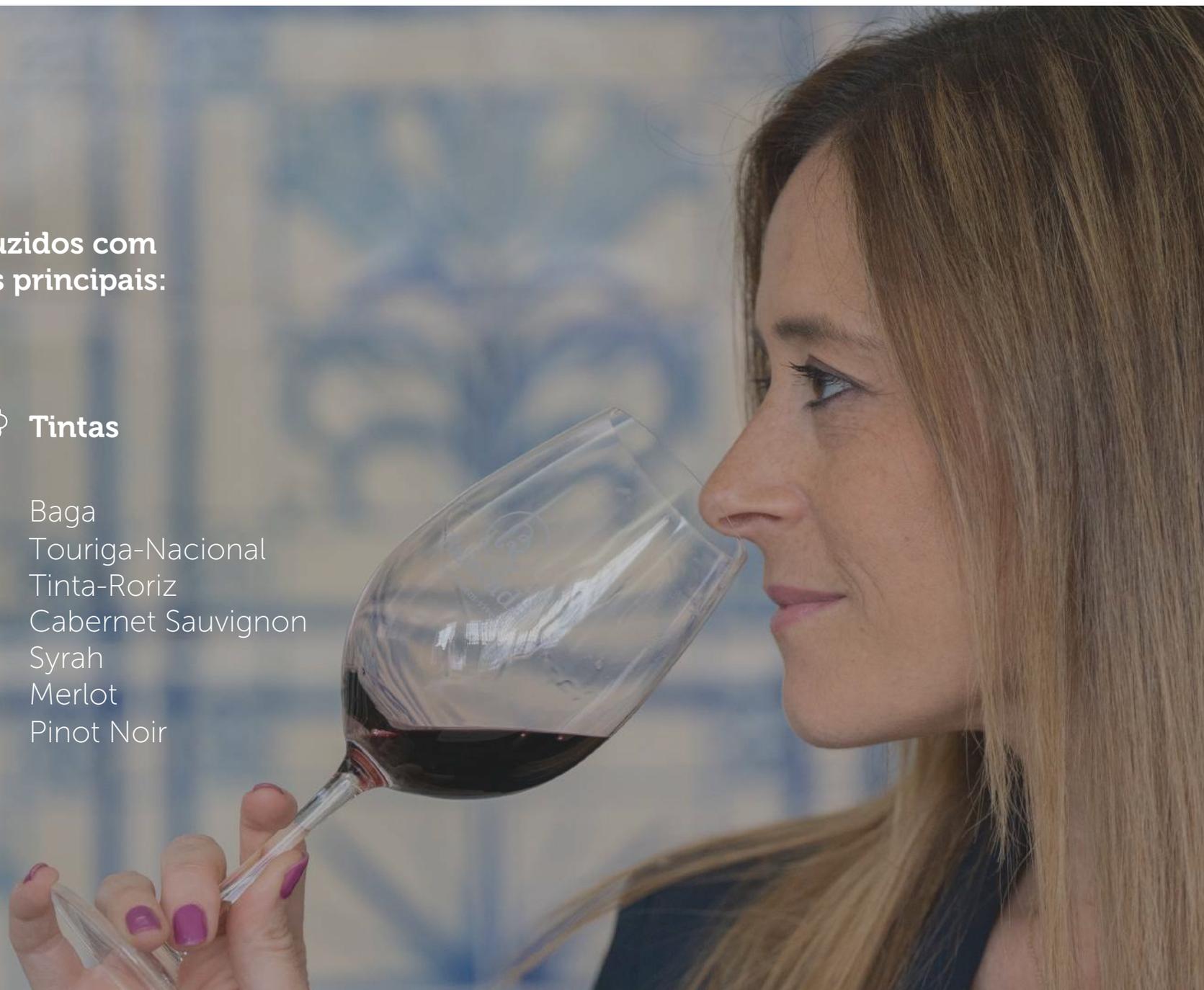
Brancas

Fernão-Pires
Arinto
Rabo-de-Ovelha
Cercial
Chardonnay



Tintas

Baga
Touriga-Nacional
Tinta-Roriz
Cabernet Sauvignon
Syrah
Merlot
Pinot Noir



Sabia que....

A Arte Xávega é praticada na Região de Aveiro desde o século XVIII e até recentemente usavam-se bois marinhões para auxiliar neste trabalho?

A Arte Xávega terá chegado à Região de Aveiro devido às ligações comerciais com a Galiza (transporte do sal das marinhas para Vigo, Pontevedra e Grove), no século XVIII.

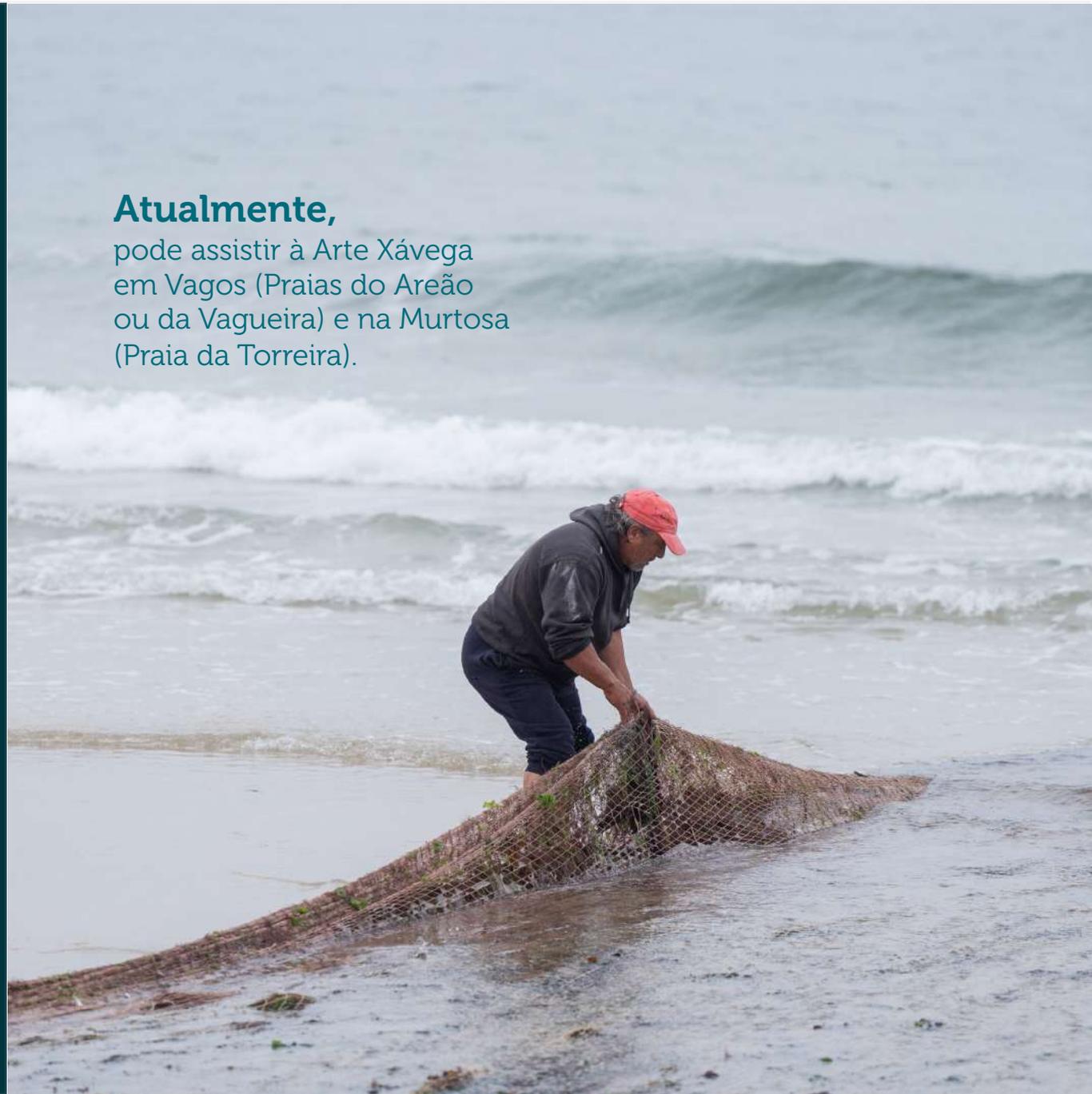
Esta arte é exercida por grupos de pescadores designados por "Companhas", sendo bastante importante para a dinâmica económica das comunidades locais da região

Na Arte Xávega, a embarcação vai para o mar (até 4 km da costa), sendo lançada a rede em círculo, iniciando-se, depois, o processo de arrasto, para regresso à praia.

Assistir à dinâmica dos pescadores, no momento da chegada do barco, puxando as redes, separando o peixe, atrai cada vez mais pessoas à Região de Aveiro.

Atualmente,

pode assistir à Arte Xávega em Vagos (Praias do Areão ou da Vagueira) e na Murtosa (Praia da Torreira).



8 DICAS

para elevar a qualidade
da experiência gastronómica
na Região de Aveiro



1 Dê "história" aos pratos que comercializa

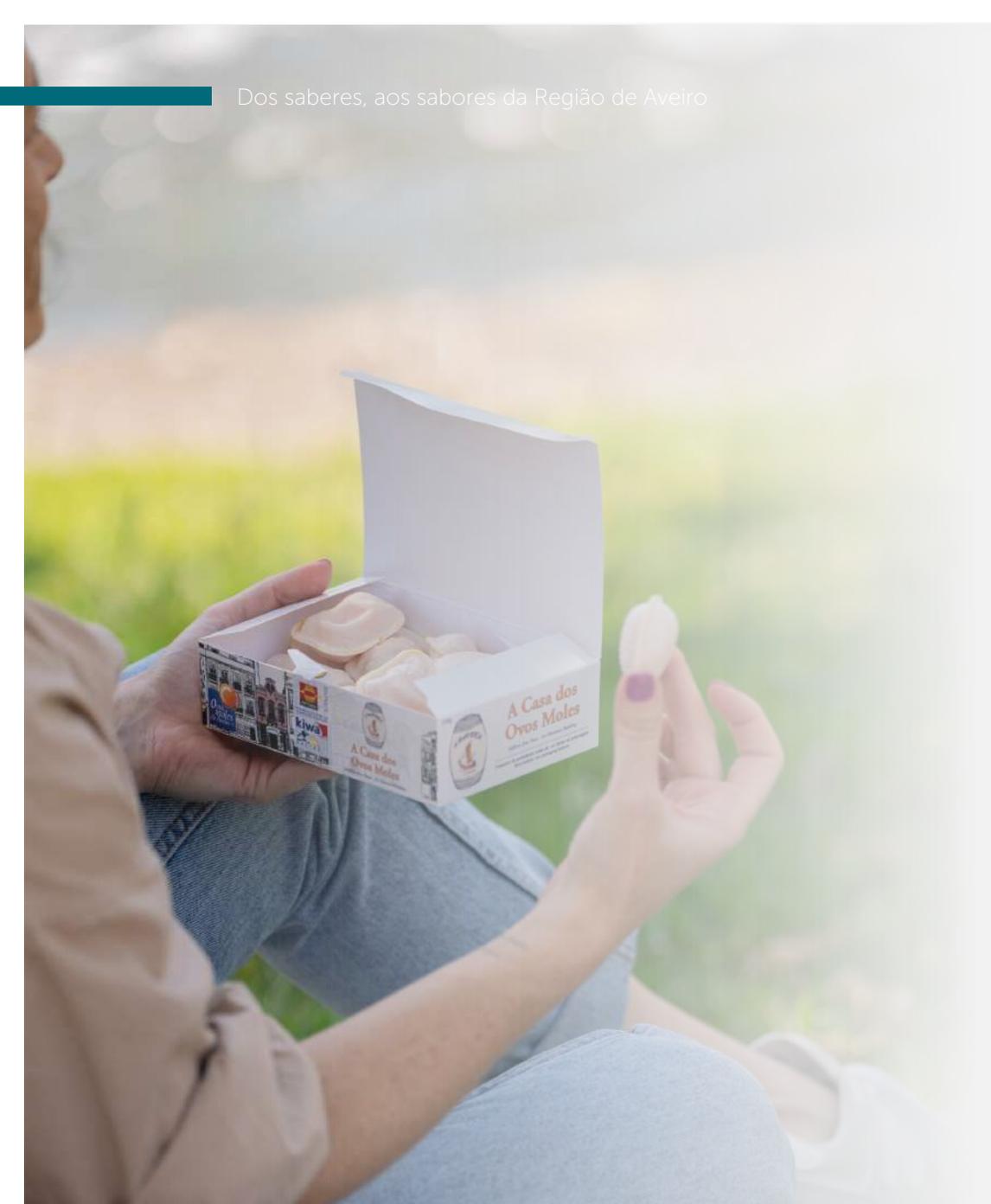
Por vezes, quando lemos os pratos de uma ementa estamos longe de compreender a sua história ou a importância que estes têm para a região ou, até, para o próprio restaurante.

Considere incluir nos menus, na decoração do restaurante, nas televisões ou num outro formato que considere adequado, algumas curiosidades, histórias pessoais ou mesmo lendas que permitam ao cliente envolver-se mais e ter uma refeição mais personalizada e diferenciada. Os menus digitais (que podem ser atualizados a qualquer momento) podem ser também uma boa opção para potenciar este *storytelling*.

2 Privilegie produtos produzidos localmente

Os pratos com produtos produzidos localmente são, cada vez mais, procurados pelos clientes, sobretudo, aqueles que se encontram de visita à região, uma vez que tentam durante esse período provar o que é mais tradicional e característico do território.

Será igualmente importante, para o cliente que apresenta esta motivação, compreender a origem dos produtos locais (ex: freguesia, produtor), que pode ser um elemento a utilizar – como trunfo diferenciador - na comunicação e no atendimento com o cliente.



3 Vinhos locais, sempre disponíveis nas ementas

Quando alguém se encontra de visita a um destino apresenta uma maior propensão a querer provar os vinhos dessa região. Na Região de Aveiro, com os vinhos da Bairrada, que possuem cada vez mais notoriedade, é necessário assegurar esta oferta. Assegure parcerias com produtores locais para que tenha sempre disponível no seu restaurante.

Compreender as características dos vinhos é, igualmente, importante para comunicar com os clientes e transmitir-lhes uma informação mais segura e confiante.

4 A experiência do cliente pode continuar após sair do restaurante

Durante a refeição, há vários elementos que podem assegurar que a experiência do cliente se mantenha, após este sair do restaurante. Os alimentos e, sobretudo, o vinho, podem gerar no consumidor o desejo de querer conhecer mais e visitar espaços que estejam relacionados.

Uma oportunidade para explorar este fenómeno, poderá passar por criar sinergias com produtores de vinho locais, que proporcionem uma visita a uma adega ou quinta.



5

A decoração também faz parte da experiência turística

O restaurante e a sua decoração tem um papel central para a qualidade percebida da experiência pelo cliente. Uma boa ligação entre qualidade da comida, dos vinhos, do atendimento e da decoração do espaço contribui bastante para aumentar o seu nível de satisfação.

Opte por incluir elementos tradicionais ou característicos da região na decoração do restaurante. Por exemplo, a Região de Aveiro é reconhecida pela cerâmica (louça) e pelo azulejo, são dois elementos que devem ser potenciados.

6

Um atendimento informado faz a diferença

Os colaboradores desempenham um papel central no atendimento dos clientes. Estes devem estar devidamente informados sobre os pratos e os vinhos que se encontram na ementa, para que quando questionados (sobretudo sobre temas da região) consigam oferecer uma resposta adequada e satisfazer a curiosidade do cliente.

Conhecer bem o processo de confeção dos pratos é fundamental para que a informação passada seja mais eficaz e personalizada.

7 A sustentabilidade deve ser “servida”

As alterações climáticas são um tema incontornável e, como resultado, a população mundial tem vindo a mudar os seus comportamentos (também de alimentação). Também os espaços de restauração e similares devem caminhar no mesmo rumo, integrando nas suas práticas diárias medidas que visem este objetivo.

Por exemplo, o papel e o plástico (não reutilizáveis) devem ser substituídos por soluções mais amigas do ambiente. A adoção de práticas de partilha dos excedentes alimentares é, também, uma boa prática.

8 A comunicação digital é fundamental

A escolha do espaço para almoçar ou jantar acontece, cada vez mais, no mundo digital. Estar presente nas redes sociais, ter um website ou ter um perfil nas principais plataformas de reserva é fundamental, contudo é, ainda mais, importante que os conteúdos que se partilha permitam ao cliente compreender de que forma o espaço de restauração se diferencia dos demais.

Assim, opte por comunicar conteúdos simples, atrativos e que foquem elementos únicos do espaço (ex: curiosidades) e os pratos principais (ex: histórias, lendas, produtos locais), bem como a sua confeção ou o dia-a-dia da preparação das refeições (ex: compras nos mercados locais).

