

THE ART OF TASTING PORTUGAL

**The Art of Tasting Portugal,
uma mesa Portuguesa, com certeza**

**O melhor da gastronomia do nosso país agregada numa plataforma digital
que incentiva a restauração nacional a cozinhar só com produtos portugueses.**

The Art of Tasting Portugal, a plataforma gastronómica desenvolvida pela Chefs Agency, apurou o seu conceito e assume agora um grande objectivo: colocar os portugueses, nos restaurantes e em casa, a cozinharemos exclusivamente com produtos nacionais. Esta plataforma online, que deu os seus primeiros passos pouco antes desta nova realidade nos atingir a todos como um tsunami, nasceu com o intuito de promover experiências em torno da gastronomia portuguesa e continua agora com o objectivo de dar ainda mais protagonismo aos produtores nacionais, aos melhores produtos sazonais, às receitas e tradições de cada região.

Mais do que nunca, o sector da gastronomia precisa do envolvimento dos Portugueses. É neste sentido que o The Art of Tasting Portugal quer dar voz aos produtores e incentivar tanto os chefs como o público em geral a trabalhar e consumir produtos nacionais. Com este desafio, a Chefs Agency acredita que as comunidades, os produtores, os chefs, os bons garfos, e todos aqueles que gostam de criar e cozinhar vão aproximar-se e juntos dinamizar o sector da gastronomia Portuguesa. A marca de electrodomésticos **Miele**, a cerveja **Bohemia** e a **Silampos** acreditaram nesta missão, partilham estes valores e juntaram-se à iniciativa.

O projeto vem desafiar os chefs a serem mais rigorosos com a qualidade, mais orgulhosos da sua região, mais envolvidos na sua comunidade e mais emocionados com os sabores de Portugal, ao escolherem produtos sazonais, biológicos e locais.

“Queremos impulsionar a restauração nacional a trabalhar totalmente com produtos portugueses nos seus menus, com ênfase nos produtos locais do território onde se encontram, e em todos os pratos que servem aos seus clientes. Que façam substituições, procurem alternativas e experimentem produtores nacionais”, afirma Adriana Fournier, Diretora de Eventos da Chefs Agency.

“O sector da restauração é o motor para impulsionar a economia agrícola nacional e será um exemplo para que os portugueses façam as mesmas escolhas ao cozinharemos em casa. Assim, reduzimos as importações, a pegada ambiental que causam e impulsionamos a economia nacional escolhendo produtos de proximidade”, explica Patrícia Dias, Directora de Comunicação da Chefs Agency.

theartoftastingportugal@chefsagency.net

www.theartoftastingportugal.com

THE ART OF TASTING PORTUGAL

Para além do apelo para o uso de produtos nacionais e regionais, a plataforma irá destacar os produtos sazonais, bem como os seus produtores. Para começar, marque já na agenda de Junho um elogio aos sabores dos Santos Populares, com as várias interpretações da sardinha assada por chefs de norte a sul do país. De forma a incentivar a ligação entre produtores, chefs e consumidores, o The Art of Tasting Portugal partilha vídeos de receitas criadas e confeccionadas por chefs nacionais com cada ingrediente destacado, para que todos as possam recriar em casa. Iremos potenciar o contacto com os produtores participantes, de forma a encomendar os produtos directamente, dinamizando a economia de cada região.

Voltamos às raízes - aos nossos campos, aos produtos de sempre e aos produtores - na missão de lhes dar um palco, uma voz, uma presença. A este palco juntar-se-ão outras vozes, as dos chefs Portugueses e as dos nossos artistas que, como nós, sabem que a comida, muito além de mera necessidade, é talvez a mais genuína forma de arte. E assim nos juntaremos à volta desta grande mesa que é Portugal.

Na mudança da maré, não perdemos o Norte daquilo que sempre nos moveu: o amor pela comida, da terra ao prato!