

HANDBOOK para um COUNTRY CHEF

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

Resumo

1

Parte I

- I Capítulo: Descrição do projeto
- II Capítulo: Descrição dos parceiros
- III Capítulo: Um estudo sobre o que as pessoas querem comer em áreas rurais.
Agricultura Multifuncional: agricultores cozinheiros e as necessidades dos turistas. O questionário e os respetivos resultados.
- IV Capítulo: Legislação sobre produtos típicos
- V Capítulo: Descrição dos produtos típicos. Guia de Produtos típicos locais

Parte II

- VI Capítulo: Receitas tradicionais

Parte III

- VII Capítulo: Perfil de saída de um *Country Chef*
- VIII Capítulo: O que há em cada país parceiro?
- IX Capítulo: O que temos feito: o Curso-piloto

Parte IV

- X Capítulo: Links para a disseminação

Anexo

Parte I

Como saber e conhecer um produto típico do setor agrícola e natural, em termos locais e regionais em cada país parceiro

I Capítulo

Descrição do projeto

2

O conceito de *Country Chef* está fortemente ligado ao desenvolvimento do papel multifuncional da agricultura e, em geral, no aumento do valor das zonas rurais e dos seus produtos. A partilha de experiências, ideias e opiniões surgiram a partir de diferentes contextos rurais, o que foi importante para alcançar uma definição comum das competências necessárias para este perfil inovador. Os jovens agricultores, mulheres, operadores turísticos, ou outros que desejam combinar a arte de cozinhar com o de valor aos produtos locais e da empresa de produção representam o principal público-alvo do projeto proposto.

O principal objetivo é o de aumentar a empregabilidade e a adaptabilidade dos operadores rurais em geral, a fim de contribuir para o desenvolvimento local sustentável, tanto em termos sociais e económicos. Vários intervenientes importantes, como as escolas de formação profissional, associações de agricultores ou empresas, parceiros sociais, e agências de aconselhamento estão envolvidos no desenvolvimento do *Country Chef*. O grupo de trabalho visa criar sinergias de longo prazo que possam levar ao desenvolvimento da iniciativa em outros *Programas LLP* ou fundos como *Leonardo TOI*.

Muitas estruturas agropecuárias perderam a sua ligação genuína com o seu território e com a vida rural que muitas vezes se reflete na redução do uso de produtos agrícolas locais, bem como uma adesão progressiva de uma cozinha internacional padronizada, que não aumenta a variedade e a diversidade dos produtos alimentares disponíveis.

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

A proteção e a preservação do mundo rural e agrícola passam pela preservação das culturas locais, evitando o empobrecimento dessas áreas, valorizando aspetos como as variedades e produtos tradicionais, as suas tradições e a cultura a elas ligadas. Precisamos de novos profissionais, capazes de encontrar um espaço adequado de forma a cativar os consumidores e o mercado.

Neste contexto, o *Country Chef* pode se tornar um animador ativo desses territórios, caracterizados por um personagem com destaque no meio rural.

A capacidade de oferecer oportunidades educacionais capazes de recuperar o património material local é uma grande oportunidade de tornaram-se intérpretes ativos, fazendo a ligação entre o território e a alimentação, de modo a estimular a curiosidade, a paixão, o debate. As tradições culinárias e a recuperação do conhecimento, oferece o testemunho verdadeiro para a classificação de laços cultural-territoriais com um passado rico em hábitos gastronómicos.

Com os ritmos modernos, estão cada vez mais esquecidos os gostos, os sabores, e as culturas tradicionais. É necessário utilizar atrações aos locais rurais, podendo assim oferecer a oportunidade de alguns se tornarem especialistas. A troca de conhecimentos e experiências facilitará o desencadeamento de um processo conducente à realização de um consumidor com espírito de preservação e proteção ética, bem como a valorização das peculiaridades locais ligados à "Alimentação".

O objetivo concreto do projeto é o de identificar e realizar um novo perfil, inovador, ligado à agricultura multifuncional para criar novas possibilidades de emprego qualificado, bem como inovar em campos como o agroturismo. O novo perfil ajudará:

- Identificar e promover os produtos através de receitas tradicionais e típicas e através da gastronomia;
- Desenvolver, aprimorar e promover os produtos locais através de receitas tradicionais e típicas;
- Identificar e definir as bases para uma formação permanente em *Country Chef*.

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

Para alcançar os objetivos acima mencionados, os seguintes tópicos serão abordados:

- Identificação de espécies e de variedades locais;
- Identificação de espécies e variedades de culturas locais;
- Identificação e reconhecimento de locais e variedades de espécies botânicas e silvestres comestíveis;
- Pesquisa e conhecimento de receitas locais;
- Cultivo de variedades cultivadas e espontâneas na gastronomia local;
- A literatura e pesquisa bibliográfica, receitas locais, plantas e animais;
- Exemplos escritos em línguas estrangeiras.

Seremos capazes de atingir os nossos objetivos para identificar uma formação profissional e um curso piloto ("incubadora para a experimentação"). Criar uma rede de capacidade internacional para promover produtos comerciais ou lugares típicos através da divulgação das suas cozinhas na Europa, especialmente para comparar a possível existência de experiências similares, de forma a transferir para a realidade de cada país parceiro.

A identificação de uma competência nova e um novo profissional, capaz de criar e / ou melhorar postos de trabalho ou ocupações, adaptáveis a áreas rurais, podendo ser monitorizadas e acompanhadas por um *TOI Leonardo*, podendo assim, melhorar e aumentar a possibilidade da auto produção no conhecimento e gosto pelas peculiaridades culinárias, típicas e tradicionais dos parceiros, criando momentos de divulgação e estímulo para novas inclusões, especialmente profissionais. Ao mesmo tempo, permite a deslocalização do trabalho para homens e mulheres, especialmente se encontram-se em dificuldades, em desvantagem e exclusão social.

Podemos também, construir e melhorar competências profissionais e hobbies destinados a aumentar semelhanças através de redes comuns fomentando o diálogo sobre uma nova plataforma que seja capaz de juntar diferenças usando uma

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

linguagem comum, como a do conhecimento tradicional em culinária, sendo capaz de mostrar a diversidade e a igualdade de usos, visando assim criar uma confiabilidade "marca" estabelecida e convencional uniformizada para todos.

Este projeto pode criar novas competências, aproveitando conhecimentos antigos, para novos espaços rurais, permitindo assim o reconhecimento do "saber fazer", facilitando a promoção do tipo de trabalho e dos produtos de determinada região. Agora, temos geralmente um saber genérico para fazer. Os alunos serão capazes de compreender a importância de conhecer as suas línguas. Atribuir a cada parceiro objetivos relacionados com a sua especialização ou atividades específicas, seminários e reuniões para promover o crescimento de conhecimentos, experiências e habilidades. São capazes de detetar / monitorizar a existência de outros projetos semelhantes, em países diversos para criar um banco de dados e reavaliar projetos existentes e experiências concretas.

5

Ao longo do projeto, os participantes serão selecionados a partir de:

- Agricultores e / ou ajudantes que trabalhem diretamente com a agricultura;
- Todas aquelas pessoas ou *chefes* que pretendam exercer as suas atividades em empresas agrícolas;
- Todos aqueles que desejam promover ou melhorar a cozinha tradicional com ingredientes que consistem na base dos produtos típicos locais.

Todos estes participantes poderão aumentar o seu conhecimento através de um curso de formação, que será orientado e alternado entre horas de teoria, pesquisa, prática e intercâmbio internacional, construindo um perfil adequado para atingir as metas, adquirindo competências necessárias para a qualificação profissional, o chamado *Country Chef*.

A existência de cursos modulares com o objetivo de capacitar os profissionais com competências e conhecimentos em áreas como o vinho e a culinária, permitindo que sejam reconhecidos no seu país, será de primordial importância.

Estes profissionais, poderão capitalizar a realidade existente, identificando áreas de excelência como laboratórios experimentais, unindo ao mesmo tempo todas

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

as estruturas que já operam na exploração de muitos recursos, nomeadamente em zonas rurais.

Este envolvimento entendido como uma "incubadora para a experimentação", reúne todos em volta de conceitos teóricos e práticos aprendidos. Os alunos e praticantes podem reforçar e criar laços mais estreitos de trabalho e de amizade, o que vai favorecer o ingresso no mercado de trabalho, bem como a divulgação das empresas agrícolas e de agroturismo.

Os alunos poderão, mais tarde, ensinar o que lhes foi transmitido.

II Capítulo

Parceria

Agricoltura è Vita Appennino srl (AèVA srl)

Agricoltura è Vita Appennino srl (AèVA srl) é uma sociedade Ltd constituída pela *Confederazione Italiana Agricoltori* (CIA é a Confederação italiana de Agricultores) das províncias de *Lucca, Massa e Pistoia* e opera no campo da formação profissional, divulgação e treino, consultoria, aconselhamento, e assessoria técnica no mundo agrícola. CIA opera em toda as províncias italianas.

Os objetivos legais de *AèVA* são: promover e estimular o desenvolvimento sociocultural e cívico, formação profissional e educação a qualquer nível de todos os cidadãos e em todos os sectores económicos (agricultura, indústria, serviços), também no campo social.

O Centro apresenta também objetivos sociais, prendendo-se com:

- Contribui para a elaboração de estudos e pesquisas de carácter geral e particular, em colaboração com várias agências (privada, Universidade, órgãos públicos e locais, instituições regionais, nacionais e comunitárias);
- Promove, organiza e coordena as atividades dos centros regionais e de outros organismos, agências e associações, sob qualquer forma, constituídos a partir dos produtores e empresários agrícolas (agricultores), que se juntam para o centro para fins semelhantes ou complementares;
- Realiza cursos e seminários de promoção;
- Realiza atividades de planeamento e desenvolvimento, coordenação e de parceria no âmbito de programas e iniciativas nacionais, regionais e comunitárias;
- Realiza formação em segurança no trabalho e poupança, assessoria técnica na poupança.

A *AèVA* está presente no presente projeto do Programa de Desenvolvimento Rural de forma a promover produtos agrícolas locais. A *AèVA* propõe produtos e agricultores locais auxiliando no desenvolvimento de uma agricultura local. A *AèVA*

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

deve atender e trabalhar para identificar competências e competências para um novo profissional de agricultor. Também coordena o projeto, devendo divulgar os resultados do projeto.

Colegiul Tehnic IOAN C. STEFANESCU

<http://colegiulstefanescu.ro>

8

O *Technical College Ioan C. Stefanescu* está localizado em *Iasi*, no coração da Moldávia, fundada em julho de 1968 pelo Ministério da Educação, Ordem n.º 2926/1968, não só continuou a tradição de educação de têxteis em *Iasi*, mas também a existência de um forte centro nacional de formação de especialistas neste campo.

O Instituto tem 110 professores: professores de ensino, professores da componente técnica e formadores: 1400 alunos que estudam em turmas de perfil técnico de artes e artesanato nas seguintes áreas: moda técnico-projetista, técnico em indústria têxtil, técnico de desenho CAD, técnico de processamento de texto / operador de imagem, esteticista e cabeleireiro, bar mesa, assistentes de loja, técnico de restauração.

A maioria dos professores da escola está disponível a progredir na sua carreira pessoal, respondendo às novas exigências do mercado de trabalho (local, regional, nacional e europeu).

As exigências em técnicas modernas, exige respostas da nossa escola, atendendo as necessidades pessoais de jovens e adultos nas áreas de emprego em *Iasi*, proporcionando-lhes uma formação nas áreas de manufatura, desenvolver a sua criatividade, o seu espírito empreendedor, pensamento crítico, capacidade para assumir as responsabilidades, flexibilidade, capacidade de comunicação e as competências que eles necessitam para se adaptarem a todas as condições sociais.

Alguns dos objetivos mais importantes da escola são a formação de professores em intercâmbios escolares, o seu desenvolvimento profissional, de forma a aumentar e ajudar na inserção profissional dos nossos alunos do ensino técnico e profissional. Estabelecer parcerias com instituições de formação escolar em outros países europeus.

A partilha de informações e boas práticas resultará na identificação atempada de boas qualificações, de acordo com os recursos humanos, materiais escolares e as

exigências do mercado de trabalho. Eles serão capazes de disseminar os resultados do projeto de forma competente.

Asociația REPERE

www.repereong.ro

A Associação *REPERE* é uma associação romena sem fins lucrativos, organização não-governamental (ONG) com a sede, em Bucareste.

A Associação *REPERE* é uma instituição não-formal de ensino. Bacau é um novo ramo desta associação. O objetivo desta organização é promover a integração europeia.

Os objetivos são:

- Organizar atividades para os jovens destinadas a promover a cultura, tradição e espiritualidade da Europa Oriental fora das suas fronteiras;
- A educação permanente dos adultos;
- A promoção do trabalho voluntário;
- A popularização entre os povos romenos das questões relacionadas com a integração europeia.
- Ajuda e suporte para os programas e atividades que envolvem a mobilidade individual e em grupo de romenos no contexto europeu e promover os valores tradicionais romenos a nível europeu.

A Associação organiza e oferece seminários, oficinas e cursos sobre as questões da União Europeia, especialmente a integração na UE. A formação fornecida pela Associação é dirigida a adultos e também a jovens: www.repereong.ro

Principais atividades:

- Aplicar para o financiamento;
- Implementando atividades de treino;
- Avaliação da qualidade e do impacto da formação, difusão de boas práticas
- Formação nas normas europeias em gestão e projeto de formação social em Programas Europeus;
- Formação profissional em adultos e jovens;
- Cursos Cambridge.

Modalidades de atividades desenvolvidas: Cursos, Oficinas, Projeto Agricultura e objetivos ambientais:

1. Estágios práticos para os agricultores da Roménia em explorações agrícolas na União Europeia, a fim de melhorar os conhecimentos;
2. Para troca de experiências em que os agricultores e especialistas agrícolas da União Europeia de forma a ajudar e a organizar atividades semelhantes na Roménia;
3. Apoiar o processo de harmonização das normas alimentares, a promoção de leis alimentares e padrões da EU;
4. Organizar centros de aconselhamento e ajudar a alcançar programas eficazes na agricultura, agroturismo em produção BIO;
5. Promoção de técnicas europeias de conservação e preservação ambiental das famílias agrícolas dentro das estações de biogás, fossas sépticas, coleta de bacia, etc.

Vamos divulgar os resultados do projeto sendo capaz de contribuir para identificar a competência e habilidade para este novo profissional.

Fundação de Ensino Profissional da Praia da Vitória

www.feppv.pt

A EPPV está situada numa ilha, a ilha Terceira, no arquipélago dos Açores, que, em termos de economia global, é considerada uma zona ultraperiférica. A escola foi fundada com o propósito de criar uma alternativa para a opção do ensino tradicional, oferecendo profissionais qualificados para ingressar no mercado local, especialmente porque os jovens, que em tempos encontravam emprego na base militar das Lajes, já não conseguem com essa facilidade adquirir esse emprego.

A escola tentar arranjar alternativas para promover o desenvolvimento do mercado local e a satisfação dos jovens em termos profissionais, a escola tem ainda como objetivo qualificar profissionais da área para se inscrever no mercado local, ampliando a diversidade e qualidade dos funcionários. Por outro lado, também é importante referir que nas ilhas as principais áreas de produção estão relacionadas

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

com atividades como pecuária, o que significa que havia uma outra razão importante para promover uma formação profissional - o reforço do desenvolvimento social.

A escola tem uma variada gama de estudantes considerados em risco de exclusão social: esta gama está dividida em várias subcategorias:

- Os estudantes que desistem antes de concluir a escola obrigatória (cursos obrigatórios). Há turmas compostas por alunos que escolheram esta escola como sua última opção, porque estavam descontentes com o sistema tradicional, e aqui eles poderiam aprender uma atividade, uma profissão mais do que apenas prestar atenção à informação teórica.
- Cursos de requalificação, este programa tem como objetivo qualificar ou requalificar preferencialmente os desempregados inscritos em agências de emprego, permitindo-lhes uma qualificação profissional e melhoria das suas competências. Este programa oferece formação para adultos, com 16 anos ou mais de idade, que não têm nível de escolaridade obrigatória ou se tendo por não tem qualificação profissional relevante. É uma oportunidade de concluir o ensino secundário, permitindo a aquisição de uma qualificação de nível 3 profissional.
- Estudantes em situação de risco, pelo fato de não dominarem uma arte ou uma habilidade. Na nossa escola têm a oportunidade de desenvolver a sua atividade, realizando adequadamente uma tarefa ou um tipo de profissão - características que o sistema de ensino tradicional não oferece.

Trabalhamos para dar uma oportunidade aos mais jovens a ter novas competências e de ter um emprego. Seremos capazes de disseminar os resultados do projeto na nossa região e país.

III Capítulo

Uma pesquisa sobre o que as pessoas querem comer em áreas rurais

Agricultura Multifuncional: agricultores cozinheiros e as necessidades dos turistas.

Para saber isso, foi preparado e elaborado um questionário que distribuído a turistas em restaurantes típicos ou empresas de agroturismo. O questionário está em anexo.

Os resultados do questionário foram:

AèVA

Foram realizados 100 inquéritos a turistas de com mais de 18 anos de idade. A maioria destes estão conscientes do que são os produtos típicos de um território e, em seguida, saber o que gosta de comer numa empresa de agroturismo ou em restaurantes de áreas rurais.

Os produtos mais procurados na área que analisamos, *Lunigiana*, na província de *Lucca* são: azeite extra-virgem, chourição, queijos e vinho.

Em geral, consumindo pratos típicos e produtos com DOP, IGP ou biológica. Muitos esperam consumir produtos típicos de outras regiões da Toscana, ou seja, produtos tradicionais, mas ligados a outras áreas.

Entretanto, a maioria sabe o que consumir e onde. Os turistas estrangeiros vêm principalmente da Alemanha, França, Reino Unido e os Países Baixos e a maioria deles deslocam-se por razões relacionadas com a cozinha, com o clima e a paisagem.

Colegiul Tehnic IOAN C. STEFANESCU

O questionário foi aplicado a 100 entrevistados com idades entre 30 e 60 anos. Os entrevistados estavam em deslocação ou em negócios em *Iasi*. Todos eram de origem romena, especialmente do sexo masculino.

As preferências dos consumidores são para a carne *cookedgrilled* (espetos pequenos no grelhador) ou carne picada (croquete de carne picada, repolho recheado, salsichas).

Não exigem variedades específicas de vinho ou cerveja. Líquidos, como sopas são recomendados, o que mostra um menu nutritivo e que atende às exigências energéticas diárias.

Os inquiridos identificaram a área em que se encontram os bons lugares para comer (Moldávia), demonstraram conhecimentos específicos da região e onde queriam comer. Isto é explicado pela idade dos entrevistados (entre 30 e 60 anos), porque ainda sabem desfrutar da comida que respeita as tradições familiares.

Os entrevistados também têm uma cultura gastronómica apreciável, o que é explicado pela variedade de alimentos referidos e pelo desejo de conhecer a dieta de outras pessoas e culturas.

Foi possível observar uma combinação correta dos alimentos com as bebidas. Os restaurantes locais ainda funcionam e sabem como satisfazer plenamente os seus clientes.

Asociația REPERE

Na Associação *REPERE* o questionário foi realizado a 15 pessoas com idades entre 24 e 60 anos de idade. As suas origens são diferentes, e as razões por que eles vieram aqui para nos visitar também são vários. Os participantes que responderam ao questionário disseram que vieram visitar o Delta do Danúbio para comer peixe desta zona, preparado por residentes ao estilo tradicional do Delta do Danúbio.

Vieram também, pela hospitalidade, o profissionalismo, o atendimento rápido, questões de limpeza e saúde pública.

Aqui os peixes são cozinhados respeitando receitas tradicionais específicas do Rio Danúbio, área do seu Delta.

Fundação de Ensino Profissional da Praia da Vitória

O questionário foi realizado a 100 pessoas com idades entre 45 e 65 anos de idade. As suas origens são diferentes, e as razões por que eles vieram aqui para nos visitar também são vários.

14

Através da análise das questões, podemos concluir o seguinte:

- A origem dos visitantes são principalmente do Norte da Europa;
- A faixa etária da maioria das pessoas que passam as suas férias nos Açores é entre 40 e 65 anos;
- O principal objetivo das férias é descanso, seguido da alimentação, conhecer as ilhas e as festas;
- Demonstraram conhecimento de quais são os produtos típicos e da cozinha tradicional, demonstrando alguma experiência neste campo;
- Demonstraram interesse em experimentar receitas e produtos típicos da região;
- Demonstraram interesse em passar tempo de qualidade, comer boas refeições e de se divertirem.

IV Capítulo

Legislação em Produtos Típicos

Aqui podemos encontrar um breve resumo de informações sobre a legislação europeia sobre a Qualidade Alimentar:

Melhorar a comunicação sobre a qualidade do produto agrícola

http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/food/ag0005_en.htm

“Livro Verde” sobre a qualidade dos produtos agrícolas

http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/food/ag0002_en.htm

O objetivo desta consulta é garantir um quadro estratégico e regulamentado para a proteção de produtos agrícolas e promover a sua qualidade. A este respeito, a Comissão pretende abrir uma ampla discussão sobre os instrumentos existentes, sobre como eles poderiam ser melhorados e as novas iniciativas que poderiam ser consideradas.

Três áreas estão a ser analisadas: requisitos de produção e normas de comercialização, existindo sistemas de qualidade e sistemas de certificação.

Ação

“Livro Verde” de 15 de Outubro de 2008 sobre a qualidade do produto agrícola [COM (2008) 641 final - Não publicada no Jornal Oficial].

Resumo

A qualidade é a “arma” dos agricultores europeus mais potente para enfrentar a concorrência dos países emergentes. Na Europa, a qualidade dos produtos agrícolas recai sobre os mais altos níveis de segurança garantidos pela legislação comunitária em toda a cadeia alimentar e em outros aspetos (métodos e localização da produção, etc.)

Os problemas de qualidade relacionados com a segurança alimentar, que já estão cobertos por outras acções comunitárias em matéria de rotulagem nutricional ou bem-estar animal não fazem parte desta consulta.

16

Exigências de produção e normas de comercialização

Os alimentos produzidos na União Europeia (UE) estão sujeitos a uma série de requisitos de produção. O objetivo desses requisitos é garantir que todos os produtos colocados no mercado estejam em conformidade com as normas de higiene e segurança e também possam responder a uma série requisitos ambientais, éticos, sociais, etc.

Muitos destes requisitos agrícolas, aqueles que não se referem à higiene e segurança do produto, não se aplicam necessariamente em relação a alimentos importados. No entanto, os consumidores europeus não conseguem distinguir entre os produtos que obedecem a esses padrões e aqueles que não o fazem.

A fim de melhor informar os consumidores, é importante perguntar às partes interessadas a possibilidade de criar um símbolo que indique que um produto tenha sido produzido em conformidade com regras de produção determinadas ou sobre a necessidade de indicar o local de produção (UE / não-UE) de produtos pertencentes ao setor primário.

Normas de comercialização europeias podem substituir os diferentes padrões nacionais. O seu objetivo é ajudar os agricultores a oferecer produtos de qualidade que satisfaçam as expectativas dos consumidores e facilitar a comparação de preços para diferentes qualidades do produto.

Para a maioria dos produtos agrícolas, existem regulamentos que estabelecem definições de produtos, normas mínimas exigíveis, as categorias de produtos e os requisitos de rotulagem.

Como parte da consulta, os interessados são questionados sobre a necessidade de definir e impor elementos obrigatórios (requisitos de produção agrícola, as classificações de qualidade, etc), as marcas registadas (“caseiro”, “produto de montanha”) a nível europeu e sobre a necessidade para simplificar as normas de comercialização atuais.

Sistemas de controlo de qualidade europeia

O sistema de indicações geográficas assegura a protecção da propriedade intelectual. Este sistema inclui Denominações de Origem Protegidas (DOP) e das Indicações Geográficas Protegidas (IGP), que descrevem as características (DOP) ou a reputação (IGP) de um produto que estão ligados à sua área geográfica de origem. Para os consumidores, as indicações geográficas podem garantir autenticidade nos produtos, dando estes de qualidade e que satisfaçam as expectativas do consumidor.

Para beneficiar de uma DOP, todas as fases de produção devem, em princípio, ter tido lugar na área geográfica de origem. No caso de uma IGP apenas uma etapa de produção será suficiente. O “Livro Verde” tem como objetivo identificar os meios necessários para melhorar e desenvolver o sistema de indicações geográficas, bem como para proteger este sistema em países terceiros.

O sistema de Especialidades Tradicionais Garantidas (ETG) foi criado em 1992. As ETG são produtos agrícolas ou géneros alimentícios que tenham composição tradicional ou que são produzidos com matérias-primas tradicionais ou métodos tradicionais de produção. Desde a sua criação, apenas 20 ETG foram registadas ao abrigo deste sistema. Este número relativamente baixo levanta a questão de saber se um melhor meio de identificar e promover as especialidades tradicionais existe.

Desde a adoção do Regulamento (CE) n.º 834/2007 relativo à produção e rotulagem dos produtos biológicos, o principal desafio foi criar um mercado interno de

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

alimentos orgânicos. Atualmente, o mercado de alimentos orgânicos obedece, essencialmente, linhas diretivas nacionais. É importante, portanto, considerar as possibilidades que permitam a criação de um verdadeiro mercado único de alimentos orgânicos a nível da UE.

O sistema destinado a promover produtos de qualidade originários das regiões ultraperiféricas baseia-se na introdução de um logotipo. Para obter esse logotipo, os produtores devem aderir a uma série de requisitos definidos em conformidade com a regulamentação comunitária ou em sua ausência, com as normas internacionais. Até que ponto poderia negociar organizações, seguindo o exemplo de Espanha e França, adotar requisitos específicos adicionais que visam melhorar a qualidade dos produtos regionais e aumentar o volume de produtos agrícolas de qualidade originários das regiões ultraperiféricas da UE?

Deveria surgir outros sistemas, por exemplo, para identificar os produtos de "valor natural de alta" ou produtos de "Montanha"?

Certificação de sistemas de qualidade

Para os consumidores, os sistemas de certificação da qualidade dos alimentos devem oferecer as garantias adicionais que na etiqueta podem ser invocados.

Estes regimes não dizem respeito apenas à conformidade com as normas de produção obrigatórias, mas também requisitos, tais como a proteção ambiental, bem-estar animal, o comércio justo, as considerações religiosas ou culturais, métodos de cultivo, origem do produto, etc.

Estes requisitos levaram a uma multiplicidade de sistemas de certificação e de qualidade em marcas que, por vezes dão origem a preocupações quanto à transparência dos requisitos dos sistemas em questão, a confiabilidade das reivindicações e da lealdade das relações comerciais. O "Livro Verde" lança o debate sobre como proteger o consumidor e evitar constrangimentos e custos adicionais para os produtores.

Contexto

A Comissão convida todas as organizações e os cidadãos que têm interesse na qualidade dos produtos agrícolas para apresentarem as suas contribuições até 31 de Dezembro de 2008. Essas contribuições servirão de base para o desenvolvimento de uma comunicação (documento da Comissão que estabelece orientações estratégicas), que deverá ser publicado em maio de 2009.

Especialidades Tradicionais Garantidas

http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/food/l66043_en.htm

Proteção das Indicações Geográficas e Denominações de Origem

http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/food/l66044_en.htm

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqqLXh>

Agricultura Orgânica

Produção e Etiquetagem de produtos orgânicos

http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/food/f86000_en.htm

Plano de Ação para a Agricultura e Produtos Orgânicos

http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/food/l60038_en.htm

Organismos Geneticamente Modificados

Alimentos e Rações (OGM)

http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/food/l21154_en.htm

Sistema de Etiquetagem da EU para a Qualidade Alimentar

<http://www.eubusiness.com/topics/food/eu-quality-label-systems/>

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/logos/index_en.htm

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Abaixo o número de IGP, DOP e TGS em cada país ou região parceiro:

20

Itália: IGP: 84 DOP: 142 TSG:

Toscana: IGP: 6 DOP +3: 8 +3

Espanha: IGP: 57 DOP: 69 TSG: 3

França: IGP: 91 DOP: 76

Portugal: IGP: 58 DOP: 58

Roménia: DOP: 1; IGP 1 - Magiun ameixa de Topoloveni (Topoloveni ameixa em compota) - RO/PGI/0005/0763

Itália

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309>

DM 21/05/2007, procedimento a nível nacional para a gravação do DOC DOP / IGP e vinhos DOCG (DOP) e os vinhos IGT (IGP) géneros alimentícios tradicionais (Decreto Legislativo n. 173/98).

Produtos Típicos Italianos

<http://www.agraria.org/prodottitipici.htm>

Toscana

<http://germoplasma.arsia.toscana.it/dopigp/>

<http://germoplasma.arsia.toscana.it/dopigp/index.php?newlang=eng>

http://germoplasma.arsia.toscana.it/pn_prodtrad/

http://germoplasma.arsia.toscana.it/pn_prodtrad/modules.php?op=modload&name=MESI_Menu&file=Manager&act=1_1_4:@104

http://germoplasma.arsia.toscana.it/pn_germo/

Roménia

Aplicação da legislação sobre as condições e critérios para a certificação de produtos tradicionais.

<http://www.maap.ro/>

http://www.onpterbv.ro/index.php?option=com_content&view=article&id=7&Itemid=7

Portaria que aprova as regras sobre as condições e critérios para testes de produtos tradicionais, nº. 690/2004:

Decisão do Governo sobre a criação do sistema de proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e alimentares, n.º 828/2007:

Portaria sobre a aprovação do procedimento de registo e verificação da documentação para adquirir a proteção das especialidades tradicionais garantidas e regras específicas sobre o modelo e utilizar no logotipo nacional, n.º 160/2008.

Produtos Tradicionais

- O produto deve ser feito a partir de materiais tradicionais, para apresentar uma composição tradicional e claramente distinguido de outros produtos semelhantes da mesma categoria.

Tradicionalismo

- O elemento / elementos que um produto apresenta é claramente distinguido de outros produtos similares da mesma categoria;
- O tradicionalismo não pode ser limitado a uma composição qualitativa ou quantitativa ou um modo de produção estabelecido pela legislação comunitária ou nacional ou por normas voluntárias.

22

Certificado

- Reconhecimento de um produto tradicional, através do seu registo de acordo com as regras estabelecidas.

Os principais requisitos da Norma sobre certificação de produtos tradicionais

- Para figurar no registo de certificação de produtos tradicionais, o produto deve ser fabricado a partir de materiais tradicionais, para apresentar uma composição tradicional ou um modo de produção / transformação, que reflete um tipo tradicional de produção / transformação.
- O registo não é permitido para um produto cujo tradicionalismo é devido:
 - a) - à sua origem geográfica;
 - b) - a aplicação de inovações tecnológicas.
- Para ser registado, o produto tradicional deve:
 - a) - ser tradicional em si mesmo;
 - b) - expressar o tradicionalismo.

O produto tradicional não pode ser registado, se:

- Refere-se apenas aos requisitos gerais utilizados para uma gama de produtos;
- É enganosa, particularmente aquela que se refere a uma característica evidente do produto que não atende às especificações do produto e não atende às expectativas dos consumidores e sobre as características do produto tradicional.

Para ser certificado como produto tradicional, o produto deve estar de acordo com uma especificação.

A especificação contém pelo menos o seguinte:

- O nome do produto; - Descrição do método de produção, incluindo a natureza e as características dos ingredientes utilizados;
- Elementos que apresentam a avaliação de caráter tradicional;
- A descrição do produto através das suas principais características físicas, químicas, microbiológicas e / ou organolépticas;
- Requisitos mínimos e procedimentos para verificação e controle tradicional.

O pedido do registo de produto tradicional, que inclui as especificações, serão submetidos à Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural do município em cuja jurisdição, o produto é fabricado. Os representantes do Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural analisam se as exigências e as especificações correspondem aos padrões e notificam o requerente, se houver descumprimento, situação em que ele irá apresentar um novo pedido acompanhado de documentação completa de acordo com observações feitas.

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

Os representantes adequados verificarão os dados incluídos nas especificações. O resultado da verificação de que é parte de um relatório que deverá ser assinado pelo representante autorizado, redigido em duas cópias, uma das quais permanece no candidato e a outra com o representante da DRDA.

Se se verificar que as informações contidas nas especificações não correspondem com a realidade no terreno, é mencionado separadamente em ata e é o motivo para a certificação de produtos não tradicionais.

Se se verificar que as informações contidas na especificação corresponde à realidade no terreno, é mencionado no relatório, que é o ato em que o produto entra no Registo para a certificação de produtos tradicionais.

24

Desenvolvimento e conteúdo do pedido de registo para o produto certificado tradicional

O pedido de registo pelo fabricante, que é necessário para a certificação do produto, como produto tradicional, é acompanhado pela especificação.

O aplicativo inclui:

- Nome do fabricante, associação, etc
- Endereço
- Nome de produtos que exigem certificação
- Especificações

As especificações

Nome do produto

Especificação técnica ou método de produção que incluem:

- 1) Descrição dos ingredientes utilizados;

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

- 2) Descrição do método de preparação do produto com referência ao seu tradicionalismo;
- 3) Descrição das características tradicionais;
- 4) Indicação das características organolépticas, físicas, químicas e microbiológicas;
- 6) Os requisitos mínimos e procedimentos de triagem do ser tradicional.

Papel responsável DRDA no sistema de controle de produtos tradicionais

Os representantes do DRDA, chamados para o licenciamento de fabrico, analisa a solicitação e as especificações.

- Notifica o requerente, se houver descumprimento, situação em que ele vai apresentar um novo pedido acompanhado de documentação completa de acordo com as observações feitas;
- Verifica os dados no local realidade incluídos no caderno de encargos;
- Redige as atas, em dois exemplares;
- Envia para o Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural uma cópia da ata e as especificações para a inscrição no registo de certificação de produtos tradicionais;
- Verifica e controla o cumprimento dos elementos tradicionais, periodicamente.

Portugal

Portugal rege-se pela legislação europeia, no que respeita aos produtos típicos:

http://www.gpp.pt/valor/DOP_IGP_ETG.html

V Capítulo

Descrição dos Produtos Típicos

Guia dos Produtos Típicos Locais

Foram escolhidos os produtos regionais não os produtos nacionais típicos, porque o produto típico está estritamente ligado aos local onde é produzido e, assim o mesmo aconteceu às regiões parceiras.

26

Lunigiana (Toscana – Itália)

<http://www.terredilunigiana.com/ricette.php>

<http://www.lunigiana.net/cucinamediterranea/luni/default.htm>

http://www.toltedalcastello.it/lunigiana_antiche_ricette_e_piatti_tipici.html

<http://www.agriturismolaburlanda.com/prodotti/9-piatti-tipici-della-lunigiana.asp>

<http://www.cucinaitaliana.info/ricettepag/basi/testaroli/testaroli.htm>

<http://www.ingarfagnana.it/prodotti.html>

<http://www.ingarfagnana.org/gastronomia.php>

http://www.comune.lucca.it/turismo/cucina_lucchese

<p>Produto Típico (Link possível)</p>	<p>Breve História</p>	<p>Reconhecimento Oficial (europeu, nacional, regional e local)</p>
<p>Cordeiro de Zeri www.presidislowfood.it www.lunigiana.net www.terredilunigiana.com www.lunigiana.ms.it www.lunigiana.com www.infolunigiana.it</p>	<p>Zerasca: A ovelha é uma raça originária da Lunigiana. Sua carne é muito macia, doce na boca, mas não evasivo, e na boca "tomada", muito clara, é perfumado, tem uma fragrância muito forte, sem qualquer indício do selvagem. O Zerasca ovelhas é muito resistente, de tamanho médio e em proporção com o perfil da cabeça reto ou ligeiramente marcado, os chifres estão sempre presentes nos machos, aparecem ocasionalmente no sexo feminino. A cor predominante da lã da cabeça e dos pés é abaixo do uniforme branco, no que respeita à cabeça e membros, de branco (manchas escuras irregulares e de intensidade variável, gradiente marrom, mais raramente, preto ou cinza). As fêmeas podem chegar a um número de partos a cada dois anos está perto de 3 (valor ideal em raças de ovinos para produção de carne). O cordeiro é abatido quando atingem um peso entre 25 e 30 kg. Atualmente há cerca de três mil exemplares de ovelhas Zerasca, um número que coloca estes corrida entre as pessoas em risco de extinção. A alta qualidade da carne de ovelhas Zerasca deriva da particularidade da raça, que sabe como tirar o máximo partido dos recursos locais, tanto do grande valor desses recursos: prados, pastagens e arbustos crescem em um ambiente limpo, tornando forragem fresca disponível alta palatabilidade e alto valor nutritivo. Os cordeiros em 60-65 dias de idade atingiu um peso médio de 20 kg. Após a venda do cordeiro do leite de ovelha é também usado para a produção de queijo. O cordeiro Zeri podem ser consumidos cozidos, grelhados, batatas assadas ou fritas, normalmente está associada aos vinhos locais, vermelhos.</p>	<p>Presidio (Protection) Slow Food (Slow Food é uma empresa global, organização de base com apoiadores em 150 países ao redor do mundo que estão a ligar o prazer da boa comida com um compromisso com a sua comunidade e o meio ambiente).</p>
<p>Marocca di Casola www.presidislowfood.it www.parks.it www.lunigiana.net www.terredilunigiana.com www.lunigiana.ms.it www.lunigiana.com www.infolunigiana.it</p>	<p>O "Marocca de Casola" é um pão redondo, com um diâmetro de cerca de 20 cm, feito com batata cozida, farinha de trigo e castanha. Ele é castanho escuro e tem um forte cheiro a castanhas. A textura é esponjosa com a presença de batata na massa. Numa tigela misture a farinha de castanha e milho com puré de batatas. Adicionar óleo, água, leite muito quente (não fervente) ea levedura dissolvido em leite. A massa é dividida em pães e os mesmos são claramente "trouxe" na mão e dirige-se a partir de 30 a 40 minutos e, em seguida, assar no forno durante 45 minutos.</p> <p>É um cozido especialmente para as características típicas dos ingredientes, farinha de trigo, batata e farinha de castanha, e de cozinha, que ainda é feita em forno a lenha tradicional.</p>	<p>Presidio (Proteção) <i>Slow Food</i></p>
	<p>Segundo alguns, Colonnata leva o nome de uma colônia de escravos romanos que trabalhavam nas pedreiras de mármore. Não é bem voltar aos tempos romanos a introdução de métodos de</p>	<p>PGI</p>

<p>Colonnata fat www.lardodicolonnata.org www.lardodicolonnata.net</p>	<p>conservação no lugar da carne. A qualidade dos materiais encontrados no local não poderia ajudar, ao lado do trabalho arquitectónico ou artístico, use um tipo maior e mais difuso de fabrico que está relacionado com os objetos da vida diária, tais como argamassas para bater a pilha de sal e no mármore famoso, conhecida localmente como "fechaduras"; utilizados para o armazenamento da produção de banha. O consumo e, por extensão, a cultura de Colonnata, banha foram, no entanto, sempre relacionados ao trabalho e à vida dos pedreiros. Para a produção de banha de porco são usados cortes correspondentes da camada de gordura que cobre a parte de trás da região occipital para a anca e lateralmente para o ventre. As principais características do produto são geralmente de forma retangular, a espessura não inferior a 3 cm, a aparência externa caracterizada por uma parte inferior com a casca e uma parte superior coberta com sal de cura escurecido por ervas aromáticas e especiarias podem ser uma banda de magro. Em geral, o produto está molhado, liso e de macia consistência, cor branca, ligeiramente rosada ou acastanhada. O cheiro é perfumado e cheio de aroma, o sabor é delicado e fresco, quase doce, levemente picante quando a partir das nádegas, enriquecido com ervas e especiarias utilizadas no processamento.</p>	
<p>Mel Lunigiana (só Acacia ou Castanha) www.mieledellalunigiana.it www.agriturist.it</p>	<p>Há muitas referências históricas que atestam a origem ea relação com o tempo com o território, que o peso grande e especialização da apicultura em Lunigiana, o uso de mel por séculos em receitas tradicionais e comida local, o uso outros produtos, como medicamentos e apicultura para o fabrico local de cera. A Lunigiana é um ambiente adequado para apicultura porque o baixo nível de humano e limitado desenvolvimento industrial conservaram os componentes naturais. A denominação de origem protegida "do Mel Lunigiana" é dedicado a dois tipos: mel mel e castanha. Acacia mel Lunigiana permanece líquido longa e clara e, portanto, neste estado durante o período de comercialização. Pode eventualmente ocorrer a formação de cristais turva sem atingir uma cristalização completa. A cor é muito clara, de quase incolor a amarelo pálido. O cheiro é leve, não muito persistente, frutado, doce, semelhante ao de sabor a flores. O cheiro é decididamente doce, com acidez discreta e sem amargura. O aroma é muito delicado, geralmente baunilha, não muito persistente e não tem nenhuma sabor. A consistência é mais viscoso, dependendo do conteúdo de água. Lunigiana Mel de castanha é mantida durante um longo período de tempo na forma líquida. Em seguida, apresenta neste estado durante todo o período de comercialização. No entanto, pode proporcionar uma cristalização muito retardada e incompleta. A cor é âmbar escuro, muitas vezes com tom avermelhado. O cheiro é forte e penetrante, o gosto amargo do componente persistente com sabor mais ou menos pronunciada odor e semelhantes às dos caracteres. O território da Lunigiana permite a quase completa ausência de contaminantes e para a seqüência favorável de flores ea presença de essências de plantas preciosas, produção de mel com qualidade superior à média nacional. A elevada frequência de acácia e</p>	<p>DOP</p>

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

	<p>mel castanha permite a produção das características correspondentes de pureza particularmente proeminentes, que também são realçadas por processos de extracção, tratamento e embalagem tradicional. A pureza de aromas e de conformidade com os padrões de gosto são características constantes do Mel do Lunigiana estabelecidos há muito tempo.</p>	
<p>Lunigiana caciotta www.lunigiana.net www.terredilunigiana.com www.lunigiana.ms.it www.lunigiana.com www.infolunigiana.it</p>	<p>O queijo da vaca Lunigiana é produzido com uma receita tradicional, com um processo totalmente manual e utilizando leite nas quintas locais. É geralmente consumido fresco e apenas uma pequena parte é para o amadurecimento Após a ordenha, o leite é colocado num jarro de cobre, aquecida a 30-35 ° C e coalhado. A coalhada é quebrada com uma vara de madeira e aquece-se novamente para 30-35 ° C, separados a partir do soro e colocados em moldes de madeira, após o queijo é colocado em placas de madeira para drenar e secar e salgado, em seguida, virando-o periodicamente. Ele é produzido durante todo o ano</p>	<p>Produto Tradicional</p>
<p>Testaroli www.testaroli.net www.lunigiana.net www.terredilunigiana.com www.lunigiana.ms.it www.lunigiana.com www.infolunigiana.it</p>	<p>O testarolo é um pão antigo ázimos (sem fermento) de forma circular, com casca fina (2-3 mm) e um diâmetro de cerca de 40-45 cm. Ele é firme e aparência esponjosa e macarrão branco, tendendo ao castanho. Externamente, a parte entrar em contato com o cooktop tem uma cor castanho profundo, enquanto o topo é a cor do miolo de pão em casa, que também preserva o perfume. É também vendido a granel nas padarias e mercearias de Lunigiana e comercializados em numa maior escala em embalagem a vácuo, que preserva as características originais. Ingredientes da receita: 250 g de farinha de trigo, 400 g de água, sal, azeite virgem extra (opcional a adição de um ovo). preparação: Para fazer o testaroli e deve ter um navio chamado "texto". Esta é uma assadeira muito baixa, possivelmente, de terracota ou ferro fundido (atualmente são utilizados das latas de metal que aquecem mais rapidamente e permite que você economize tempo), a medida clássica do texto e cm. 25/30 Diâmetro. Prepare uma massa muito lentamente, misturando a farinha com a água levemente salgada e uma colher de sopa de óleo (em alguns países da Lunigiana adicionado um ovo ou dois). Deixe a massa descansar por pelo menos uma hora. Ungir o texto com o óleo e despeje a massa necessária para cobrir o fundo de alguns milímetros de espessura, colocado em um forno quente e repita esta operação com todos a massa preparada. São cozidos quando a água vai ser completamente evaporado e tomaram uma cor dourada. São facilmente retirado da panela e deixe descansar por algumas horas, em seguida, corte em retângulos de 3x10 centímetros. Para o cozimento final é mergulhado em água ligeiramente salgada e, depois de drenada, que são vestidas de preferência com "pesto"</p>	<p>Presidio (Proteção) <i>Slow Food</i></p>
	<p>O bolo de ervas de Lunigiana é uma quiche feita com ervas e legumes sazonais. Ele é redondo e seu enchimento tem uma cor verde profundo. É produzido nos períodos de março a maio e de setembro a dezembro. As ervas e legumes (espinafre, cebola, espinafre selvagem, aspargo,</p>	<p>Produto Tradicional</p>

<p>Torta d'erbi (Bolo de Ervas) www.lunigiana.net www.terredilunigiana.com www.lunigiana.ms.it www.lunigiana.com www.infolunigiana.it</p>	<p>alho-poró, após a lavagem, são cozidos em água fervente, com sal e picado. Deixe em repouso, depois de espreme-lo coloque em uma tigela para ser misturado com outros ingredientes (queijo parmesão, pão . migalhas, óleo e sal) além de uma pasta é preparada com farinha e água: uma vez que você obter uma massa compacta espalha uma folha, que está localizado em uma assadeira untada com antecedência Acima você tem a mistura da massa com ervas e tudo é coberto com a massa em excesso. Às vezes, quando a acelga é em grandes quantidades também é utilizado arroz É cozido em forno quente por cerca de 40 minutos A erva bolo deve a sua combinação especial de ingredientes típicos. Ervas e legumes provenientes de fontes locais em a área. O sabor deste bolo depende da qualidade e quantidade de ervas utilizadas. Pode ser consumido como um aperitivo ou como um prato principal. Receita:Ingredientes: o bolo de ervas da Lunigiana é uma torta saborosa feita com ervas selvagens e legumes da estação. É rotunda e seu preenchimento tem coloração verde intensa. É produzido em períodos de março a maio e de setembro a dezembro. As ervas selvagens e legumes (beterraba, cebola, espinafres, espargos, selvagem, alho-poró, cenoura), uma vez lavados, são cozidos na água fervente, com sal e picados. Deixe-a descansar, depois de ter torcido colocá-los em uma tigela para ser misturado com outros ingredientes (queijo parmesão, pão, óleo e sal). Uma parte é preparada uma massa de farinha e água: quando a massa é espalhada uma folha de massa, que é colocado sobre uma folha untada de antemão. Acima da navegação tiver a massa com as ervas e é então coberto com a pasta em excesso. Às vezes, quando a acelga e em grandes quantidades também usa o arroz. A cozedura tem lugar num forno quente durante cerca de 40 minutos.</p>	
<p>Farinha de Castanha de Lunigiana http://farinadicastagnedellalunigiana.blogspot.com www.terredilunigiana.com www.lunigiana.net www.lunigiana.ms.it www.lunigiana.com www.infolunigiana.it</p>	<p>A castanha tem alimentado durante séculos por gerações de frutas lunigianesi e era o alimento básico das populações rurais fosse um remédio para a fome ea pobreza. A sua madeira foi usada para aquecer as casas, para proporcionar tanino essencial para curtimento de couro, e serapilheira para o gado, matérias-primas para construção, postes e equipamentos para uso diário. De um fornecedor de alimentos de importância primordial ao longo dos séculos tornou-se a "árvore de pão", em áreas onde a maior pressão da população. Castanhas são, assim, tornar-se uma alternativa para os cereais, principalmente populares como um destino de alimentos, por causa da disponibilidade fácil e vida de prateleira. Além disso, o preço baixo e alto valor nutritivo ganharam o fruto é chamado de "pão dos pobres" É nessa luta pela sobrevivência que os pobres aprenderam a usar as castanhas e deixe cozinhar de maneiras diferentes. Assado ou cozido em água ou leite, substituído, especialmente nas montanhas, o pão foi consumido com leite quente ou vinho como uma sopa, picados, foram pulverizadas a ser utilizados como substitutos de farinha de grão mais caro na preparação da polenta, purê, castanhas, sopa de pão. O Lunigiana é uma castanha grande: castanheiro é, na verdade típico do Lunigiana e mercados de derivados são</p>	<p>DOP</p>

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

	tipicamente sazonal, mas muito importante. Chestnut farinha Lunigiana é caracterizada por uma textura muito fina e um creme marfim. Ele tem um gosto doce e aroma de castanhas. O produto tradicional está relacionado com as características organolépticas de cultivares locais e a antiga técnica de condicionamento (fumaça), que acontece em metati típico (sala para secar castanhas) por um incêndio alimentado constantemente com madeira de castanheiro.	
<p>Cogumelos de Lunigiana www.lunigiana.net www.terredilunigiana.com www.lunigiana.ms.it www.lunigiana.com www.infolunigiana.it</p>	Os cogumelos em sal Apuan Costa são armazenadas em salamoia porque é bom para a secagem. As espécies utilizadas são gastronomicamente não classificada como excelente, mas o modo de preservação torna saborosa e são as espécies mais utilizadas saporite. Le Rossello (Lactarius deliciosus, L. sanguifluus e semisanguifluus etc.) Pinarella ou o cogumelo do pinheiro (Suillus granulatus, S. collinitus, S. Bellini - "San giovannin" - e outros), as famílias ou pequenos "chiudin" ou "angiulin" (Armillariella mellea), um parasita fungo de plantas lenhosas.	Produto Tradicional
<p>Peixe www.pescemarefantasia.it www.bioemare.it</p>	Os produtos de peixe processado de forma bio que a cooperativa é capaz de produzir agora são carapau, polvo, camarão e azeite e vinagre, molho de atum em óleo e alimento de peixes capturados pela nomeação. Os produtos associados ao processamento, tais como pimenta, pimenta e verduras, pão, vinagre de vinho azeite são de origem biológica, com a certificação de produtores e fornecedores de faturamento	Preparação biológica
<p>Vinhos Candia www.candiadeicolliapuani.it www.stradadelvinoms.it</p>	Castas: Vermentino 70-80% e 10-20% Albarola, Trebbiano Toscano e Malvasia max branco longo. 20%, Malvasia max. 5%. Álcool. 11,5. Tipo. Secco. Área de produção: Municípios de Massa Carrara e Montignoso. Características organolépticas do vinho. Amarelo palha claro com reflexos verdes. Média perfume frutado intenso, com aromas leves de ervas. Fraco-bodied, seco, fresco, com bom sabor e sabor característico e aroma sensação em sua boca fechada. Capacidade de refinação: 1-2 anos. Vinho e comida emparelhados: primeiros cursos de peixe sem o uso de tomate no molho. Bacalhau cozido com grão de bico.	DOP
<p>Plantas Naturais www.principioattivo.it www.provincia.ms.it/progetti/sana/ www.ctpb.it www.traterraeciolo.it;</p>		

Moldavia (Roménia) Technical College Ioan C. Stefanescu – Iasi

<p>Produto Típico (Link possível)</p>	<p>Breve História</p>	<p>Reconhecimento Oficial (europeu, nacional, regional e local)</p>
<p>Vinho Cotnari</p> <p>SC COTNARI S.A. www.cotnari.ro http://www.roexport.co.uk</p>	<p>O primeiro documento histórico menciona referindo-se a data Cotnari do século XIII. Nicolae Costin, escreve que vinhos Cotnari eram famosos antes da fundação da Moldávia, em 1359 e AD Xenopol falou sobre a existência das vinhas da região desde 1288. Radu Rosetti foi ainda mais longe e mencionou a vinha, em 1250. Com o início do século XV, os documentos referentes ao vinhob Cotnari tornaram-se significativos, durante os reinados de Pedro, o II (1449-1449), Stefan Cel Mare (1457-1504) e Despot Voda (1561-1563) quando a vinha atingiu seu nível mais alto de prosperidade tanto pelo tamanho das áreas cultivadas e pela qualidade do vinho. Os primeiros dados oficiais sobre a superfície cultivada a partir da data de 1830, quando 500 acres de 720 na região Cotnari pertencia ao povo local. Durante o reinado de Alexandru Ioan Cuza, o dono da casa primeiro, da Romênia, vinho Cotnari participou de um concurso internacional pela primeira vez. Assim, em Paris, Grasa de Cotnari foi conferida a distinção suprema. Ao longo dos anos Grasa de Cotnari e muitos outros vinhos Cotnari foram premiados em concursos nacionais e internacionais.</p>	<p>O vinho Cotnari não é para beber, mas para a degustação, é a promessa divina. Mas quando se junta a uma longa festa, bebeu com moderação desenvolve reações nobres e surpreendente. Manifestando um sinal de apreço distintivo, o consumidor tem gosto em vidros transparentes apreciando a goldness da cor também. Com uma história rica, este ouro líquido carrega em si a luz solar, além toda a terra e um pedaço da alma do artesão. A verdadeira arte é feita de degustação do vinho à mesa - o lugar onde o vinho se encontra com o homem.</p>
<p>Vinho Bucium S.C. Agroindustrială Bucium S.A.</p> <p>www.buciumiasi.ro</p>	<p>Situado no Nordeste do país, desdobrado, como Roma é, sobre sete colinas, Iasi ainda orgulhosamente veste a impressão de algumas tradições artísticas, culturais e vitivinicultura. Um lugar como este, enobrecido por todas essas tradições, é o centro famoso vinho fazendo de Bucium. Oficialmente, o contorno vinhedo foi em 1949, e entre 1970-1980 a empresa tinha em sua exploração ha 1050 da videira e 400 ha de portadores, sendo um dos maiores da Moldávia.</p>	<p>EN ISO 9001:2000</p>
<p>Magium</p> <p>http://www.wisegeek.com/what-are-plum-preserves.htm http://arta-culinara-romaneasca.blogspot.ro/2009/10/magiun-de-prune.html</p>	<p>Conserva de ameixa são os doces feitos a partir de ameixas cozidas, normalmente misturado com açúcar e enlatados de acordo com práticas estabelecidas de fazer conservas. Receitas para conservas caseiras muitas vezes chamada de recém-colhidas ameixas sempre que possível, e conserva de ameixa pode ser feita com diversas variedades desta fruta. Algumas conservas doces de ameixa são feitos com fruta madura escura, enquanto outras receitas podem pedir mais leves ameixas, tartes que resultam em conservas de gosto semelhante ao de citros preserva. O processo de fazer esses tipos de conservas de frutas é considerado bastante simples, embora exija alguns materiais específicos e etapas para obter a consistência correta e sabor.</p>	<p>Por todo o país</p>

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

<p>Zacusca</p> <p>http://ro.wikipedia.org/wiki/Zacusca%C4%83</p> <p>http://thegreenfoot.blogspot.com/2009/09/zacusca-cu-vinete.html</p> <p>http://www.wall-street.ro/slideshow/Lifestyle/44768/Vinuri-de-lux-Made-in-Romania/3/Renumele-vinului-romanesc.html#slide_title</p>	<p>Zacusca - é um prato de legumes cozidos em óleo, encontrado em vários países dos Balcãs. Os principais ingredientes são beringela assada, pimentos vermelhos (ou pimenta vermelha) cozida e cebola picada. Não podem ser adicionados tomates, cogumelos, cenouras, etc. Existem muitas variedades de bebidas, dependendo dos ingredientes usados. Ele também contém algumas especiarias, a pimenta de ser mais utilizado e folhas de louro. Segundo a tradição romena, após a colheita do outono, as pessoas prepararam alguns legumes frescos e familiares armazená-los em frascos esterilizados para o inverno. Eles também podem ser adquiridos nas lojas. Zacusca é normalmente consumido em fatias de pão.</p> <p>Zacusca - beringela é provavelmente o lanche inverno mais popular na Roménia. E, como esperado para um prato que é tão amado e se espalhar, existem muitas alternativas saborosas. A maioria das receitas consiste de saborosos legumes frescos que são preparados na grelha ou fogão. Hoje na Roménia, as videiras foram cultivadas desde o século VII aC, nas regiões da Moldávia, Banat, Transilvânia e Dobrogea até pesent dias, representando os vinhedos antigos dácios, no momento da principal riqueza do país. Após um período em que o vinho tenha perdido a sua reputação local, produtores de vinho romenas estão tentando restaurar o prestígio da sua velha tradição.</p>	<p>Região da Moldova e Banat, Transylvania e Dobrogea</p>
--	---	---

Associação – REPERE

<p>Produto Típico (Link possível)</p>	<p>Breve História</p>	<p>Reconhecimento Oficial (europeu, nacional, regional e local)</p>
<p>Topoloveni – compota de ameixa</p> <p>http://www.magijun-sonimpex.ro/</p> <p>MUNTENIA</p>	<p>Topoloveni compota de ameixa - Produto natural de ameixas, sem adição de açúcar ou outro alimento, Topoloveni tem uma fonte de fibra e proteína, especialmente antioxidantes. De acordo com uma análise feita no Food Research Institute (ICA), a quantidade de antioxidantes em compota é várias vezes superior à dos brócolos, vegetal reconhecido pelos médicos como tendo efeitos duradoura contra o envelhecimento e do desenvolvimento de células cancerosas. Compota Topoloveni do primeiro é único produto da tradição romena identificados mais de 2.000 nacional, que está no processo de obtenção do nome e da proteção origem na Europa.</p>	<p>RO/PGI/0005/0763</p>

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

<p>Queijo Oltenia com alho http://www.listamarci.ro/marca-telemea-olteneasca-cu-praz-2-na-69111.htm</p> <p>OLTENIA</p>	<p>Na Roménia há muitos tipos de queijo, por isso é difícil, senão impossível, para apresentar aqui todas as variações. Mas, em todos os casos é um salgada, secos ou molhados, coalhada a. Como um variantes principais, feta pode ser "com albumina" (consistência mais macia, mais fina estrutura e menos leite), adições maduros (em salmoura, não superior a 1 mês) e não menos importante, com, das quais merece especial menção Negril (Nigella sativa, também conhecido como o nigela, cominho preto, etc.), o feta tradicional de Braila. Para se obter 1 kg de queijo, leva-se leite de ovelha 3-4 da; leite de vaca é 6,2-7,5, respetivamente.</p>	
<p>Chocolate RUM http://www.wikifood.ro/alimente/dulciuri/ciocolata-rom-baton-cu-crema-de-rom.html</p>	<p>Chocolate Rum - 1964 - O orgulho nacional: o primeiro bar nasce tricolor romeno. Com um sabor forte e embalagem, juntamente com o colega romeno Roma é, pelo menos, o bem e o mal em abundância. Dupa'90 - Liberdade! Rom entra gangue de jovens que só conhecia as histórias como tempo de permanência no regime anterior e dá-lhes empolgação romena. 2011 - Ele fala de globalização, os romanos deixaram o país e a morte do romeno forma irônica. Em que gostam de adrenalina e espírito amoroso, Rom saber que os romenos gostam de glória ancestral, nem percebem o quanto eu me importo para a Roménia. De uma forma genuína de reviver romeno amor sem limites Rom do país.</p>	

A lista de produtos certificados encontra-se no seguinte link:

http://www.onpterbv.ro/index.php?option=com_content&view=article&id=58:lista-produselor-tradiionale-atestate-la-nivel-naional&catid=12:statistici&Itemid=11

Terceira (Azores, Portugal)

<p>Produto Típico (Link possível)</p>	<p>Breve História</p>	<p>Reconhecimento Oficial (europeu, nacional, regional e local)</p>
<p>Queijo de S. Jorge – DOP http://www.azores.gov.pt/Portal/pt/entidades/sraf-jama/textoImagem/Queijo+Sãõ+Jorge.htm</p>	<p>Queijo curado de pasta dura ou semirrígido, sabor limpo, ligeiramente picante e aroma forte (propriedades que se acentuam com o envelhecimento) Queijo S. Jorge é um produto internacionalmente conhecido, cujas qualidades distingui-lo de outros queijos em tudo Português. Mantenha a forma tradicional de produção e tem características atribuíveis ao leite e, portanto, a forma tradicional de gestão das vacas.</p>	<p>Área geográfica de produção: Ilha de S. Jorge Entidade Certificadora: Confraria do Queijo de S. Jorge Agrupamento Gestor da DOP: <u>UNIQUEIJO</u></p>

		- União de Cooperativas Agrícolas da Ilha de São Jorge
<p>Queijo do Pico – DOP</p> <p>http://www.azores.gov.pt/Portal/pt/entidades/sraf-iama/textoImagem/Queijo+d+o+Pico.htm</p>	<p>A origem do Queijo do Pico perdeu a memória dos tempos. Sabe-se que já fabricado no século XVIII e, desde então, as regras para o seu know-how foi transmitido de geração em geração até os dias atuais. É queijo curado que resulta de esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite, a vaca cru com o coalho animal. Os ingredientes utilizados no fabrico de queijo e Pico são: leite de vaca cru coalho animal, e sal.</p>	<p>Área geográfica de produção: Ilha do Pico Entidade Certificadora: Comissão Técnica de Certificação e Controlo (Despacho Normativo nº 259/93) Agrupamento Gestor da DOP: Associação de Produtores de Queijo do Pico</p>
<p>Ananás de S. Miguel – DOP</p> <p>http://www.azores.gov.pt/Portal/pt/entidades/sraf-iama/textoImagem/Ananas+d+os+Açores.htm</p>	<p>Ananás de S. Miguel (Ananas comosus L. Merrill, variedade Cayene) é produzido em estufas de vidro utilizando técnicas tradicionais de cultivo: o uso de "fumo" e utilizando "camas quentes" com base em matéria da planta. Após um período de dois anos desde a plantação até à colheita, obtém-se um produto de qualidades únicas de aroma e sabor. A cultura foi introduzida em S. Miguel cerca de 1840-50, sendo comercializado na Europa há mais de um século.</p>	<p>S. Miguel - Entidade Certificadora: Comissão Técnica de Certificação e Controlo (Despacho Normativo nº 259/93, de 30 de Dezembro) Agrupamento detentor da DOP: Profrutos - Cooperativa de Produtores de Frutas, Produtos Hortícolas e Florícolas de São Miguel.</p>
<p>Maracujá de S. Miguel – DOP</p> <p>http://www.azores.gov.pt/Portal/pt/entidades/sraf-iama/textoImagem/maracuja+de+S+Miguel.htm</p>	<p>O maracujá produzido na ilha de S. Miguel desde o século XVIII distingue-se pelo seu perfume intenso e características organolépticas sui generis.</p>	<p>Área geográfica de produção: Ilha de S. Miguel Entidade Certificadora: Comissão Técnica de Certificação e Controlo (Despacho Normativo nº 259/93, de 30 de Dezembro) Agrupamento Gestor da DOP: FRUTAÇOR</p>
<p>Mel dos Açores – DOP</p> <p>www.azores.gov.pt/Portal/pt/entidades/sraf.../mel+acores.htm</p>	<p>Em Portugal, a história da produção de mel está relacionada com a ocupação dos romanos na Península Ibérica. Nos Açores este produto foi trazido pelos colonizadores portugueses.</p>	<p>Área geográfica de produção: Arquipélago dos Açores Entidade certificadora: Comissão Técnica de Certificação e Controlo (Despacho Normativo nº 259/93 de 30 de Dezembro) Agrupamento Gestor da DOP: FRUTER – Cooperativa de Hortofruticultores da Ilha</p>

		Terceira, CRL
<p>Carne dos Açores – IGP</p> <p>www.azores.gov.pt/Portal/pt/entidades/.../Carne+dos+Açores.htm</p>	<p>Nos Açores existem excelentes condições para o gado. As primeiras raças de carne foram trazidas com a descoberta e colonização das ilhas. Foram depois introduzidas outras raças mais produtivas, como Holstein Frisian-, Charolês e Limousin também.</p>	<p>Área geográfica de produção: Arquipélago dos Açores</p> <p>Entidade certificadora: IAMA - Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas</p> <p>Agrupamento Gestor da IGP: FEDERAÇÃO AGRÍCOLA DOS AÇORES CRL</p>
<p>Leite dos Açores</p>	<p>Vem dos tempos da colonização dos Açores e a sua introdução de raças de gado leiteiro. No início era apenas para alimentar a família, hoje é o principal fator económico na região.</p>	<p>Área geográfica de produção: Arquipélago dos Açores</p> <p>Autoridade de Certificação: A certificação está em andamento</p>
<p>Vinho</p> <p>http://www.cvracores.pt/vinho-regional-acores-.html</p>	<p>Introduzido pelos frades franciscanos durante o processo de colonização, tornou-se uma bebida muito popular e com grande qualidade, sendo o Verdelho variedade mais tradicional.</p>	<p>Área geográfica de produção: Ilha Terceira</p> <p>Autoridade de Certificação: VLQPRD - Biscoitos</p>
<p>Fruta</p> <p>www.fruter.pt</p>	<p>Introduzido durante o povoamento das ilhas e tem muitas origens, incluindo a América do Sul (Brasil)</p>	<p>Área geográfica de produção: Arquipélago dos Açores</p> <p>Autoridade de Certificação: A certificação está em andamento</p>
<p>Vegetais</p> <p>www.fruter.pt</p>	<p>Foram sendo introduzidas às ilhas. Eles são a base da alimentação de muitas famílias, sendo parte de uma dieta saudável. Algumas culturas como a batata, chegou aos Açores através das rotas das Américas.</p>	<p>Área geográfica de produção: Arquipélago dos Açores</p> <p>Autoridade de Certificação: A certificação está em andamento</p>
<p>Cereais</p>	<p>Abunda hoje a produção de milho para o gado, trigo e centeio para fins etnográficos só. Introduzido para as ilhas durante o processo de colonização.</p>	<p>Área geográfica de produção: Arquipélago dos Açores</p> <p>Autoridade de Certificação: A certificação está em andamento</p>
<p>Plantas aromáticas e medicinais</p>	<p>Introduzido em toda a história da colonização, trazida de várias fontes (Brasil, Índia, Américas,), tem a função de condimentar pratos, para curar doenças do corpo e do espírito e ajudar na agricultura.</p>	<p>Área geográfica de produção: Arquipélago dos Açores</p> <p>Autoridade de Certificação: A certificação está em andamento</p>

Parte II

Como ser capaz de conhecer e perceber a culinária tradicional local e regional a partir de receitas tradicionais

A segunda parte contém produtos transformados obtidos com receitas tradicionais e produtos típicos.

37

VI Capítulo

Receitas Tradicionais

Lunigiana (Toscana, Itália)

Receita	Ingredientes	Ingrediente Típico	Confeção	Utensílios Tradicionais
Cordeiro Massese em Salmi	• 2 kg de cordeiro de leite em pedaços pequenos Massese • sálvia e alecrim alho • suco de vinho branco metade de um limão • 1 cenoura • 1 talo de aipo 1 cebola • 20 azeitonas verdes • 3 dl de caldo concentrado de carne (de preferência se a carne de ovelha) • azeite extra virgem • Sal e pimenta	Cordeiro Massese	Colocar a carne para cozinhar com óleo, cubra e marrons, com as ervas picadas. Depois de dourar, adicione o vinho branco e suco de limão. Subimos, e levá-lo pimenta cozida. Enquanto isso, em outra panela, legumes em pequenos pedaços marrons com caldo de óleo, e cozinhar e cubra com o plano até elas são suaves; mistura de pimenta sal. Adicione este molho à carne alguns minutos antes do final do cozimento, acrescente as azeitonas.	
Cordeiro Assado de Zeri	• Uma perna de cordeiro • 2 dentes de alho • alecrim • 100 g de banha • 800 g de batatas vermelhas Zeri • azeite extra virgem • Sal e pimenta	Cordeiro de Zeri	Misturar tudo com abundância de uma pasta de alecrim, alho e bacon. Nós colocamos na carne picada, sem buraco, ou inseri-lo entre os músculos e ossos muscular. Nós subida e pimenta a coxa e colocá-lo em uma panela de cobre com pouco de azeite, deixe-marrom em cada lado, em seguida, adicione as batatas cortadas em pedaços grandes e	O bom seria cozinhar o cordeiro no famoso de tacho Ferro (O testemunho são fornos portáteis feitos a partir de uma base e uma tampa

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

			colocamos no forno a 180 ° C, cobrindo com foil.Bake alumínio, até que, pressionando rígido, a carne é macio ao toque, mas não emite líquido, ele deve ser ligeiramente cor de rosa para dentro.	chamada - (Sottano-DOWN UP-soprano)
Cordeiro Frito Massese	• 16 costelas de cordeiro • 2 ovos • 1 dl de leite, • o suco de um limão • casca de limão ralada não tratada • sal e pimenta a farinha de rosca • azeite extra virgem ou banha	Cordeiro Massese	colocar um par de horas, as costeletas no ovo batido com leite, limão, um pouco de sal e pimenta; passá-lo em migalhas de pão temperado com raspas de limão e friggiamole. Asciughiamole em papel absorvente e saliamole.	
Bolo de Arroz com leite de ovelha	• 200g de arroz • 18 ovos • 1 ½ litro de leite de ovelha • 500 g de açúcar refinado • ½ xícara de RUM • ½ Cognac Manteiga • q.b. • 1 limão • 1Arancio • 1 pitada de canela • 3 sachês de açúcar de baunilha	Leite de ovelha	Ferva uma panela de água com rodela de limão e uma pitada de canela, quando a água ferve, acrescente o arroz e cozinhe por 5 minutos, escorra o arroz e deixe esfriar espalhando-o sobre um pano seco. Em uma tigela quebrar 18 ovos e processá-los delicadamente com um batedor, adicione o leite, açúcar, baunilha, dois tipos de licor e suco de laranja e misture bem. Pegue um prato de barro com um diâmetro de 30 cm e unte com um pouco de manteiga, espalhe o arroz no fundo e despeje a mistura preparada anteriormente. A tradição diz que este bolo é cozido em forno de lenha é quente e fechado, após a remoção da madeira usada para aquecê-lo. A cozedura deve ser de pelo menos duas horas. Ele também pode cozinhar em um forno a gás a 250 ° durante pelo menos 1 hora e meia	<i>Crockpot</i>
Molho de Cardo	um grande cardo Massa de cerca de 1 kg (ou dois pequenos) - 100 gr. manteiga-100 gr. parmesão ralado-2 dentes de alho- algum "sal caldo de farinha-2-limão	Massa de Cardo	Cardos limpos, eliminando os resíduos ea parte superior com as folhas, cortar as costelas em pedaços de cerca de 4 dedos longos, raspe com uma boxcutter para remover a parte fibrosa e descartar imediatamente em água acidulada com suco de limão ou vinagre para evitar a oxidação. Em uma panela derreta 2 colheres de sopa de farinha bem em um pouco de água fria (cardos que permanecerão branco) e depois adicionar 2 litros de água, uma colher de chá de sal e sumo de limão. Assim que a água ferve dip berbigão e cozinhe em fogo baixo até que eles são bastante concurso (cerca de uma hora), deixe escorrer, fresco e seco. Em uma frigideira derreta a manteiga com os dentes de alho cortado ao meio em seguida, adicione as	

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

			costelas após ser empanado e dourar ligeiramente e continue a cozinhar, adicionando o caldo quente. Após cerca de dez minutos, adicione o queijo parmesão e continue a cozinhar até que tenham alcançado uma consistência cremosa .. Os cardos também são chamados de "corcunda" para o comportamento de longo costelas fortemente arqueadas.	
Típico Massa-Ficca receita polenta.	Borlotti feijão-couve - batatas presunto de ossos de odores: salsa, alho, cebola, aipo, cenoura, milho, farinha de milho.	Milho	Ferver as batatas com o repolho preto, mantendo os mesmos vegetais "al dente" e mantendo a água do cozimento, o feijão com o osso de presunto. Caberá, então frite os "odores", vai saltar para as verduras fritas pré-cozidas, para pelo menos 10 minutos, em seguida, adicione o amido de milho, diluindo-o de vez em quando com a água do cozimento de legumes e mexa constantemente por cerca de 1 hora.	
Bolo típico Garfagnana	200 g de espelta ½ xícara de queijo de leite-ovos-3-150 gr parmesão ralado (ou ½ e ½ de queijo parmesão) - 4 colheres de sopa de óleo de noz-moscada-sal-, pouco de pimenta-100 gr de ricota salsa.	Espelta de Garfagnana	Lave o farro e cozinhe em água salgada por cerca de 1 hora. Passando um filtro meio e depois acrescente o óleo, sal, pimenta, noz-moscada, leite, ovos, queijo parmesão, ricota e salsinha picada. Misture tudo muito bem e despeje a mistura em uma assadeira, untada com manteiga e polvilhe com pão ralado, de modo que é cerca de 2 dedos. Cozinhe em forno por 40 minutos.	Forno
Bolo Buccellato de Lucca	150 gr. -De-açúcar de 500 gramas. farinha-50 gr. manteiga ou banha-20 gr. levedura-1 copo de ovo metade de leite-2 colheres de chá de anis sementes g-50. passas-ninguém-adiciona um pouco de sal e casca de limão cristalizado ou laranja	Pimenta	Dissolva o fermento na água morna adicione um punhado de farinha e misture, em seguida, colocar esta massa em uma tigela, cubra com um pano e deixe crescer em local aquecido. Além da farinha restante peneirada para preparar uma fonte e misture o açúcar, o ovo, a manteiga amolecida, o leite, uma pitada de sal e adicione a massa levedada passado por isso, se necessário, adicione água suficiente quente para formar uma polpa macia e bem ligado. Em seguida, adicione as passas embebidas e sementes de anis moído. Deixe crescer a bola de massa em um lugar quente coberta por uma toalha. Em seguida, dar a massa sob a forma de um pão longo ou pães (também de donut) e com a faca para fazer um corte ao longo da superfície (facilita a fermentação) e deixar em repouso ainda	Os biscoitos befanini são preparados em Lucca e Versilia (Viareggio) na época do Natal, são assim chamados porque surgem Epifania . Eles têm formas diferentes cozendo-os em moldes especiais para a forma de animais, estrelas, coração...

			<p>durante cerca de uma hora num local quente. Em seguida, escovar o topo do bolo com ovo batido branco e de xarope de açúcar (uma colher de açúcar dissolvido num pouco de água) que vai fazer-se muito brilhante (para o mesmo fim pode utilizar um ovo). Asse em fogo moderado (180 graus) por cerca de 45 minutos: o bolo está cozido quando ele assumiu uma cor marrom-dourado bonito. Lucca gosta de comer embebido em vinho (geralmente vinho doce) ou fatiado e servido com morangos frescos e creme e licor ou com creme Inglês. É um bolo que pode ser armazenado por longos períodos, mas está se tornando muito difícil de usar, ou cortados em fatias e torradas é usado para empacotar a "sopa de Lucca".</p>	
Befanini ou Befanotti Lucchesi	<p>500 gr de farinha-300-150 gr de açúcar manteiga-3 ovos ½ xícara de leite e uma pitada de sal casca ralada de um limão ou laranja-2/3 de um pacote de baunilha fermento (i befanini não deve ser demasiado levedado) - um copo de rum ou anis</p>	Anis	<p>Bata os ovos com o açúcar em uma tigela até que eles são espumosa, em seguida, adicione a manteiga amolecida, a farinha eo sal, dissolvendo-se com leite quente e licor. Misture até obter uma massa lisa e homogênea. Durar adicione o fermento em pó e raspas de limão e deixe descansar por meia hora para esfriar. Achatar a massa com um rolo em pastelaria, um pouco de cada vez, para uma folha de cerca de meia polegada e um elevado corte as formas utilizando os moldes apropriados em forma de ferro na forma de uma estrela, coração, trevo, animais, etc ... Befanini em seguida, colocar em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha outro pincel, com ovo batido e decore com granulado colorido ou caudas de açúcar. Asse em forno a 180 graus por cerca de 20 minutos, quando levou uma bela cor e do castanho dourado.</p>	
Farinata de couve preta -Lucca	<p>200 gr. gr de farinha de milho -350. feijão ou seco - um vermelho cebola alho-pimenta (opcional) - uma bela couve-2 colheres de sopa de tomate salsicha pasta-1 ou 100 gr. bacon ou toucinho sal-óleo-sal, pimenta.</p>	Couve Preta	<p>Ferva o feijão em um litro de água fria ou caldo de carne, uma vez que você passar metade cozidos e adia o puré no líquido de cozimento e deixá-lo meio cheio e reserve. Em seguida, frite a cebola picada, alho e lingüiça em uma panela e quando dourar acrescente os tomates, sal e pimenta e cozinhe por 10 minutos. Despeje o molho na panela do feijão com o passado e apenas adicionar o repolho bolhas lançado da costa e corte em tiras e deixe cozinhar por 30</p>	<p>de preferência um pote de barro para cozinhar, usando um "fogão ou fogão a lenha", porque a placa tem a vantagem de irradiação de calor uniformemente sobre o fundo</p>

			<p>minutos e, em seguida, adicioná-lo à chuva, um pouco de cada vez e mexendo sempre farinha de milho, (porque eles são formados "casulos"). Cozinhe agitação, de modo que sem grumos são formadas, durante cerca de meia hora. Por fim, adicione os feijões restantes inteiras. A papa deve ser suave o suficiente para ser comido com uma colher e, em seguida, se necessário adicionar um pouco "de água fervente ou caldo. Sirva quente com um fio de azeite e pimenta moída na hora, embora conhecedores preferem aquecido depois de uma breve passagem em uma panela com um pouco de óleo.</p>	da panela
--	--	--	--	-----------

Moldávia (Roménia)

A cozinha Romena é a síntese de gostos do povo romeno, gostos gastronómicos e tradições que se manifestaram ao longo do tempo. É diversificada, incluindo elementos específicos da cultura romena e elementos estrangeiros, emprestado de outras culturas nossa nação entram em contato com. Aborda tanto a vida quotidiana e as festas religiosas e como os romenos têm sido cristãos desde o início de sua história como nação, foi adaptado às suas necessidades religiosas de acordo com as estações e celebrações religiosas. Romenos vão comer legumes, cereais, óleos vegetais, leite, produtos lácteos, bem como alimentos de carne e com base na carne. Especial atenção é dedicada a doces, tortas e frutas.

A diversidade geográfica do nosso país resultou em uma vasta gama de produtos tradicionais e, conseqüentemente, uma rica culinária. A cozinha tradicional dos nossos antepassados, o dácios e romanos, foi influenciado e enriquecido por grupos étnicos, como os turcos, gregos, búlgaros, austríacos e assim por diante. A Roménia tem sido considerada a principal fonte de cereais na Europa. As plantas são muito importantes nas nossas tradições alimentares. Os romenos costumavam comer carne muito raramente, especialmente em ocasiões especiais, como festas religiosas e momentos importantes na vida de alguém, como casamentos.

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

A Polenta é um produto importante tradicional, geralmente substituindo o pão. Cozinha romena tem promovido as três refeições do dia: almoço, almoço e jantar. O almoço tem três pratos principais: sopa azeda, seguido por alimentos à base de legumes e carne e sobremesa a última. As bebidas que normalmente acompanham as refeições são os vinhos, cervejas e Tuica ou palinca (que são espíritos fortes obtidos por destilação).

A cozinha da Moldávia, Roménia, sempre foi refinado e saboroso, que remonta aos tempos mais antigos. Foi andar de mãos dadas com as celebrações religiosas, a mais importante das quais são: Natal, Páscoa, Dias dos Santos, como São João, São Basílio, Constantino e St. Helena, o Ano Novo, aniversários, e assim por diante.

Receita	Ingredientes	Ingrediente Típico	Confeção	Utensílios Tradicionais
Galinha Borsch	1 kg de carne de frango 1 cebola, 1 cenoura, 1 aipo pequeno, 1 lovage grupo, 1 litro de caldo, sal. Para macarrão: 100 g de farinha, 1 ovo, sal.	Borsch (sopa sour) Bõrsch é uma espécie de condimento líquido de Roménia, obtido a partir da fermentação de farelo de trigo. Borsch é o ingrediente essencial de sopa azeda. Por extensão, significa também uma sopa, principalmente na província da Moldávia - coltsfoot - azeda	Lave e limpe o frango, em seguida, colocar para ferver em 3 litros de água salgada. Remover a espuma. Ferver até que a carne é removido fora do osso. Finamente cortada a cebola, a cenoura eo aipo e adicioná-lo para a panela em que são misturados com o frango a ebulição. Lave as folhas verdes e corte em pedaços pequenos (Loboda = o Orach é cortado em tiras mais largas, a salsa e lovage são cortadas em tiras estreitas). Ferva o Borsh separadamente. Quando os legumes estiverem cozidos, adicione o macarrão e Loboda (Orach). Depois de mais 5 minutos de cozimento adicionar o Borsch, salsa e lovage.	Pote de cerâmica tradicional, forno quente, um destinatário para medir o volume, escalas, faca, uma tábua usada para cortar os legumes ea carne.
Sarmale (rolos de	Um repolho fresco 1/2 kg. carne de porco 1/4 kg. carne 1/4 kg. carne de carneiro ou porco fumado arroz cebola pimenta suco de tomate tomilho endro borsch	- Borsch - dill - Repolho	Escolha o repolho com folhas finas, pique a carne, mantendo algumas fatias de scruff de porco defumada (backneck). Adicione o arroz, pique a cebola em pedaços muito pequenos e frite-lo separadamente. Coloque tudo em uma tigela grande, misture, adicione temperos a gosto e	Máquina de carne picada, pote de cerâmica, forno quente, escalas, um destinatário para medir o volume colher

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

couve)			<p>fazer rolos de couve pequenas. Ferva uma limpa osso da perna fumado sem carne de porco. Coloque o repolho deixa então a ordem em linhas sobrepostas os rolos de couve recheados. Polvilhe com o suco de tomate, cubra-os com repolho ralado e asse em fogo luz no forno, utilizando água pura fria ou misturada com suco de tomate ou de gordura, se necessário. Cubra e cozinhe a couve rola no forno, e quando estiver pronto deixe ferver por mais 10 minutos descobrindo o pote.</p>	e colher.
<p>Varzari Moldavo</p>	<p>Massa: 1 kg de farinha, Ovos 3-4, 300ml de leite, 50 ml de óleo ou manteiga, sal, 50 g de açúcar, 50 g de fermento. Recheio: 1,5 kg de repolho fresco ou 1 kg de repolho em conserva, 100 g de gordura, 200 cebola g, 1 g de pimenta triturada, sal a gosto.</p>	<p>Repolho em conserva fresco</p>	<p>Misture a farinha com o fermento e leite quente, mexendo até que fique cremoso, em seguida, cubra com uma toalha e mantê-lo em um lugar quente e espere até que a mistura sobe. Adicionar os ovos batidos com óleo de sal, ou a manteiga de açúcar, e agita-se, adicionando o resto do leite restante quente tanto as necessidades de massa. Esta é a forma como a massa é feita. Amasse até que a massa não é pegajoso mais, colocá-lo em lugar quente para subir. Quando a massa cresceu o dobro do que seu tamanho inicial dividi-lo em dois e enrolar os dois pedaços de massa até que eles são lisos. Corte quadrados de 15-16 cm e coloque o repolho em seu meio. Trazer cada canto do quadrado de massa no meio como vedação envelope em direção ao meio, pressionando as bordas com os dedos para que a couve não viria de fora. Pincele a varzari com ovo batido, coloque-os em uma assadeira untada e deixá-los em um lugar quente para crescer por 10-15 minutos. Em seguida, assá-los no forno até que estejam bem dourados. Sirva-os como lanches quentes e frios com vinho ou tuica.</p>	<p>Uma tigela pântano usado para golpear a massa, forno, bandeja de fritar metal, whisk.</p>

Associação REPERE – Roménia

Receita	Ingredientes	Ingrediente Típico	Confeção	Utensílios Tradicionais
Alho francês com azeitonas	- Alho-porro 3-4 (1 kg), - 4-5 colheres de sopa de óleo (60 ml), ½ kg de tomates ou suco de tomate ¼ l ou 1 colher de sopa de extrato de tomate e - 25 g de açúcar, - 50 ml de vinho, - Uma folha de louro, - Sal, - Folhas de salsa, - pimenta	Alho francês	Corte os bulbos de alho-poró até as folhas verdes em pedaços de cerca de 3 cm, coloque-os em uma panela 2 litros com todo o petróleo. Salpique uma colher de chá de sal cobertura, e queimando por 6-7 minutos. Em seguida, adicione os tomates cortados em rodellas grossas (2 cm) ou suco de tomate ou uma colher de sopa de pasta diluída com cerca de ¼ l de água, 30-40 azeitonas salgadas, 2-3 rodellas de limão (corte a parte branca, que é muito amargo), o vinho, a folha de louro, pimenta 10 ou uma pitada de pimenta esmagados e salsa. Caramelize o açúcar (em uma frigideira pequena) até que ele espumas, adicione 2-3 colheres de sopa de água quente e deixe no fogo até derreter, em seguida, adicione ao molho. Misturar todos os ingredientes, colocar o pan para o forno e deixá-lo durante 30 minutos a fogo médio, sem a tampa. Não adicionar farinha, porque o molho não deve ser demasiado espessa, nem demasiado. Quando pronto, adicionar um pouco de sal, se necessário. Sirva frio como um primeiro prato.	Esta receita é tradicional da Oltenia
Estufado de cordeiro com alho e cebola fresca	- 300-400 g cordeiro - 50 g de cebola, - 5 dentes de alho, - Suco de tomate ¼ l, - 25 g de farinha, - 10 cebolinha - alho verde, - Óleo, - sal	Cordeiro	moldar da carne, juntamente com as cebolas picadas em 4-5 colheres de sopa de azeite, mexa e adicione ½ colher de chá de sal e 2-3 colheres de sopa de água. Ferva coberta em um pequeno fogo, adicionando gradualmente a água até a carne amaciar. Em seguida, misturar a farinha eo sumo de tomate frio, pouco a pouco de modo a não protuberância-se e, em seguida, derrame sobre a carne, adição de água ou sumo de tomate para o molho (cerca de 500-600 ml). Deixe ferver por alguns minutos, para engrossar, em seguida, tomar a panela fora do fogo, acrescentando o alho e sal a gosto. Ferva as cebolinhas e alho inteiros (após o corte das partes não comestíveis e lavando-os), deixa incluído, em água fervente por cerca de 10 minutos, até ficarem macios. Em seguida, drenar a água para usá-lo para o molho, em vez de água pura. Faça pequenos círculos de cebola, refrigerado a torcida e alho, com um diâmetro de 4-5 cm, e adicioná-los ao molho. Se desejar, você pode fritar	O ensopado de borrego com alho e cebola doce é um alimento tradicional romena que está disposto na Páscoa, quando o cordeiro é sacrificado. A especificidade desta receita é a utilização dos greenstuffs durante a sua preparação. A cebola eo alho fresco verde são frescos e fina nesta época do ano e eles dão o sabor maravilhoso do ensopado de borrego. O lovage eo pimpernel

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

			<p>por 1-2 minutos em ambos os lados em 30 g de manteiga ou 2 colheres de óleo, em seguida, adicione ao molho. Ferver o cozido um pouco para conseguir o óleo em cima, ou cozer forno por cinco minutos. Sirva com purê de batatas.</p>	<p>(verduras frescas) dão o sabor e cumprir este gosto, também. Em Oltenia, este tipo de comida não pode faltar na refeição da Páscoa. A grande quantidade de legumes e greenstuffs representam uma característica importante da cozinha do Oltenia.</p>
Sopa de Peixe	<ul style="list-style-type: none"> - 1 kg freshwater small fish - 1-2 kg large size fish - one onion - garlic - 1 teaspoon vinegar - salt, pepper 	Peixe do Danúbio	<ul style="list-style-type: none"> - Limpe as escamas e limpar o peixe - Salgue o peixe e deixe-1/2 hora de salgar para baixo - Ferva o pequeno peixe em 3 litros de água. Adicione a cebola fatiada. - Quando ferver, juntar o peixe grande, o sal eo vinagre. - Faça o molho de alho, sal e vinagre - Coloque o peixe em um prato e sirva com molho de alho. - Depois que servir a sopa. 	<p>O que define esta receita dos outros é o uso da água do Danúbio e usar vários tipos de peixe.</p>
Biscoitos Martipan	<ul style="list-style-type: none"> - 5 500 gr de amêndoas - 250 gr de açúcar powder (muito bom) - 1 colher de suco de limão - 2 ovos pequenos ou 2 claras de 2 ovos grandes - 3 colheres de cacau - 300 gr de açúcar de doces - 100 gr de manteiga - 200 gr de nozes moídas 	Ovos	<p>Ferver, durante 10 minutos, a amêndoa em água com uma colher de açúcar. Então pegue as amêndoas em uma peneira, despeje água fria e deixe los a escorrer. Aberto todos os casca marrom que cobre a amêndoa. moer o togethr amêndoas com o açúcar powder, adicione os ovos batidos e homogeneizar a composição. Dividir a composição em duas partes. Em uma meia adicionar cacau. leigo duas crostas escamosas de estas duas partes e colocar um sobre o outro. Corte triângulos ou você pode fazer um rolo e corte-o em fatias.</p>	<p>Esses 'cookies' martipan pode ser preparado para as férias e também nos momentos que você quer fazer uma surpresa a sua amada doce.</p>

Terceira (Açores, Portugal)

A Cozinha Açoriana

A dispersão geográfica das ilhas é talvez a principal causa da grande variedade de pratos que fazem parte da culinária açoriana, caracterizado por um cardápio

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

variado de saborosas e suculentas receitas tradicionais capazes de agradar os paladares mais exigentes. Para isso também contribui uma grande riqueza de Açores peixes do mar que, combinado com uma boa produção de carne, leite e seus derivados, bem como a qualidade outro vegetal, permite o uso de uma grande variedade de ingredientes no fabrico de tais placas.

Percorrendo as ilhas em busca de seus pratos tradicionais, embora muitos deles são comuns, diferindo, no máximo, um pouco de sabor, devido ao uso dos Açores este ou aquele condimento. As ilhas sempre foram ponto de passagem nas rotas e vôos posteriores entre o dois lados do Atlântico. Isto foi crucial para a cultura culinária da região, é porque muitas técnicas, especiarias e utensílios de cozinha tradicionais açorianas são o resultado desta mistura de povos, culturas e experiências que aconteceram, e continua a acontecer nestes ilhas.

Receita	Ingredientes	Ingrediente Típico	Confeção	Utensílios Tradicionais
Alcatra	3 quilos e meio de carne 150 g de toucinho 2 cebola 1 cabeça de alho pimenta sal laurel manteiga banha de porco	Carne Vegetais	É colocado num cebola tigela 1, alguma gordura, e depois coloca a carne em cima. Adicione o restante da cebola, bacon, alho, sal e Laurus e cubra com o vinho. Vá para o forno a lenha para assar.	Alguidar Forno a lenha
Sopa de vegetais	½ kg de feijão cozido 1 repolho pequeno 1 couve grupo 1 maço pequeno de erva-doce batatas Sal, colorau (q.b.) molho de tomate 1 peça de bacon salsicha Carne salgada de porco banha de porco	Vegetais Carne de porco	Rale os grãos, deixando para trás uma concha com grãos inteiros, coloque em uma panela de água, a couve repolho e desfiado, deixe ferver e adicione o molho de tomate, o sal ea banha. Em seguida, adicione o feijão, batatas e funcho e deixe cozinhar. Em outra panela, cozinhar a carne de porco e bacon com água e uma sopa de molho de conchas.	Panela de ferro Fogão a lenha
Arroz Doce	2 xícaras de arroz 2 colheres de sopa de manteiga 6 ovos 1 litro de leite ¼ l de água 1 ½ xícara de açúcar Lemon q.b. Canela q.b.	Arroz Leite Canela	Ferva o leite e arroz na água com casca de limão. Depois de cozido, adicione as gemas açúcar, manteiga e ovos, que foram previamente batidos. Leve ao fogo médio por mais alguns minutos. Retire do fogo e coloque em uma travessa e decore com canela. A canela é usada para decorar o prato. A decoração é feita de acordo com as estações do ano e festivais.	Panela de ferro Fogão a lenha

Parte III

Um treino, um curso piloto a ser proposto às escolas, a realidade educacional e as agências de formação profissional do território de cada parceiro ("incubadora para a experimentação")

47

VII Capítulo

O Perfil de um Country Chef

Com a nossa pesquisa e o debate gerado nas reuniões, foi possível identificarmos as competências de um Country Chef:

Competências gerais de uma Country Chef:

- Contribuir para a organização e bem-estar;
- Mobilizar conhecimentos e experiência para desenvolver atos técnicos com qualidade;
- Ser independente, ter iniciativa, ser cooperativo e trabalhar em conjunto;
- Pensar estrategicamente e criativamente;
- Seja flexível e polivalente;
- Investir na auto-formação;
- Ter as competências de liderança;
- Realizar uma cuidadosa seleção de matérias-primas;
- Proceder ao armazenamento e conservação de matérias-primas;

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

- Executar todas as tarefas em conformidade com as normas de higiene, saúde e segurança no trabalho;
- Ser capaz de cozinhar (requisito de entrada, demonstrável ou com créditos ou ter cozinhado por um determinado período de tempo);
- Conhecer a história dos alimentos;
- Saber requisitos fundamentais da ciência dos alimentos e educação alimentar;
- Elementos de línguas estrangeiras.

Competências específicas atribuídas a um Country Chef:

- Saber a certificação dos alimentos europeus;
- Localizar as leis sobre a qualidade da EU;
- Saber os produtos IGP, DOP e IGTS a respetiva zona;
- Conhecer os vários produtos alimentares e interligá-los com a zona especial onde trabalham;
- Conhecer a relação entre alimentos, tradições, cultura, meio ambiente / território;
- Conhecer a cozinha típica de um determinado território onde trabalham: os ingredientes e ferramentas na cozinha. Os aperitivos, pratos e variantes da cozinha tradicional. As sobremesas. As variações possíveis com relação a receitas básicas. Os pares de vinhos para os pratos típicos da culinária local;
- Entender e saber como preparar e / ou usar os condimentos principais tradicionais;
- Saber como organizar visitas guiadas a locais de produção e degustação dos produtos da culinária local;
- Capaz de organizar cursos de cozinha típica local;
- Saber informações bibliográficas, sites, vídeos e outros materiais dos produtos agroindustriais típicos da região onde trabalham;

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

- Reconhecer, cozinhar e preservar as principais ervas e plantas selvagens do território (Fitoalimurgia) e legislação conexas;
- Reconhecer, cozinhar e armazenar os cogumelos e trufas principais do território onde trabalham e legislação;
- Saber reconhecer, preparar e armazenar peixes ou outras espécies do território onde trabalham, e legislação correlacionada com a caça, a pesca ou coleta (por exemplo, os caracóis);
- Saber reconhecer, cozinhar e preservar as principais espécies e variedades de animais criados;
- Saber reconhecer, preparar e armazenar as principais espécies e variedades de plantas cultivadas;
- Entender e saber combinar bebidas tradicionais (não-alcoólicas, alcoólicas ou bebidas alcoólicas fortes) na zona de referência;
- Entender e saber combinar vinhos típicos da região e área onde trabalham;
- Saber as principais atividades e eventos, folclóricos e culturais, da área de referência.

VIII Capítulo

O que se tem feito em cada país parceiro?

Foi idealizado algo de semelhante ao Country Chef para ser feito em país parceiro. Foram encontrados perfis profissionalizantes reconhecidos na Toscana (mostrado abaixo)

O primeiro é a competência de um "especialista técnico de restauração e valorização das produções típicas", o outro é "Especialista técnico sobre a promoção e gestão de comida típica":

50

Perito (técnico) em produções tradicionais

Descrição: é um profissional que atua nos hotéis e restaurantes. Intervém tanto no lado da produção, organização e prestação de serviços relacionados à alimentação e à exploração dos recursos e da cultura do território, em resposta a novas necessidades e padrões de comportamento sobre nutrição. Colabora nas atividades de organização, gestão e promoção, monitora os processos de abastecimento e conservação.

	Objetivos	Área de conhecimento
1	Ser capaz de utilizar um computador e os programas aplicativos principais e se comunicar com ferramentas informáticas em seu ambiente de trabalho e fora.	Básicas de computação, sistemas operacionais;; de hardware e software processamento de texto; de cálculo eletrônico; arquivos de gestão, apresentação gráfica, tecnologias e recursos de rede
2	Ser capaz de analisar situações de negócios; ser capaz de identificar as características do setor e dos mercados em que opera. Conhecendo a dinâmica das organizações turísticas. Ser capaz de programar e identificar os fatores que se combinam para produzir resultados e para planejar e controlar as atividades do setor	Economia Empresarial, características de vários tipos de empresa, o contexto em que as empresas turísticas operar, a teoria de fluxos e estoques; elementos de gestão do sector do turismo. Análise dos processos de produção do sector agro-alimentar, inovação de processo e produto, desenvolvimento organizacional e ações. O planejamento estratégico, controle orçamentário; breve análise do orçamento, análise de índices e cörregos; demonstrações financeiras; elementos estatísticos.
3	Ser capaz de interpretar dados e informações através de indicadores e ferramentas de análise, estatísticas ler e saber interpretar os fluxos de mercado.	Dados e previsões. Economia turística; desenvolvimento local, turismo e sustentabilidade, políticas e estratégias para o desenvolvimento do território; elaboração de estudos e análises,

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

		interpretações de dados e estatísticas.
4	Ser capaz de identificar as características do turismo ea hotelaria, para relacionar as escolhas organizacionais com as características do território	Economia e comercialização do turismo; negócios: o turismo comida e vinho, comercialização de produtos alimentares
5	Saiba mais sobre o direito internacional, comunidade e da indústria nacional; saber distinguir fontes normativas e seu escopo e identificar os principais constrangimentos regulamentares que regem a vida da empresa.	Saiba mais sobre direito internacional, a comunidade eo setor de referência nacional. Estratégias e políticas para o desenvolvimento do território.
6	Conhecer as normas de higiene, segurança e prevenção no trabalho. Ser capaz de utilizar o sistema de segurança no local de trabalho, a aplicar os princípios básicos de prevenção e lidar com situações de grande emergência.	A legislação sobre segurança, higiene e prevenção no trabalho. O sistema de segurança e prevenção no local de trabalho
7	Ser capaz de identificar uma ideia de negócio e desenvolver um plano de negócios. Ser capaz de definir um plano de financiamento e de viabilidade.	O plano de negócios; as fontes de financiamento, a escolha da forma societária, a escolha do projecto de emprego. A elaboração de um plano de viabilidade.
8	Ser capaz de compreender textos orais e escritos, mesmo complexas e articuladas. Ser capaz de interagir com um grau de fluência em conversas escritas relativas a temas ordinários e extraordinários dentro de profissional e produzir complexos e detalhados textos escritos.	O idioma Inglês, B2 nível ALTO, o setor de referência especialmente terminologia técnica

Objetivos de competência e de áreas afins de conhecimento (técnico-profissionais e transversais)

	Objetivos	Área de conhecimento
1	Ser capaz de diagnosticar, tratar e resolver problemas, as intervenções do projeto de desenvolvimento de negócios, para se comunicar em um contexto de trabalho e trabalho de organização e de grupo	Projeto de gestão; da UE co-financiamento de programas de desenvolvimento local; teorias e técnicas de comunicação, comunicação verbal e não verbal; a negociação na promoção dos produtos locais.
2	Ser capaz de seleccionar os operadores do sector, para melhorar os produtos regionais e típicos e promover a gastronomia e vinhos, conhecer e ser capaz de usar as alavancas do marketing.	A gestão dos fluxos turísticos; Ferramentas para a valorização e promoção dos produtos locais e alimentos; política de produto, preço, distribuição e comunicação
3	Conhecer e ser capaz de aplicar os principais contratos em uso na agricultura; saber contextualizar a situação de trabalho em contratos	Os contratos do setor. O papel e as funções das instituições; a relação entre o operador e para o turista
4	Ser capaz de identificar as necessidades de estruturar os percursos de aprendizagem e de monitorar os processos de formação e do impacto sobre os recursos humanos.	A aprendizagem de habilidades e competências; necessidades de formação; projeto de intervenções de treinamento, monitoramento e avaliação; FSE; Spd; fundos interprofissionais.
5	Ser capaz de promover a cultura do território, para promover o território e as suas prerrogativas, para vender a tipicidade local e saber identificar as	Elementos de história e cultura locais; paisagem e riqueza arquitectónica do território; costumes e tradições; vinho e excursões gastronómicas; estudo

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

	tradições gastronómicas locais.	de tradições gastronómicas locais.
6	Ser capaz de criar pacotes de menu e produtos que visam o reforço da comida típica local.	Lista de verificação e os procedimentos do serviço de catering, organização e técnicas de serviço; projetos de embalagens, menus e padrões compatíveis com os produtos; o ciclo de serviço de catering.
7	Ser capaz de curar o sistema de relacionamento com operadores e parceiros da indústria, seja capaz de se relacionar e para gerir relacionamentos.	Instituições e organismos que operam no sector; feiras e eventos de promoção; le Strade del vino (estradas de vinho); le Strade dei Sapori (estradas sabor), a criação de redes e relacionamentos.
8	Ser capaz de detectar os estilos alimentares diferentes, propor menu apropriado e recursos relacionados, a produção da terra, e marketing.	A evolução dos estilos de compra e consumo, satisfação do cliente; características do mercado e as características organolépticas dos produtos típicos, comida-vinho, técnicas de degustação de vinhos.
9	Seja capaz de definir estratégias e ações para a aquisição, processamento e conservação de produtos típicos	Colheita, processamento, manipulação, cozimento, armazenamento e apresentação, a restauração de qualidade, o processo de HACCP e rastreabilidade
10	Ser capaz de fazer receitas e culinária típica e de promoção da tipicidade local.	Gastronómicas processos de transformação; padronização de processos de distribuição, a preservação e melhoria da qualidade do produto

Duração mínima de 1200 horas (requisitos de entrada)

	Qualificações Educativas	Qualificações profissionais (percurso formativo)	Requisitos extra
a)	EDUCAÇÃO SEGUNDO CICLO (título comprovativo da conclusão do caminho relativo para o segundo ciclo de educação (escolas licei alta) (ou sistema de ensino e formação profissional))		
b)	Primeiro ciclo do ensino (diploma da escola secundária do primeiro ciclo)		Experiência bienal de trabalho

Oportunidades de negócios: restaurantes, combinações de negócios de restauração, as autoridades locais, associações comerciais, ou como atravessam como consultor externo.

Profissionais docentes: graduados da Faculdade de Economia ou agrícolas, com especial referência para as produções típicas. Especialistas na área de referência.

Equipamento e material didáctico: laboratório de informática e laboratório de culinária, cozinha equipada com espaço, para as atividades espaciais para a formação de área de barman e assuntos relacionados.

Técnicos sobre a promoção e gestão de comida típica

Descrição e um profissional que atua nos hotéis e restaurantes:

- Organiza e gere o negócio do restaurante;
- Sabe de produtos típicos do processo de produção de transformação e de distribuição;
- Implementa planos de negócios com critérios de eficiência, eficácia e qualidade;
- Combina produtos e receitas com a tradição;
- Organiza a promoção / comercialização de comidas típicas e agro-alimentar.

	Objetivos	Área de conhecimento
1	Ser capaz de compreender textos orais e escritos, mesmo complexos e articulados. Ser capaz de interagir com um grau de fluência em conversas comunicação oral e escrita relacionadas a tópicos ordinárias e extraordinárias dentro de profissional e produzir complexos e detalhados textos escritos.	O idioma Inglês, B2 de alto nível, especialmente terminologia técnica
2	Saiba mais sobre computação básica e como usar um computador e os programas aplicativos principais. Ser capaz de comunicar-se com ferramentas informáticas em seu ambiente de trabalho e fora e buscar informações práticas sobre o seu trabalho. Ser capaz de analisar, desenvolver e representar a informação.	Hardware, software de processamento de texto, planilhas eletrônicas, Internet, e-mail, automação de escritório, criação de base de dados, os princípios de gerenciamento de sites, programas de FTP, páginas web, motores de busca, criação de redes.
3	Ser capaz de interpretar dados, utilizando indicadores de síntese e de variabilidade, para estudar as conexões e correlações e analisar as características e propriedades de uma variável aleatória.	Dados e previsões. Indicadores de síntese e variabilidade. Conexão e de correlação. Propriedades dos variável aleatória.
4	Conheça as regras do direito nacional, a comunidade internacional no sector; distinguir as principais fontes e do seu âmbito e identificar os principais constrangimentos regulamentares	Conheça as regras do direito nacional, a comunidade internacional, o benchmark da indústria. Legislação sobre restauração. O CONTRATO NEGOCIAÇÃO COLETIVA. Saúde e direito médico. Directivas da UE relativas à

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

	que regem a vida da empresa; ser capaz de orientar no sistema extra-judicial e judicial para a gestão de disputas.	higiene dos géneros alimentícios. legislação turismo
5	Ser capaz de identificar as características do setor e dos mercados em que opera uma empresa; ser capaz de descrever os principais elementos que contribuem para o funcionamento da empresa e os modelos mais comuns da organização; ser capaz de identificar os fatores que se combinam para produzir os resultados da empresa.	O empresário e o sistema empresarial. O plano de negócios. Aspectos económicos e jurídicos. Os sujeitos do sistema económico. As relações entre a empresa eo ecossistema. Problemas de organização e soluções.
6	Ser capaz de identificar e desenvolver um projeto de negócios, navegar entre as formas de empresas e avaliar a viabilidade e adequação do projecto global.	Elaboração de plano de negócios. A estrutura de gestão. Custos. Necessidades financeiras. Estimativas financeiras. A forma de realização de plano de negócios adequado projecto. Pontos fortes e fracos
7	Ser capaz de identificar as diferentes formas de contrato previstas relação de trabalho, entrar no mercado de trabalho e descrever os elementos essenciais de um documento de pagamento.	As diferentes formas de contrato previa a relação de emprego, o mercado de trabalho, os direitos-deveres do trabalhador e empregador. Propósitos e princípios da legislação trabalhista. O Estatuto dos trabalhadores. Órgãos representativos para a defesa dos direitos das partes e recorrer a eles. Os elementos essenciais de um documento de pagamento.
8	Ser capaz de utilizar o sistema de segurança no trabalho, para aplicar os princípios da prevenção e lidar com situações de grande emergência. Ser capaz de colaborar na manutenção das condições de segurança no local de trabalho.	A legislação sobre segurança, higiene e prevenção no trabalho. O sistema de segurança e prevenção no local de trabalho. A sinalização, a responsabilidade, dispositivos e equipamentos de proteção individual. Situação de emergência

Objetivos de competência e de áreas afins de conhecimento (técnico-profissionais e transversais)

	Objetivos	Área de conhecimento
1	Ser capaz de se relacionar com vários usuários, para se comunicar no contexto organizacional, para trabalhar em equipe e para negociar e negociar em situação interpessoal e de grupo	As interações sociais no contexto organizacional. Organização de recursos humanos. Grupo de comunicação, gestão de conflitos. Métodos de dinâmica de grupo e técnicas.
2	Ser capaz de enfrentar e resolver problemas, planejar estratégias, tendo em conta o contexto ea lógica para lidar com variações de organização em condições não-rotineiras. Ser capaz de melhorar a aprendizagem.	Estratégias de aprendizagem e ação. Aprimoramento das técnicas de aprendizagem. A concepção e monitorização de planos de acção. Análise das consequências e soluções dos problemas encontrados.
3	Ser capaz de detectar, reconhecer e avaliar situações e problemas de natureza operacional e técnico, relacionais e organizacionais.	As causas dos erros. As fontes de informação em relação a uma situação de trabalho. Situações e problemas do trabalho técnico-operacional, organizacional e relacional
4	Ser capaz de curar o modo de funcionamento dos planos de restauração, organização e gerenciar pacotes menu / produtos para o abastecimento e valorização da comida típica	Econômico-financeiras aspectos da gestão da empresa. Coordenação e divisão do trabalho. Análise do setor de Alimentos e Bebidas. Modelos CAL e funcionários. O controle corporativo
5	Ser capaz de identificar os processos, tanto em termos de qualidade e quantidade, para identificar as fases dos processos de produção	Alimentos e produções de vinho. Os papéis de produtos típicos. A legislação sobre alimentos de qualidade UNI SINCERT SINAL. A garantia de qualidade ISO 9000

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

	e produtos para correlacionar recursos e território.	VISION 2000.
6	Ser capaz de promover os produtos locais e comida e cultura do vinho do território, para identificar a comida típica e submeter-receitas típicas da gastronomia. Saber correlacionar a tradição e território.	Biotecnologia aplicada a alimentos. Degustação, vinho-food emparelhamentos.
7	Ser capaz de curar as relações com operadores, seleccione operadores das empresas do mesmo e interagir com as instituições-corpos para promover a valorização dos produtos corporativos e produções típicas.	Características sócio-culturais e de serviço ao cliente aplicação específica. Detecção de stakeholders internos e externos. Agro-alimentar Marketing. A promoção do território.
8	Seja capaz de se relacionar com seus clientes através de medidas de adaptação / gosto educação e para monitorar o grau de satisfação do cliente através da detecção de estilos de alimentos e necessidades.	Enquanto o marketing ea orientação de negócios como processo de criação de valor. Marketing na Web e e-commerce. Criação e gerenciamento de eventos. Empreender orientado para o mercado. Depósitos de alimentos
9	Seja capaz de curar a gestão organizacional dos serviços de acordo com parâmetros de qualidade, eficiência, eficácia, para curar a dispensa de produto / serviço e para verificar a conformidade dos produtos com as especificações determinadas.	Princípios de organização e gestão de empresas de catering. Pontos fortes e fracos de um projeto da empresa e avaliação de viabilidade. Aspectos económicos e financeiros da gestão.
10	Ser capaz de verificar a utilização das técnicas de processamento, o fornecimento e armazenagem. Ser capaz de cumprir com o plano de HACCP e comportar-se corretamente no processamento e manuseio de alimentos.	Contaminação química e biológica. Prevenção. O HACCP. As novas biotecnologias e velhos aplicada aos alimentos. Produtos alimentares transformados. Transporte, embalagem e distribuição de alimentos.

Duração mínima de 1200 horas (requisitos de entrada)

	Qualificações Educativas	Qualificações profissionais (percurso formativo)	Requisitos extra
a)	EDUCAÇÃO SEGUNDO CICLO (título comprovativo da conclusão do percurso relativo para a educação segundo ciclo (geral de ensino e formação profissional))		
b)	PRIMEIRO CICLO DO ENSINO (cumprimento da escolaridade obrigatória com ensino básico)		Experiência bienal de trabalho

As oportunidades de emprego: Casas de férias, restaurantes, hotéis, acampamentos, empresas processadoras de produtos agrícolas destinados à produção de alta qualidade, as autoridades locais empenhadas na promoção do seu território e nas

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

estruturas públicas e privadas permitiu a gestão e organização de eventos de carácter promocional.

Profissionalização dos professores: Professores e especialistas na área de referência
 Equipamentos e material didáctico: catering laboratórios equipados.

Ainda na Toscana encontramos uma formação profissional financiada pelo Fundo Social Europeu, Província de Grosseto. Realizado pelo Cipat Grosseto – Guia de jantar no agroturismo. Curso de 150 horas.

56

UFC n°	Nome da UFC	Horas	Conteúdos
1	A história da comida	10	- * A história da agricultura - * A história da nutrição humana - * A tradições gastronómicas da zona de referência
2	Ciência e educação na alimentação	20	- As principais moléculas orgânicas - a composição dos alimentos - o processamento de alimentos - a principal de processamento de alimentos: um vinho), b) de óleo, c) queijos, d), salame e) e compotas - o saldo de energia
3	Políticas de género	5	- A igualdade entre mulheres e homens: a Constituição, o voto às mulheres, as leis de proteção, o direito da família - A igualdade: a igualdade entre homens e mulheres nos locais de trabalho (. Lei n 903 de 09 de dezembro de 1977), a ação positiva para a realização da igualdade entre homens e mulheres no local de trabalho (. Lei n 125 de 10 de abril de 1991), - As novas disposições para o apoio à maternidade e paternidade (Lei n 53, 8 de Março de 2000.) - A diferença é a gestão da diversidade: a diferença entre homens e mulheres, o aumento da diferença de género nas organizações, as características associadas com as mulheres e sua transformação em competências, capacitação e integração.
4	Orientação para o empreendedorismo	10	- O caminho desenvolve elementos de informação e ferramentas para a construção de um grupo de projecto empresarial ou individual. Os conteúdos específicos são, então, ligado ao tipo de companhia que os participantes irá decidir a fim de constituir
5	Produtos típicos locais e a multimédia	15	- Internet e e-mail radiação de elétrons - as operações de transferência de dados e arquivo: enviar uma mensagem, envie uma mensagem acompanhada de um anexo; e-

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

			<p>e-mail da loja, copiar o e-mail, Encaminhar e-mail recebido para os outros - Links para a Internet através do Explorer browser - os principais serviços disponíveis em redes de computadores - Procurar por informações na internet - link para a representante locais dos serviços oferecidos para o alvo em questão - os produtos típicos na rede</p>
6	A cozinha típica	25	<p>- Os ingredientes da culinária de Maremma - Os primeiros pratos da cozinha Maremma - Os pratos da culinária segunda Maremma - aperitivos, os contornos e as variações de pratos da cozinha Maremma - As variações possíveis com relação às receitas básicas - combinações correspondentes de vinhos para os pratos típicos da culinária local - organização de visitas guiadas a locais de produção e degustação dos produtos da culinária típica - Organização dos cursos de culinária Maremma</p>
7	A degustação de produtos alimentares	20	<p>- Classificação dos vinhos - A classificação dos óleos - A classificação de conservas e compotas - A classificação de queijo - A classificação de salames - As tecnologias de processamento agro-alimentar - A composição do vinho - A composição da TM? - Óleo - A composição da geléia - A composição do queijo - A composição das carnes temperadas e curada - Análise química de produtos - O TM análise sensorial de produtos agro-alimentares -? Os principais defeitos do vinho, e óleo - os principais defeitos de queijos e carnes curadas - Gosto do vinho - a degustação dos azeites - degustação de conservas e compotas - degustação de queijo - a degustação de salames</p>
Estágio		45	
	Simulação para a organização de uma degustação de produtos e gastronomia típica (contribuição voluntária para o projeto)	25	O módulo é atribuível ao não UFC. 6 e 7 a atividade será coordenada pelo responsável para as entrevistas individuais
TOT*		150	

57

Ainda na Itália, outra formação profissional em Puglia, também financiada pelo Fundo Social Europeu, realizado por PUGLIA SMILE.

As fronteiras dos antigos sabores: *Especialista na preparação das receitas do território*

Um curso de 250/260 horas.

A-FOC - área integrativa / cross		36
a.1	Boas vindas e orientações objetivos: definir claramente os objetivos do percurso de formação, incentivar e / ou acelerar os processos de interação entre os alunos a construir a casa elaborar um projecto profissional realista é satisfatório para o sujeito, construído através da mediação entre recursos pessoais e das condições externas. Reconstruir a experiência educacional e de trabalho para a definição de profissional objetiva conteúdo: Introdução ao curso, os participantes de apresentação, as expectativas de formalização e objetivos, que definem o contrato educacional. Análise de recursos psico-sociais habilidades e preparação profissional do portfolio de competências.	12
a.2	Segurança nos locais de trabalho Objetivos: Para adquirir os conhecimentos essenciais sobre as regras que governam a prevenção de riscos e segurança no trabalho, forneça as informações sobre as técnicas de ambulância em caso de acidentes no local de trabalho, transferir o conhecimento para lidar com situações concretas com os procedimentos de intervenção relevantes para a gestão da emergência, em caso de incêndio. Conteúdo: quadro regulamentar para a prevenção de acidentes e saúde ocupacional, em termos dos atores e suas obrigações, a definição e identificação de fatores de risco, medidas de prevenção (técnica, organizacional, procedimental) e proteção, o alerta do sistema de resgate, o reconhecimento da emergência de saúde, a implementação das intervenções de primeiros socorros, incêndio e prevenção de incêndios, proteção contra incêndio e procedimentos a serem adotados em caso de incêndio.	12
a.3	Elementos para a sustentabilidade ambiental objetivos: fornecer um quadro geral de emergências ambientais e as questões ambientais existentes no território para chegar a estratégias econômicas compatíveis com o respeito ao meio ambiente e seus recursos, desenvolver a consciência de que o respeito ea protecção do ambiente são os novos valores fundadores da uma sociedade industrial moderna. Conteúdo: Glossário de ecologia e biodiversidade, o desenvolvimento sustentável : Análise da legislação de referência, documentação relativa à eliminação dos resíduos industriais e as emissões de poluentes. Visão geral sobre o equilíbrio ambiental das empresas. Informações sobre indicadores de sustentabilidade ambiental, descreve em DPR n.547; leis 303/56 e 46/90, o fogo; Blackbirds lei e decreto Ronchi.	12
a.4	Objetivos da Igualdade de Oportunidades: Realce a presença de estereótipos (positivo e negativo) e discriminação de gênero na cultura, a língua, o mundo da formação e do trabalho e na distribuição das cargas de cuidados entre os gêneros. Sensibilizar os participantes sobre os mecanismos de segregação, mas também para optar para fora de seus percursos pessoais de educação e formação anterior ou atual, e para fornecer as noções básicas participantes sobre a legislação e em organismos para a igualdade entre em contato em caso de necessidade de ser protegido / a em sua próprios direitos; Conteúdo: Os termos que acompanham os conceitos relacionados ao gênero: discriminação, ação positiva, mainstreaming, empowerment, a especificidade de gênero nas organizações culturais, sociais e de trabalho, local e regional que protegem a igualdade de oportunidades.	6
B-FOC - área profissional		184
b.1	As matérias-primas e processos de transformação (incluindo visitas a empresas de produção de alimentos de qualidade no território) Objetivos: Fornecer uma visão geral de preparação e armazenamento de produtos semi-acabados de tal forma que é adequada para ser usada na preparação dos pratos e à sua comercialização subsequente. Forneça as informações para uma correta conservação de matérias-primas e produtos semi-acabados, tendo em vista a sua posterior utilização na preparação de pratos acabados. Fornecer uma visão geral das principais produções típicas, dirigindo-se então especificamente, a produção local de qualidade. aprofundar o conhecimento de receitas locais, por favor, fornecer as seguintes informações para a preparação das características receitas na área de Capitanata (referência) Conteúdo: Elementos dos produtos da indústria: as plantas (cereais, leguminosas, legumes), carne (vermelha, branca, carne de veado); produtos da pesca; massas (ovos, browse, massa quebrada, brise, suspensões de ovos, massa para	66

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

	pão e pizza); molhos e condimentos, características organolépticas e sua ingestão calórica, modo de conservação e possíveis alterações, técnicas de manuseio e processamento de vegetais crus, carne crua, produtos de peixe cru (operação de marinar e / ou colocadas em salmoura), técnicas de corte carne, de limpeza e purificação dos produtos de peixe cru, filetagem de peixes, características e tipos de métodos de conservação (técnicas e instrumentos). O livro de receitas de capitão	
b.2	Elementos de Direito e Economia dos objectivos sector agro-alimentar: para analisar o sector da restauração, suas características e relações com outros setores ou áreas, entender, gerenciar e aplicar as obrigações necessárias para desempenhar os serviços profissionais de cozinhar, conhecer a regulamentação aspectos, boa conduta e sua própria organização do mesmo Conteúdo: Elementos de análise de mercado, segmentação de clientes com base no perfil de compra e consequente definição das características da oferta tipo, princípios e regras de funcionamento das atividades dos profissionais e na área de alimentos e bebidas	18
b.3	As produções típicas entre cultura e tradição objetivos: proporcionar uma visão dos principais produtos típicos da Puglia, analisar a história dos produtos típicos com uma atenção especial aos seus laços com as tradições eo folclore local Conteúdo: produtos típicos, tradicionais e orgânicos em da região da Puglia (região de referência) - a cadeia agrícola, as produções: as vinhas e os vinhos, leite, óleo e carne, queijo e enchidos, produtos de nicho, a tradição ea cultura da região, a análise histórica do território e do cultural tradições, aspectos típicos da tradição do território, pratos e receitas típicas da cultura.	18
b.4	Legislação sobre a qualidade dos produtos e protecção de marca Objectivos: Fornecer uma visão geral das principais marcas europeias, identificar os padrões de qualidade da CEE, fornecer um quadro de disciplina geral dos vários produtos alimentares contidos: A qualidade ea protecção dos produtos típicos, e DOP IGP e ETG (Especialidade Tradicional Garantida), produtos afectados pela regulamentos (CEE) n. (CEE) n ° 2081/92 e. 2082/92: Produtos em causa apenas pelo Regulamento (CEE) n. 2081/92: Produtos em causa apenas pelo Regulamento (CEE) n. 2082/92:	18
b.5	Produtos Típicos e eventos do sector agro-alimentar Objectivos: disseminar o conhecimento sobre produtos aos possíveis destinatários; Assegurar a diligência ea continuidade do contato; organizar uma promoção ou colaborar com as estruturas de promoção. Localize os actuais meios de divulgação de informações e as mensagens, e promoção, criar redes de relações e definir o modo para mantê-los ativos, organizar diferentes tipos de estruturas para promover o conteúdo: O justo como uma ferramenta de marketing As etapas que caracterizam a participação em uma exposição: fase de organização (pré justo), fase de execução, o próximo passo (depois da feira), promover iniciativas e projetos de marketing, determinação e controlo do orçamento, análise de histórias de casos. As principais feiras em Puglia Abruzzo e do sector agro-alimentar	18
b.6	Marketing agro-alimentar Objectivos: identificar as características do setor e dos mercados em que opera uma empresa, distinguir os setores da economia e seus principais ramos e como estes são mutuamente inter-relacionados, para descrever as características principais de um determinado sector da economia e sua tendência de desenvolvimento possível, Descreva em termos gerais, os clientes-alvo de uma data firme, projetar as tendências gerais sobre os específicos do conteúdo da empresa: o papel da empresa agrícola no mercado de produção - a evolução e as características dos principais componentes um sistema de agrimarketing formação de preços, no mercado agrícola, o controle público dos preços agrícolas, a integração vertical em agricultura e outras formas de conexão da empresa com o mercado agrícola.	10
b.7	Ligar as formas de empresas agro-alimentares com os objetivos do mercado: analisar as regras de concorrência e os atores do mercado agro-alimentar, fornecer um quadro sobre as condições gerais de venda e em várias etapas (transporte exemplo, embalagem e rotulagem) Conteúdo: a intervenção comunitária no mercado para os produtos agrícolas e dos géneros alimentícios: A OCM e das regras de concorrência - a livre circulação de mercadorias - Impacto da legislação europeia sobre os processos de produção e comercialização de produtos agrícolas e alimentares - o planeamento e negociação de acordos de programa - aspetos da cooperação comercial: o touts, agentes, distribuidores, a venda, As condições gerais de venda da propriedade industrial: marcas e patentes - Actividades de importação e exportação - documentação necessária para o transporte de mercadorias, a legislação para a embalagem e rotulagem	18
b.8	Estrutura do sistema de distribuição no sector agro-alimentar Objectivos políticos, para fornecer uma visão geral do sistema de distribuição, enquadrar as várias cadeias agro-alimentares de valor e os canais de vendas e distribuição por grosso e de conteúdo de varejo, o sistema de distribuição: características, funções, elementos de operação - As cadeias alimentares - mercados em geral, bolsas de mercadorias, cidadãos mercados - localização geográfica e do sistema de distribuição na Itália e Internacional - Mecanismos de distribuição de produtos agro-alimentares para por grosso e a	18

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

	retalho	
C-UFC - área de criação de empresas		30
c.1	"Retorno" de brainstorming desde a fase para a partilha de experiências e oportunidades que surgiram. Discussão sobre os participantes, orientados e moderados pelo professor. Objetivo: não fornecer oportunidades no profissional pre-empacotada, mas a partir da experiência adquirida pela stageur de participantes, pelo emergente do confronto dialético gerado pela contribuição de tudo - de integração, quando necessária a partir da experiência do professor, onde as experiências dos participantes foram pouco variadas e não ser capaz de oferecer uma visão abrangente das principais oportunidades de emprego, possíveis idéias empreendedoras para transformar em hipótese concreta de negócios.	6
c.2	Análise das possibilidades mais interessantes profissionais para o perfil adquiridos pelos participantes no final do curso de Sistematização os resultados do debate livre do dia anterior através da organização de as oportunidades de mercado diversos no agrupamento homogénea cada um dos quais é analisada na sua chave aspectos: FCS, nível de investimento exigido, o grau de complexidade organizacional, as ameaças presentes no âmbito geográfico de referência, Objetivo: permitir que cada participante para fazer uma primeira avaliação da atratividade de diferentes oportunidades e para ser coerente com as suas habilidades e expectativas profissionais, oferecendo-lhes uma visão geral das principais implicações de cada saída profissional, capaz de dirigi-los na escolha.	6
c.3	Da ideia ao projeto (parte 1) A metodologia para o correto planeamento estratégico operação de um empreendimento: o processo de criação de novos negócios, o concentrar-se da ideia de negócio, a análise do ambiente competitivo, a formulação de estratégias, planeamento operacional. Um primeiro dia dedicado à transferência dos procedimentos para a implementação de um plano de negócios completo e eficaz na análise dos aspectos-chave de uma iniciativa de negócio. Objetivo: transferir para os participantes o método de passar de uma idéia para um projeto de negócio real, analisando todos os aspectos que têm impacto sobre o sucesso do mesmo.	6
c.4	Da ideia ao projeto (parte 2) A metodologia para a realização de uma análise correta económica e financeira de um novo espírito empresarial: o planeamento económico, análise financeira do ponto de break-even (break even point), O dia fecha a parte dedicada à formação sobre o plano de negócios. Objetivo: proporcionar aos participantes a metodologia de análise e planeamento de seu próprio empreendimento empresarial. Esta metodologia é a mesma que será seguido na fase de aconselhamento individual para auxiliar os participantes no desenvolvimento de seus projetos profissionais.	6
c.5	Guia no arranque da empresa os encargos administrativos e burocráticos formalidades com referência às várias oportunidades profissionais identificados e as formas mais eficazes de gerir a fase de start-up de um novo empreendimento empresarial. Um foco está reservado para a correta avaliação das necessidades financeiras do início da nova iniciativa eo modo pelo qual garantir a cobertura, com especial referência à oferta de serviços bancários e incentivos para fazer o negócio ativo em nível regional e nacional Objetivos: sensibilizar os participantes sobre os aspectos da cantierabilita da iniciativa particular, em relação com a cobertura do real necessidades financeiras das start-up e para o impacto de aspectos administrativo-burocrático sobre a possibilidade de a partir de iniciativa do concreto e com os tempos	6

IX Capítulo

O que já fizemos

61

O Curso-Piloto

O curso-piloto foi realizado pela Escola Profissional da Praia da Vitória, Açores – Portugal, com as características abaixo descritas:

Curso	Técnico de Restauração
Ano	2º
Componente	Tecnológica
Disciplina	Serviço de Cozinha / Pastelaria
Módulo	3.23 – Cozinha e Docaria Tradicional Portuguesa
N.º de Horas	60 horas
Data de Início	12 de Março de 2012
Data de Conclusão	1 de Maio de 2012

Competências Específicas	Conteúdos Específicos	Estratégias	Recursos	Avaliação	Bibliografia
Identificar e preparar três menus completos para cada região do país	- Locais e regionais de produtos típicos; - Técnicas e utensílios de cozinha tradicionais para cozinhar produtos típicos; - Novas tendências culinárias; - Técnicas de higiene e segurança alimentar; - Técnicas de higiene e segurança na cozinha; - Equipamento pessoal; - Receitas de Culinária frias e quentes; - Cozinhar peixe e pratos de carne; - Sobremesas culinária típica de cada região.	- Demonstração pelo instrutor seguido por uma aplicação prática dos alunos com os produtos alimentares específicos para cada região.	Currículos, livros técnicos, de suprimentos e equipamentos de cozinha, bem como vários produtos e de barro.	Grelha de avaliação contínua e exame prático	Higiene e segurança alimentar – ARESP Produtos tradicionais portugueses da DGRD Cozinha ideal de Manuel Ferreira Cozinha tradicional portuguesa da Maria de Lurdes Modesto

Parte IV

X Capítulo

Links para disseminação do Projeto

63

LINKS:

<http://countrychefrepere.blogspot.com/>

<http://meetingiiasi.blogspot.com/>

<http://meetingiipontremoliitaly.blogspot.com/>

ANEXO

ANEXO 1

O Questionário

Country Chef - *A new concept of multifunctional agriculture and the promotion of local foods*

Por favor responda às seguintes questões:

Origem: _____

Idade: _____

Razão da visita: _____

Questionário

1. Na sua opinião, o que é um produto típico?

2. Que tipo de produtos típicos espera encontrar nesta região?

3. Que tipo de produtos típicos já experimentou?

4. Na sua opinião o que é uma receita ou prato tradicional?

5. Que tipo de receita ou prato tradicional espera encontrar nesta região?

6. Que tipo de receita ou prato tradicional já experimentou?

7. O que espera encontrar neste estabelecimento?
