

TURISMO CRIATIVO

**GASTRONOMIA - UMA APOSTA
"GLOCAL" NAS EXPERIÊNCIAS CRIATIVAS**

GASTRONOMY - A "GLOCAL" BET IN CREATIVE EXPERIENCES



ESPOSENDE
câmara municipal

**INTERNATIONAL
SEMINAR**

17th May 2018

ESPOSENDE

ESPOSENDE MUNICIPAL AUDITORIUM



SEMINÁRIO INTERNACIONAL

17 de maio 2018

ESPOSENDE

AUDITÓRIO MUNICIPAL DE ESPOSENDE

www.visitesposende.com

SEMINÁRIO INTERNACIONAL

TURISMO CRIATIVO

17 de Maio 2018

ESPOSENDE

NOTAS BIOGRAFICAS E RESUMOS

Maria de la Cruz del Río Rama

María de la Cruz del Río-Rama es doctora en Dirección y Organización de Empresas por la Universidad de Vigo. Actualmente es profesora Contratada Doctora e investigadora del Departamento de Organización de Empresas y Marketing de la Universidad de Vigo (Campus de Ourense, Galicia, España). Forma y ha formado parte del cuadro de profesores de varios Máster nacionales e internacionales de Turismo y Deporte impartiendo docencia en el ámbito de la Gestión de la Calidad y el Turismo de Salud y Bienestar. Miembro de Comités Científicos en números Congresos nacionales e internacionales, así como ponente invitado de conferencias. En su extenso currículum cuenta con numerosas publicaciones de investigación en revistas nacionales e internacionales indexadas y con factor de impacto (JCR, Scopus, etc.) así como también de abundantes capítulos de libros, y colaboraciones en proyectos de investigación relacionados con el turismo y la empresa. Es editor de libros con las Editoriales Springer e Igi-Global, así como, editor invitado y revisor de varias revistas indexadas nacionales e internacionales. Sus principales líneas de investigación son: Turismo, Empresa, Deporte, Emprendimiento y Educación Superior.

Gastronomía Creativa un Análisis Global de la Investigación Científica

Marcus J. Rocha

Superintendente de Ciência, Tecnologia e Inovação na Prefeitura Municipal de Florianópolis. Profissional com mais de 22 anos de experiência no mercado de tecnologia e inovação em projetos nacionais e internacionais, é Superintendente de Ciência, Tecnologia e Inovação na Prefeitura Municipal de Florianópolis e responsável pelo Programa Cidade Criativa UNESCO. Conselheiro da Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (ACIF), já foi Diretor de Tecnologia e Inovação da entidade (2013-2017) e Vice Presidente de Inovação e Tecnologia da Federação das Associações Empresariais de Santa Catarina (FACISC, 2013-2017). Mestre em Administração em Gestão e Inovação em Organizações (ESAG-UDESC), MBA em Gestão Estratégica da Inovação Tecnológica (SOCIESC), e Bacharel em Ciências da Computação (UNISUL). Na área educacional, é professor em cursos de graduação e pós-graduação na área de gestão.

Sobre a apresentação, falarei sobre o conceito de Florianópolis Cidade Criativa, mostrando políticas públicas (Lei Municipal de Inovação) e as ações do programa Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia, com foco na cultura, na gastronomia e na cultura local.

Sylvie Ilmaz

Sylvie was born in Avignon (France) and graduated with a Bachelor Degree in Ancient History from the University of Haute Alsace Mulhouse. In 1998, she moved to Strasbourg where she started to study Archaeology, Anthropology as well as conduct archaeological excavations in France, Syria, Lebanon and Jordan. Aside from academic, Sylvie had also dedicated her time as volunteer in a non-profit association for terminally-ill patients. In 2002, she was the Secretary General and Project Supervisor at the Regional Delegation of Tourism in Strasbourg for the Ministry of Culture and Tourism. In 2006, Sylvie settled down in Gaziantep (Turkey) where she married her husband, a Turkish archaeologist. Since 2015, she has been working as a project expert at the External Affairs Department of Gaziantep Metropolitan Municipality and focuses in EU projects and UNESCO Creative Cities Network.

How gastronomy can encourage creativity and influence the economy development. Sylvie FONTANA YILMAZ, Coordinator for Gaziantep City of Gastronomy

Creativity is an action of mind, a revelation of imagination, so how creativity can be a strategic factor enhancing sustainable urban development and boost the development of gastronomy? Gastronomy, as part of creative development is very important in promoting a city's economic diversification and sustainability. City's assets, if well promoted, can be the "support lever" for creativity, sustainable urban and economy development.

Gaziantep has a strong reputation in Turkey in all culinary areas. The city counts no less than 400 registered dishes and Gaziantep baklava is the only Turkish foodstuff to have achieved the honour to be labialized by the European Union as a PGI (geographical designation of origin).

These assets are a "support lever" for creativity and sustainable urban development. As a sustainable urban and economy development must involve branding, Gaziantep's creates a brand representing the productivity and union of Gaziantep's people, their creativity and knowhow. Moreover, festivals, fairs and some culinary training centres create in the city an environment where Gaziantep cuisine is introduced and tasted. This had greatly facilitated the "gastro tourism" in the city and it is then not a coincidence if Gaziantep has been awarded in 2015 from European Commission EDEN Award on "Local Tourism and Gastronomy".

Nevertheless, challenges are many for the city since it has been awarded from the EDEN Award and recognized as a Creative City of Gastronomy by UNESCO. Being recognized as a city of Gastronomy and Tourism imposes duties in terms of quality and services. It involves making constant efforts to be attractive, sustainable and economically relevant.

Isabel Castro

Diretora da Turismo do Porto e Norte de Portugal:

Formação:

- Licenciada em Economia
- Mestre em Gestão de Empresas
- MBA em Marketing
- Curso de Alta Direção para a Administração Pública

Lélia Madeira

Lélia Madeira é licenciada em Ciências da Comunicação pela Universidade da Beira Interior. Entre 2004 e 2011, desempenha as funções de jornalista em vários órgãos de comunicação social da região do Algarve, entre os quais as rádios KissFm; Solar; Restauração e a revista Algarve Vivo. Pelo meio, entre 2008 e 2011, acumula também as funções de editora e gestora de conteúdos do *website* Onda Culta, dedicado a divulgar as atividades culturais realizadas no Algarve. Em maio de 2013, integra a equipa da associação Tertúlia Algarvia como Técnica de Comunicação, tendo já participado na execução de inúmeras atividades e tarefas nos projetos em que a associação esteve ou está envolvida, bem como na gestão dos diversos suportes de comunicação corporativos, o planeamento e execução de ações de comunicação e marketing, a organização de eventos, bem como tarefas inerentes à assessoria de imprensa.

Nesta apresentação, vai ser dado a conhecer o projeto Algarve Cooking Vacations, que consiste num programa de férias culinárias de três a quatro dias, durante os quais os participantes vão aprender a fazer diversas receitas tradicionais. Cada aula de cozinha será precedida de uma ou mais atividades complementares, como: visitas a olivais e lagares de azeite; plantações de ervas biológicas; estufas; mercados locais; caldeiraria, entre outras.

Patrícia Cordeiro

Natural de Macedo de Cavaleiros é socióloga licenciada pela Universidade do Porto, frequentou Mestrado em Gestão Cultural na Universidade de Barcelona e tem formação em Inventário do Património Cultural Imaterial. Trabalha atualmente no desenvolvimento de projetos relacionados com o património cultural imaterial nos municípios de Macedo de Cavaleiros, Mirandela e Bragança. No âmbito do trabalho sobre a história do couscous em Portugal, é responsável pela elaboração da proposta de inscrição da "Confeção artesanal de cuscos de Bragança" no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial, organizou a exposição "Cá se fazem cuscos" patente no Centro Cultural Municipal Adriano Moreira, Bragança entre Fevereiro e Abril de 2017, e organiza no âmbito do Projeto Creatour oficinas de confeção de cuscos em Bragança.

O couscous é um produto alimentar com origem no norte de África que conquistou um lugar na gastronomia mundial fruto da sua versatilidade. Dos países magrebinos aos países do médio oriente, onde o couscous é prato quotidiano, às versões cabo-verdiana ou brasileira pelas quais é responsável a colonização portuguesa, resiste como prato confeccionado manualmente em Portugal em lugares pontuais no distrito de Bragança (e sabemos que também na Madeira), alimentado memórias de sabores de outros tempos e outras temperaturas, e levando-nos a conhecer a história da alimentação portuguesa. Qual é hoje o lugar do "cusco transmontano" na cozinha regional? Como pode o turismo criativo contribuir para a salvaguarda de uma prática alimentar?

Francisco J. Gil

Escritor periodista y divulgador científico, es licenciado en Ciencias de la Información por la Universidad Complutense de Madrid. Desde 1992 desarrolla una intensa actividad como periodista y escritor relacionada con el mundo de la gastronomía, el termalismo y el turismo, una práctica que compatibiliza con otras dos pasiones: el mundo del ferrocarril y la Astronomía. Tiene más de una veintena de libros publicados y ha colaborado con la Agencia Espacial Europea en el desarrollo de programas de divulgación científica relacionados con la carrera espacial y la astronomía.

Desde hace más de diez años dirige el programa de Gastronomía y Turismo “Cousas de comer”, que se emite en Telemiño, Localia Vigo y Carballiño TV.

Crítico gastronómico responsable de las páginas de gastronomía y vinos en La Región y Atlántico diario, coordina La Revista, publicación semanal

Con anterioridad fue redactor y jefe de las secciones de Vigo, Reporteros, Economía y Cultura en Faro de Vigo.

Corresponsal en Vigo de TVE. Corresponsal en Galicia de la Revista Tiempo. Guionista de TVG.

Director y guionista del documental **“Transfesa, la aventura gallega en el ferrocarril europeo”** para TVE. Colaborador en La Vanguardia y autor de las voces relacionadas con el ferrocarril en la Enciclopedia Galega Universal.

Prémios:

Premio Nacional de Periodismo Gastronómico “Alvaro Cunqueiro” (Lalín, 2001), por los coleccionables de cocina publicados en Faro de Vigo.

Medalla de Oro del Salón Xantar (Expourense, Ourense, 2011), por el magazine gastronómico, “Cousas de Comer”.

La importancia de la gastronomía en la economía local.

La gastronomía ha pasado de ser un concepto vinculado al lujo y a la riqueza de las clases dominantes, a un valor cultural y un recurso turístico.

En esta ponencia repasamos varios ejemplos de productos identitarios de un área local delimitada, por ejemplo en un municipio o en una comarca, que han alcanzado un alto valor gastronómico especialmente gracias al amparo de sellos de garantía de origen (IGP, DOP, DOC, etcétera) y han ayudado a desarrollar un nuevo concepto de gastronomía local que se ha convertido en un factor de crecimiento económico y en un importante recurso turístico.

Paulo Morais Vaz

Aos 52 anos, este quadro do Turismo de Portugal, é atualmente Diretor da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro – Lamego e também da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, duas das cinco que abriu ao longo da sua carreira (Coimbra, Santa Maria da Feira, Douro-Lamego, Mirandela e Viana do Castelo).

Desde o início dos anos 90 que desenvolve a sua atividade no quadro da Formação Profissional para o sector da Hotelaria e Turismo, tendo iniciado o seu desempenho nesta área na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, onde ocupou várias funções até ser nomeado seu Director, cargo que ocupou durante mais de 4 anos. Foi também nesta Escola que em 1987 se formou em Gestão Hoteleira.

Ao longo da sua carreira, tem exercido várias atividades como consultor, formador e perito no sector da Hotelaria, com especial incidência na área dos Alimentos e Bebidas (nomeadamente Engenharia de Menus), colaborando com instituições nacionais e internacionais como a Porto Business School, a Escola de Formação Turística e Hoteleira dos Açores, o Instituto Superior de Administração e Gestão (ISAG), a Cruz Vermelha Portuguesa, a Comunidade Europeia, etc.

É também júri dos Concursos de Gestão Hoteleira organizados pela Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo – AEHT.

Além da sua formação de base, possui uma Pós-Graduação em Hotel Management ministrado pela Ecole Hotelière de Glion - Suíça, o Bacharelato em Gestão e Direcção Hoteleira na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril e a Licenciatura em Relações Públicas pela Escola Superior de Educação de Coimbra. É também Pós-graduado em Formação de Formadores de Hotelaria e Turismo pela Ecole Hotelière de Glion e tem um Mini MBA em Gestão para Escolas de Hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal, ministrado pelo HMI – Hospitality Management Institute.

Possui um Mestrado em Administração de Organizações Educativas pela Escola Superior de Educação do Politécnico do Porto

Conceber iguarias e passeios a pé são duas das suas maiores paixões, a par de uma enorme atracção por viagens. Assumiu como seu, o Lema que é da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-lamego: **“Fazer coisas simples, extraordinariamente bem!”**.

A apresentação constará numa abordagem ao significado da gastronomia e o seu potencial enquanto produto turístico