



Programa

Leonardo Da Vinci Partnerships

Nome do Projeto

Country Chef: a new concept of multifunctional agriculture and the promotion of local foods.

Parceiros

Coordenador



Agricoltura è Vita Appennino srl (AèVA) – Lucca, Itália

Parceiro 1



Colegiul Tehnic “Ioan C. Stefanescu” – Iasi, Roménia

Parceiro 2



Asociația REPERE - Bucarest, Roménia

Parceiro 3



Fundação de Ensino Profissional da Praia da Vitória – Açores, Portugal

Descrição do projeto

O conceito de cozinha rural está estreitamente relacionada com o desenvolvimento do papel multifuncional da agricultura e da importância cada vez maior de áreas rurais e dos produtos locais. A troca de experiências, ideias e opiniões entre diferentes culturas rurais é fundamental na definição das competências necessárias para futuros profissionais nesta área.

Neste projeto podem ser incluídos jovens empresários, público em geral, agências de turismo, ou quaisquer outros que queiram misturar a arte da culinária local com o valor dos produtos locais.

Objetivos do projeto

Um dos principais objetivos será criar um programa inovador dentro da área agricultura e dentro da culinária, sempre em estreita relação com a agricultura multifuncional, a fim de criar formação, postos de trabalho para vários agentes, tais como empresários agrícolas que se interessem por atividades alternativas, tal como o turismo rural. Este no novo campo vai permitir:

- Identificar os produtos feitos a partir de receitas tradicionais e característicos da gastronomia local;
- Promover os produtos locais com a ajuda de receitas tradicionais da região;
- Criar uma estrutura de formação que tem como base o ensino da culinária rural.

Atividades a desenvolver

- Identificar as classes e espécies de plantas cultivadas;
- Identificar e reconhecer plantas comestíveis (locais);
- Investigar e pesquisar gastronomia tradicional e respectivas receitas;
- Uso de culturas e variedades locais na gastronomia local;
- Estudar termos específicos, técnicos, em línguas estrangeiras (parceiros);
- Fazer um curso de piloto, que incentive a preservação da cultura agrícola e gastronômica local.

Resultados

- Um estudo das receitas tradicionais, em temas locais, em cada país parceiro;
- Promoção dos produtos alimentares naturais / orgânicos no website do projeto e com a publicação de um livro, escrito em cada língua do país parceiro;
- Publicar um livro de formação sobre como confeccionar pratos tradicionais locais, escrito em cada língua do país;
- Um curso de formação recomendado para escolas em cada país parceiro e adaptadas às condições de ensino e agências de desenvolvimento profissional, em cada país parceiro.

Reuniões – 1º Ano de atividades (2010 / 2011)

1ª Reunião

Iasi – Roménia

Data da reunião

De 11 a 13 de Novembro de 2010

Atividades desenvolvidas

- Boas vindas pela escola anfitriã e respetiva diretora;
- Apresentação de cada parceiro e da respetiva escola / instituição;
- Visita às instalações da escola e espaços envolventes, tomando conhecimento vários tipos de formação ministrada;
- Discussão dos vários tipos de produtos finais a apresentar;
- Calendarização da próxima reunião a ter lugar em Itália;
- Visitas culturais à cidade (passeios a pé);
- Visitas culturais a Mosteiros circundantes à cidade, bem como a feiras de artesanato;
- Visita ao Mercado agrícola local, tomando conhecimento dos produtos locais mais representativos;
- Vista à Universidade Agrícola local;
- Visita ao Jardim Botânico e a exposições temporárias no mesmo;
- Workshops em receitas e pratos tradicionais.



2ª Reunião

Massa – Itália

Data da reunião

De 28 a 30 de Janeiro de 2011

Atividades desenvolvidas

- Boas vindas pela instituição anfitriã;
- Apresentação, abreviada de cada parceiro;
- Discussão dos vários tipos de produtos finais a apresentar;
- Calendarização da próxima reunião a ter lugar em Bucareste;
- Início da discussão do website do projeto;
- Elaboração de um questionário a fazer a possíveis utilizadores (turistas) de agro-turismo, aferindo vários aspetos;
- Visita a uma escola de vocação profissional;
- Visita cultural à cidade de Pontremoli;
- Visita a uma Feira de Chocolate;
- Refeições em restaurantes típicos;
- Workshops em receitas e pratos tradicionais.



3ª Reunião

Bucareste – Roménia

Data da reunião

De 28 a 30 de Abril de 2011

Atividades desenvolvidas

- Boas vindas pela instituição e escola anfitriã;
- Apresentação, abreviada dos participantes;
- Continuação da discussão sobre os trabalhos finais a apresentar;
- Calendarização da próxima reunião a ter lugar na Terceira;
- Continuação da discussão do website do projeto;
- Apresentação dos resultados do questionário realizado;
- Elaboração de um guia sobre os produtos típicos de cada região envolvida no projeto, uma breve história sobre os mesmos, a sua designação de origem (DOP) e um link onde seja possível encontrar mais informação;
- Visita guiada à cidade de Bucareste;
- Visita ao Delta do Danúbio;
- Refeições em restaurantes típicos;
- Workshops em receitas e pratos tradicionais



4ª Reunião

Terceira – Portugal

Data da reunião

De 1 a 5 de Junho de 2011

Atividades desenvolvidas

- Boas vindas pela instituição e escola anfitriã;
- Apresentação, abreviada dos participantes;
- Continuação da discussão sobre os trabalhos finais a apresentar;
- Calendarização da próxima reunião a ter lugar em Iasi;
- Balanço do primeiro ano de atividades;
- Primeira análise dos conteúdos do produto final a apresentar;
- Continuação da discussão do website do projeto;
- Apresentação do Guia de Produtos Típicos;
- Início do trabalho sobre o perfil de saída de um futuro Country Chef ;
- Visita guiadas às cidades da ilha (Angra do Heroísmo e Praia da Vitória);
- Visita ao interior da ilha e almoço piquenique;
- Refeições em restaurantes típicos;
- Workshops em receitas e pratos tradicionais.

