

# Onde fica...? O melhor do Mediterrâneo.

## Normas de Candidatura

### 1. Âmbito

O Mercado turístico mundial está em evolução, havendo uma concorrência crescente entre destinos, o que estimula as partes interessadas a acentuar as suas estratégias de diferenciação e qualificação como forma de responder aos desafios da procura.

A Dieta Mediterrânica foi reconhecida em 2013 como Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO, o que projetou internacionalmente este estilo de vida e os princípios que lhe estão associados: autenticidade, sustentabilidade, convivialidade, alimentação saudável.

Em Portugal, não obstante uma forma muito própria de expressar essa identidade cultural mediterrânica, fruto da posição de charneira entre o Mediterrâneo e o Atlântico e de um passado marcado por fortes ligações aos lugares da primeira globalização, as “Descobertas”, este estilo de vida milenar é o fio condutor que liga as identidades culturais das comunidades locais de norte a sul de Portugal.

O turismo gastronómico sustentável baseado na herança cultural mediterrânica deve ser considerado em Portugal como uma alavanca de desenvolvimento, atenuando os desequilíbrios territoriais, sazonais e setoriais inerentes à atividade turística e valorizando os recursos locais. As experiências culinárias sustentáveis são produtos turísticos com crescente interesse por parte dos visitantes nacionais e internacionais que valorizam e procuram a gastronomia regional, os produtos alimentares locais, a cultura, o ambiente, as comunidades locais e desejam autenticidade, envolvimento pessoal e profundo com o destino que visitam.

O projeto MEDFEST (<https://medfest.interreg-med.eu/>), composto por entidades com sede em Portugal, Espanha, França, Eslovénia, Grécia, Chipre, Croácia, Itália, visa reforçar as capacidades e o envolvimento dos atores locais, com o objetivo de desenvolver coletivamente uma oferta turística baseada em redes de recursos culturais e gastronómicos, ou seja, criar destinos de turismo gastronómico sustentável baseados na rica herança cultural mediterrânica. Em Portugal este projeto é dinamizado pela Associação In Loco ([www.in-loco.pt/](http://www.in-loco.pt/)) e tem na sua base a Rota da Dieta Mediterrânica, uma comunidade de empresas e entidades unidas pela valorização económica e cultural da Dieta Mediterrânica ([www.rdm.pt](http://www.rdm.pt)). A Região de Turismo do Algarve e a Universidade do Algarve são parceiros associados.

## 2. Objetivos

Este convite à apresentação de candidaturas pretende:

- Identificar e selecionar as melhores boas-práticas que promovam experiências de turismo gastronómico sustentável em Portugal, tendo como base a herança cultural mediterrânica;

- Fomentar o desenvolvimento dessas práticas e a sua melhoria contínua;
- Promover as melhores experiências gastronómicas sustentáveis a nível internacional;
- Mapear as boas-práticas de experiências gastronómicas sustentáveis e integrá-las numa rede de cooperação nacional e internacional.

### 3. Que tipo de experiências podem participar?

1 - Experiências gastronómicas & culinárias inovadoras e criativas a decorrer em locais ou em redes de locais relevantes para a herança cultural mediterrânica;

2 - Experiências gastronómicas & culinárias baseadas em atividades tradicionais ligadas à gastronomia e/ou culinária através de uma atividade turística;

3 - Serviços inovadores e/ou criativos ligado a produtos alimentares relevantes para a herança cultural mediterrânica;

4 - Eventos gastronómicos e/ou culinários relevantes para a herança cultural mediterrânica;

### 4. Requisitos obrigatórios

Todas as experiências gastronómicas & culinárias devem identificar-se com os princípios do estilo de vida mediterrânico;

Todas as experiências gastronómicas & culinárias devem reunir as condições para poderem ser desfrutadas pelo público, mesmo que apenas por reserva ou com uma regularidade a definir pelos seus responsáveis;

São admissíveis combinações de diferentes tipologias;

São admissíveis outro tipo de iniciativas não mencionada acima, devidamente justificadas, a analisar caso a caso.

Estas experiências culinárias podem suscitar os sentidos e as sensações de forma imersiva através de:

- Relação com um lugar específico (ex: origem do produto ou da representação simbólica);
- Relação com uma estória ou com a história (ex: tradições culturais e/ou gastronómicas);
- Relação com outras pessoas (ex: convivialidade, interculturalidade);
- Relação com os seus sentidos (ex: degustações e outras experiências sensoriais)

### 5. Fases do processo

#### a. Submissão

As candidaturas deverão ser submetidas através de formulário próprio, disponível aqui: <https://goo.gl/forms/ZJRmcmVPmrv2XqPm2>

Se necessitar de esclarecimentos ou de enviar anexos à sua candidatura (ex: memórias descritivas, folhetos, publicações, fotos, vídeo, etc.), poderá enviar por email para: [ondefica@in-loco.pt](mailto:ondefica@in-loco.pt), com o

seguinte assunto: Candidatura Onde Fica?\_(Nome do seu projecto);

### **b. Anúncio da decisão**

Os candidatos serão notificados por e-mail dos resultados da candidatura. O mesmo anúncio será divulgado *a posteriori* na comunicação social.

## **6. Valorização das candidaturas seleccionadas**

1 - Todas as candidaturas seleccionadas beneficiarão das seguintes vantagens, suportadas pelo projeto MEDFEST:

- serão convidadas a fazer parte do projeto MEDFEST e da Rota da Dieta Mediterrânica;
- serão promovidas na plataforma online em: <http://www.ub.edu/medfest/> com uma sucinta apresentação do seu projeto;
- farão parte dos roteiros turísticos de experiências de turismo gastronómico que estão a ser desenvolvidos e promovidos a nível nacional e internacional no âmbito do projeto MEDFEST;

2 - As 4 melhores experiências de turismo gastronómico sustentável beneficiarão das seguintes vantagens, suportadas pelo projeto MEDFEST:

- participar numa viagem de estudo a uma “boa-prática” de turismo gastronómico sustentável no sul da Europa (local e data a definir pela Associação In Loco);
- participar numa feira ou evento internacional sobre Turismo Sustentável (local e data a definir pela Associação In Loco);
- integrar a programação do “Mercado da Ribeira - espaço de demonstrações gastronómicas da Feira da Dieta Mediterrânica” em Tavira (Setembro) para apresentar o seu projeto ao público e aos media;
- serem destacados nos roteiros turísticos de experiências de turismo gastronómico que estão a ser desenvolvidos e promovidos a nível nacional e internacional no âmbito do projeto MEDFEST;

## **7. Publicitação**

Os responsáveis pelas candidaturas seleccionadas autorizam os organizadores a utilizar a informação fornecida para a promoção das experiências de turismo gastronómico sustentável;

A organização recorrerá aos meios ao seu dispor para a promoção dos resultados.

## **8. Calendário**

- Apresentação de candidaturas – 19/06 a 25/07/2018;
- Seleção das candidaturas – 26 a 30/07/2018
- Anúncio dos seleccionados – 31/07/2018