

CONVÉNIO INTERNACIONAL DE SABORES E VINHOS PORTUGUESES



OBJETO

Poderia dizer que seria um festival gastronómico único no mundo, mas não. Há diversos festivais internacionais gastronómicos por esse mundo fora. Por cá, seria inédito, e com estas características certamente singular no Mundo.

Por se tratar de uma excelente oportunidade de juntar os melhores sabores do mundo e o nosso vinho, este resultaria como um elemento agregador e harmonizador das melhores refeições e petiscos internacionais.

LOCALIZAÇÃO

Sugeríamos dois locais, o Pavilhão Multiusos, para mostra de cozinhas do mundo para refeições mais leves, realização de workshops e promoção e venda de acessórios e utensílios de cozinha. Sugeríamos também o Paço dos Duques para jantares mais requintados com chefes convidados e com uma programação temática, com limite de inscrições.

OBJETIVOS

- Diversificar a oferta turística
- Divulgar os vinhos e produtos portugueses
- Promover um evento único no País
- Promover laços com países convidados
- Aculturar o evento
- Alavancar a economia local
- Premiar os vimaranenses com um programa diferenciado
- Oportunidade para os enólogos deste País promoverem o seu saber e produtos
- Promoção de utensílios e acessórios de cozinha de empresários portugueses.
- Aproveitar as sinergias dos chefes e do enólogos e projetá-las a nível internacional





DESCRIÇÃO DA IDEIA:

Este convénio pretende ser um festival diferenciado de mostra de gastronomia mundial associada ao universo dos nossos vinhos do Minho às Ilhas com inclusão de workshops, mostra de produtos alimentares (azeite, queijos, ervas aromáticas, etc.) e à divulgação e comercialização de utensílios e acessórios de cozinha de empresas portuguesas, preferencialmente do Concelho.

Pretendemos juntar sinergias entre restaurantes, chefes e enólogos de forma a projetar e divulgar os nossos vinhos a nível global.

Um dos locais escolhidos seria o Pavilhão Multiusos com uma vasta oferta de sabores tipo simple food internacionais e locais, aliados a sugestões de vinhos para acompanhamento, bem como a divulgação de produtos alimentares, utensílios e acessórios de cozinha.

O outro local seria o Paço do Duques com uma oferta mais requintada, com jantares gourmet temáticos, com inscrições limitadas e convidados vip, locais e internacionais, que juntaria chefes de renome e enólogos de regiões demarcadas.

O mote seria cada jantar, um tema, uma região de vinhos.

Para este evento os esforços seriam distribuídos pela autarquia, os produtores de vinhos de zonas demarcadas, o turismo de Portugal e as empresas deste universo bem como a rentabilidade do próprio evento.

Seria uma oportunidade única para projetar os nossos vinhos e sabores a nível internacional.

A receita para a promoção e projeção internacional e o sucesso do evento passaria por convidar chefes de renome internacional e individualidades que são reconhecidas mundialmente no meio gastronómico.