

LOJA  PORTUGAL RURAL



A Loja

Desde 1998 que a loja Portugal Rural está instalada em Campolide, Lisboa. Este espaço é uma iniciativa da ProRegiões, uma entidade composta por duas ONG's e por 10 unidades gestoras do programa PIC LEADER, e surgiu com o objectivo de promover os produtos regionais portugueses.

O programa PIC LEADER potencia o desenvolvimento rural das várias regiões do país estabelecendo a cooperação dos múltiplos actores locais e estimulando as boas práticas inerentes à produção deste tipo de produtos. Assim, foram difundidos métodos de produção inovadores que conduziram a um aumento substancial da qualidade dos produtos, mantendo o sabor característico dos mesmos e dando uma especial relevância aos seus aspectos nutricionais.

Actualmente, a loja Portugal Rural disponibiliza uma série de produtos regionais portugueses (azeites, compotas, biscoitos, entre outros), pautados pelo sabor e pela qualidade. Para além disso, estabelece a ponte entre os espaços rurais e a cidade, possibilitando aos consumidores urbanos a aquisição de produtos agrícolas frescos, provenientes directamente dos produtores envolvidos neste projecto.

Por forma a dinamizar os territórios do PIC LEADER, a Portugal Rural é ainda responsável por uma série de acções e eventos que visam dinamizar e dar a conhecer os produtos regionais portugueses junto do público em geral. É neste âmbito que surge a iniciativa Taste Portugal.

O Projecto

O principal objectivo do Taste Portugal é potenciar a experimentação dos produtos regionais portugueses por parte do consumidor urbano. Através do envolvimento de *Opinion Leaders* nesta acção, pretende-se reforçar a imagem dos produtos regionais portugueses como sendo produtos saborosos e de grande qualidade.

A Acção

O Taste Portugal é uma forma dos produtores envolvidos no projecto PIC LEADER darem a conhecer os seus produtos. Através de dois concursos distintos, um destinado a compotas e geleias e outro destinado a biscoitos tradicionais, um painel de provadores rigorosamente seleccionado avaliará os produtos apresentados segundo critérios previamente definidos (ex. sabor ou aspectos nutricionais), e atribuirá uma classificação a cada um deles a partir.

Os vencedores serão distinguidos com o aval dos *Opinion Leaders* que compõem o painel e terão nesta acção uma grande oportunidade de consolidar a sua imagem perante o público em geral.

Painel de provadores

O painel de provadores é fixo para as duas provas definidas. De forma a assegurar uma correcta classificação dos produtos a concursos, o Taste Portugal apostou na selecção de um painel de provadores diversificado, seguindo como único princípio o facto de todos os elementos constituírem uma referência ao nível da gastronomia tradicional portuguesa. Assim, os cinco provadores seleccionados para fazerem parte desta acção foram: João Paulo Martins (crítico gastronómico do Expresso), David Lopes Ramos (crítico gastronómico do Público), Vítor Sobral (Chefe do Restaurante Terreiro do Paço e Consultor Gastronómico da TAP), e Helana Sacadura Cabral.

Produtores a Concurso

- **Doces da Puri** – Compotas (4) e Biscoitos (4) – Desteque, Carrazeda de Ansiães.
- **O Afonso** – Biscoitos (3) – Ad Elo, Tentúgal
- **Teresa Alves** – Biscoitos (2) – Monte, Arraiolos
- **Boa Boca** – Biscoitos (4) – Monte, Évora
- **Fátima Galego** – Compotas (1) Biscoitos (4) – In Loco, S.º Brás de Alportel
- **Zira Cadaval** – Compotas (2) Biscoitos (2) – Leader Oeste, Cadava
- **Casa Fina** – Biscoitos (2), Sintra
- **Tua Doce** – Compotas (4), Mirandela

Provas

O concurso destinado aos produtores de Compotas e Geleias decorrerá no próximo dia 5 de Dezembro, pelas 15H30, na loja Portugal Rural (Campolide). Todos os produtos apresentados serão avaliados pelo painel de provadores que atribuirá uma classificação a cada um deles.

O mesmo método de avaliação será seguido no concurso de Biscoitos Tradicionais que terá lugar a 9 de Dezembro às 15H30.

Entrega de Prémios

Após a selecção dos produtos vencedores, os prémios serão entregues num jantar oficial realizado para o efeito.