



COMUNIDADE INTERMUNICIPAL
REGIÃO DE COIMBRA

PRÉMIO NACIONAL DE ARTESANATO 2023

CANDIDATURA

Prémio Promoção para Entidades Públicas



**INSTITUTO DO EMPREGO
E FORMAÇÃO PROFISSIONAL**

Entidade candidata

A Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra (a seguir designada, CIM RC), com o número de identificação fiscal 508354617, foi constituída ao abrigo da Lei nº 75/2013, de 12 de setembro.

Nos termos do artigo 1º dos Estatutos da CIM RC, Anúncio n.º 49/2014 publicado em Diário da República, 2.ª série, N.º 35 a 19 de fevereiro de 2014: “1 — A Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra, doravante designado por CIM-RC, é uma entidade intermunicipal de natureza associativa de âmbito territorial, regendo -se pela Lei n.º 75/2013, de 12 de Setembro, pelos presentes estatutos e pelas demais disposições legais aplicáveis. 2 — A CIM-RC é composta pelos Municípios de Arganil, Cantanhede, Coimbra, Condeixa-a-Nova, Figueira da Foz, Góis, Lousã, Mealhada, Mira, Miranda do Corvo, Montemor-o-Velho, Mortágua, Oliveira do Hospital, Pampilhosa da Serra, Penacova, Penela, Soure, Tábua e Vila Nova de Poiares e adota a denominação “Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra”.; 3 — A Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra corresponde à Unidade Territorial Estatística de Nível III (NUT III) da Região de Coimbra.; 4 — A CIM-RC tem sede em Coimbra, podendo este local ser alterado, bem como podem ser criadas delegações, mediante deliberação da Assembleia Intermunicipal, sob proposta do Conselho Intermunicipal.”(ANEXO 01).

Quanto às suas atribuições, de acordo com o Artigo 2º dos Estatutos, estão definidas: “1 - Sem prejuízo das atribuições cometidas por lei ou transferidas pela Administração Central, a CIM-RC tem por fim a prossecução dos seguintes fins públicos: a) Promoção do planeamento e da gestão da estratégia de desenvolvimento económico, social e ambiental do território abrangido; b) Articulação dos investimentos municipais de interesse intermunicipal; c) Participação na gestão de programas de apoio ao desenvolvimento regional, designadamente no âmbito da gestão e ou contratualização de fundos comunitários; d) Planeamento das atuações de entidades públicas, de carácter supramunicipal; 2 - Cabe à CIM-RC assegurar a articulação das atuações entre os municípios e os serviços da Administração Central, nas seguintes áreas: (...) d) Ordenamento do território, conservação da natureza e recursos naturais; (...) h) Promoção do desenvolvimento económico, social e cultural; i) Rede de equipamentos culturais, desportivos e de lazer.”.

A CIM RC, juntamente com os 19 Municípios que a compõem, representa, para além de um dos territórios mais ricos e com potencial de crescimento no que respeita ao património cultural, artístico e respetivos produtos endógenos, a maior comunidade intermunicipal do País.

Acresce que a CIM RC é a única entidade, neste vasto território que têm, em simultâneo, competências de atuação na área do Turismo, da Educação e, ainda, no planeamento da rede de oferta de cursos profissionais, o que garante a possibilidade de criar formações e cursos capaz de alimentar de mão de obra o setor. Ora vejamos, para além das diversas atribuições cometidas por Lei ou transferidas pela Administração Central, mais recentemente e no âmbito da Lei n.º 50/2018, de 16 de agosto, que aprova a Lei-quadro da transferência de competências, estabeleceu-se como competência das entidades intermunicipais o desenvolvimento da promoção turística interna sub-regional, em articulação com as entidades regionais de turismo.

Por sua vez, o Decreto-Lei n.º 21/2019, de 30 de janeiro, retificado pela Declaração de retificação n.º 10/2019, de 25 de março e alterado pelo artigo 189.º do Decreto-Lei n.º 84/2019, de 29 de junho, pelo artigo 422.º da Lei n.º 2/2020, de 31 de março e pelo Decreto-Lei n.º 56/2020, de 12 de agosto, concretiza o quadro de transferência de competências para os órgãos municipais e para as entidades intermunicipais, no domínio da educação, designadamente no que respeita à elaboração do plano plurianual da rede de oferta educativa.

Esta centralização de competências confere à CIM RC, para além de tudo o anteriormente explanado, uma posição de destaque, dominante e de clara vantagem na implementação de um projeto que visa o contributo direto para as diversas temáticas em questão: potenciar, valorizar e promover o turismo da Região; capacitar as suas gentes e o território; fomentar o empreendedorismo e, assim, contribuir para a coesão territorial social e economicamente, ou seja, para uma total e eficaz prossecução dos seus objetivos e, em consequência devido à sua sobreposição, dos objetivos estabelecidos Estratégia para o Turismo 2027 – Pensar o Futuro, Agir no Presente”.

Por último, a CIMRC é a única entidade portuguesa a integrar a nova Agenda Urbana para a União Europeia (AUUE), na parceria temática “Turismo Sustentável”, que surge no seguimento da adoção do Acordo de Liubliana, em 2021, uma iniciativa do Trio da Presidências do Conselho da União Europeia Alemanha, Portugal e Eslovénia, que vem



COMUNIDADE INTERMUNICIP
REGIÃO DE COIMBRA

renovar o Pacto de Amesterdão, de 2016, e que conta já com 14 parcerias temáticas constituídas, reunindo 25 Estados-Membros, 82 cidades e áreas metropolitanas e 12 regiões europeias.

Projetos Candidatos ao Prémio Nacional de Artesanato 2023

A região da CIM RC é um território com um riquíssimo património cultural e natural, que apresenta extraordinários e diferenciadores produtos artesanais de elevada qualidade, ao qual se acrescenta um conjunto diversificado de produtos agroalimentares artesanais (o mel, os queijos, a doçaria, os enchidos, o chocolate, a geladaria artesanal, as compotas, o pão artesanal, os licores, a cerveja artesanal, ou mesmo a salicultura), que são representativos da cultura, da memória e do saber-fazer das gentes e dos territórios representando, assim, o melhor dos produtos endógenos desta Região.

Constituem, pois, expressões singulares de património imaterial, com uma forte dimensão cultural e criativa associada, que podem contribuir enquanto alavanca para regenerar e diversificar o Turismo na região, servindo de abordagem como embrião ao que de melhor se pode fazer no nosso país e na valorização do artesanato. Com efeito, estas atividades e produções apresentam um elevado potencial para se constituírem como um dos principais ativos patrimoniais, culturais e turísticos da Região pela sua representatividade no que respeita à Identidade, Património, Emoções, Histórias, Cultura, Tradições, Memórias, Sabor, Autenticidade, Conhecimento e Inovação.

Com uma procura de natureza simbólica, as produções artesanais, a que são atribuídos valores culturais, de tradição e estéticos, têm condições para reforçar e enriquecer os roteiros turísticos de visita, uma vez que as práticas de lazer estão cada vez mais associadas a um turismo ativo, itinerante, de descoberta das raízes e da identidade, das tradições, do património natural e cultural, seja edificado ou imaterial.

A estratégia de valorização, preservação e promoção do artesanato regional da CIM RC passa ainda pela operacionalização em 2024 e 2025 de um projeto denominado “*Craft Tour* Região de Coimbra”, com candidatura de financiamento à Linha Regenerar territórios do Turismo de Portugal, fundamentado dos seguintes fatores:

- Reconhecida qualidade da maior parte das produções existentes no território, que pode ser alavanca para uma comercialização diferenciada e para um mais forte posicionamento no mercado turístico;
- Existência de produções diferenciadas e pouco usuais noutras regiões, o que constitui uma mais-valia e um elemento diferenciador ligado à tradição observada neste território; Existência de mestres e também de alguns artesãos contemporâneos com

excelente domínio técnico e estético dos materiais, com produções de grande valor/interesse, que poderão imprimir dinamismo à ligação do artesanato com o Turismo na região;

- Facto incontestável de as artes e ofícios desempenharem um importante papel ao nível da concretização dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas, pela sua relação equilibrada com o ambiente, escala de operação e respeito pela cultura;
- Capacidade de as atividades artesanais atraírem, sobretudo para as regiões do interior e de baixa densidade populacional, um novo perfil de criadores/produtores e assim contribuir para travar a desertificação;
- A forte aposta de alguns Municípios no artesanato e no património, com a realização de certames, bem como a existência de vários museus /casas/centros de interpretação;
- Facto de estas atividades constituírem expressões singulares de património imaterial, com uma forte dimensão cultural e criativa associada, com atributos de representação identitária e reconhecimento simbólico da cultura do país e das regiões.

Loja de Sabores da Região de Coimbra

No dia 1 de setembro de 2021 abriu a Loja dos Sabores da Região de Coimbra, localizada na emblemática rua da Baixa de Coimbra Ferreira Borges, uma montra de alguns (dos muitos) produtos diferenciadores da Região, artesanais e gastronómicos.

O projeto “Loja dos Sabores da Região de Coimbra” nasceu da confluência de vontades de várias entidades e sustenta-se em dois projetos internacionais da Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra: por um lado, o projeto Food Corridors e por outro a distinção de Região Europeia de Gastronomia 2021-2022.

O projeto ‘Food Corridors’, desenvolvido no âmbito do Programa de Cooperação Territorial Europeia URBACT, visou explorar forças e oportunidades das relações urbano-rurais, criando uma estrutura em torno dos temas que podem sustentar estratégias alimentares, potencializando a base territorial através da articulação de políticas horizontais e verticais. O projeto contou com a participação de oito países europeus. Quatro parceiros da rede possuem estrutura intermunicipal. A Comunidade Intermunicipal (CIM) da Região de Coimbra

foi parceira-líder deste projeto. O mapa temático do projeto ‘Food Corridors’ foi inicialmente distribuído em torno de um conjunto de sete temas considerados críticos, divididos em cerca de trinta subtemas, tendo os parceiros identificado e ordenado por ordem decrescente de prioridade os seguintes temas: Cultura e marcas de alimentos territoriais; Políticas alimentares; Cadeias curtas de abastecimento alimentar; Alimentação e economia circular; Recursos ambientais; Sistemas alimentares saudáveis; Governança. No âmbito deste projeto coube às entidades desenvolver uma *Small Scale Action* (Ação de Pequena Escala) e a ação implementada pela CIM RC foi a criação de uma Loja de Sabores da Região de Coimbra.

A Loja dos Sabores da Região de Coimbra consiste na implementação de uma loja Pop-up no centro histórico de Coimbra proporcionando uma montra para produtos artesanais e alimentares locais a um público urbano diversificado. Esta ação teve como objetivo testar como um canal curto especializado de distribuição daqueles produtos (proximidade, biológicos, tradicionais, pequenos produtores e artesãos, certificações de qualidade) pode funcionar num ou mais pontos do território, como elo de ligação entre as dimensões rural e urbana.

A CIM RC efetuou um protocolo com a Câmara Municipal de Coimbra, com o objetivo de utilizar um espaço propriedade da autarquia, situado no centro histórico da cidade, com uma área de 47m².

Todo o conceito subjacente foi um processo participativo com os membros da parceria alargada, que envolveu os Grupos de Ação Local, desde a definição do conceito, narrativa, designação e design de interiores do espaço, seleção de produtos e produtores, ferramentas de comunicação, entre outros.

As ideias-chave subjacentes à Loja de Sabores da Região de Coimbra são:

- Visibilidade - contribuir para aumentar a visibilidade do Território e da Região;
- Narrativa - construir uma narrativa em torno da mensagem de que a Loja é um espaço dedicado à promoção de produtos e processos artesanais e agro-alimentares;
- Produtos endógenos – divulgar os produtos artesanais e agro-alimentares de referência e diferenciadores da região.

De acordo com os dados da “Estratégia Alimentar da Região de Coimbra 2020-2030” (CIM RC, 2022), após a inauguração oficial da loja pop-up em setembro de 2021, houve um total de 2076 visitantes. A maioria dos visitantes são portugueses e de Coimbra, alguns são

também dos concelhos pertencentes à da CIM RC, e alguns vêm de Lisboa. Em termos de estrangeiros, registámos uma grande afluência de espanhóis, brasileiros, franceses e alemães.

Relativamente à questão dos visitantes que querem expor os seus produtos, enquanto produtores, os recursos humanos na loja relataram que sentiram que há muitos visitantes interessados e até perguntam como podem adquirir os produtos. Novos produtores deram procuraram a CIM Região de Coimbra para poderem expor os seus produtos.

A Loja pode ser visitada de segunda a sábado, no horário das 10h00-13h00 e 15h00-18h00 ou 18h30 durante a semana, e das 10h00 às 13h00 ao sábado. Cada produto está identificado com um número que em catálogo corresponde à informação sobre o produto e artesão/ produtor, complementada por um QR-Code, com direcionamento para o *site* ou redes sociais dos artesãos/ produtores.

Em toda a Loja existe o enlace perfeito de dualidades que são também as da heterogeneidade que caracteriza a Região de Coimbra: mar e serra, urbano e rural, inovação e tradição. São vários os exemplos de simbiose entre inovação e tradição – as tradicionais tapeçarias de almalaguês e a sua derivação para produtos de uso quotidiano e contemporâneo (sacos, mochilas, alpergatas); do artesanato mais telúrico, como as peças em barro, ao artesanato utilitário como as rodilhas, ao mais refinado, como a faiança artística de Coimbra ou os tamancos de Cantanhede. A diversidade e riqueza do território traduz-se também nos materiais: do cobre, ao latão, ao vime feito a partir de madeira de castanheiro bravo, ao barro. O barro que dá vida a peças com diferentes propósitos: o secular caçoilo de barro preto para cozinhar da chanfana ou a decoração mural, por exemplo numa peça de cerâmica contemporânea cedida pelo Município de Mortágua ou a cerâmica de Condeixa. A simbiose entre o artesanato e a gastronomia concorre para a promoção do *crosselling*.

Cada produto está identificado com um número que em catálogo corresponde à informação sobre o produto e produtor, complementada por um QR-Code.

A Loja conta ainda com alguma periodicidade, com um programa de promoção dos produtos artesanais locais, com mostras, oficinas, lançamentos de publicações, entre outros.

- *Media*, fotografias e vídeos

<https://mundialfm.sapo.pt/loja-de-sabores-da-regiao-inaugurada-em-coimbra/>

<https://www.noticiasdecoimbra.pt/regiao-de-coimbra-abre-loja-de-sabores-para-vender-online/>

<https://www.diariocoimbra.pt/noticia/73948>

<https://www.europeanregionofgastronomy.org/all-the-flavours-of-coimbra-region/>

<https://www.asbeiras.pt/2021/09/montra-de-sabores-da-regiao-abre-na-baixa-de-coimbra/>

<https://www.cim-regiaodecoimbra.pt/loja-dos-sabores-da-regiao-de-coimbra-abriu-na-baixa-de-coimbra/>

<https://www.facebook.com/regioeuropeiadegastronomia2021/posts/pfbid09YAgUCrLbJJGYD4fkZRds95TvyfNuNvNWMhS8ER7V2MDbnHVtJs2CCtjKB6JXrTNI>

Concurso “European Food Gifts”

A iniciativa "European Food Gifts" é desenvolvida anualmente pelo Instituto Internacional de Gastronomia, Arte, Cultura e Turismo (IGCAT) em parceria com as entidades que pertencem à plataforma das Regiões Europeias de Gastronomia. O objetivo principal desta iniciativa é promover e sistemas de consumo locais mais sustentáveis, identificando os melhores e mais inovadores produtos alimentares comestíveis e não comestíveis (artesanais) concebidos e produzidos a nível regional, que protejam a diversidade cultural e alimentar. Uma das grandes vantagens da participação neste concurso é a possibilidade de promoção dos produtos artesanais a nível europeu.

Esta iniciativa é composta por duas fases em cada ano: fase regional para escolha dos 2 produtos alimentares e não alimentares que representaram a Região na final; fase final para eleição dos melhores “Food Gifts”, geralmente organizada pela entidade que no ano correspondente tem a distinção de “Região Europeia de Gastronomia”. Assim, em 2021 a CIM RC organizou a fase regional e a fase final do European Food Gifts , e em 2022 a fase regional.

Os produtos a concurso, que podem ser comestíveis ou não comestíveis, devem obedecer a uma série de critérios como a autenticidade e ligação profunda ao território, o fabrico artesanal, a sustentabilidade, a portabilidade, entre outros, que serão avaliados por um júri de peritos regional e internacional. As categorias a concurso são: Branding mais criativo;

Embalagem mais sustentável; Melhor narrativa; Melhor degustação; Melhor Promoção da Região; Melhor inovação em design tradicional e Melhor Interpretação Contemporânea de Artesanato tradicional. No final são ainda selecionados os vencedores gerais.

Importa fazer uma breve contextualização da distinção “Região de Coimbra. Região Europeia de Gastronomia 2021-2022” e perceber a sua importância para a promoção do artesanato locais associado à gastronomia.

O título de Região Europeia de Gastronomia 2021 foi atribuído à Região de Coimbra em outubro de 2018 pelo Instituto Internacional de Gastronomia, Cultura, Artes e Turismo (IGCAT). Aquando da candidatura ao título, a Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra (CIM RC) apresentou um dossier de candidatura ou *bidbook* que se constitui como o caderno de encargos assumido pela Região, para a operacionalização de um projeto que se pensou para um período de 3 anos. Com a pandemia COVID-19, que impediu a realização de muitas das iniciativas, o IGCAT estendeu o título por mais um ano - Região Europeia de Gastronomia 2021-2022. Este título ofereceu à Região de Coimbra, entre outras, a oportunidade para alavancar a interligação da gastronomia com a cultura, o turismo e a economia, através da qualificação e inovação, aumentando a notoriedade da Região e concorrendo para a criação de valor e coesão social. Subjacente a este título esteve o reconhecimento da construção de um projeto que reflete a vontade de valorizar a identidade, diversidade e autenticidade dos territórios e das comunidades locais, através de narrativas em torno da gastronomia. Pretendemos contribuir para a coesão económica e social da Região de Coimbra, através da qualificação contínua do destino, regenerando, requalificando e reabilitando os territórios com potencial turístico, através do seu património cultural e natural, material e imaterial. A criação e ativação de uma marca estruturada e integradora pretende fazer desta região a Região Europeia de Gastronomia 2021, qualificando a oferta, gerando notoriedade e atraindo pessoas e investimento.

O projeto perspetivou valorizar o património gastronómico regional; envolver as comunidades locais e reforçar a identidade gastronómica regional; contribuir para o reconhecimento da gastronomia enquanto fator diferenciador e potencial agregador da dinâmica local, valorizando as profissões; e promover a transferência de conhecimentos entre os vários agentes, assumindo a inovação enquanto fator de valorização. Para a concretização destes objetivos, e após reunião com fundadores (CCDRC, Universidade de Coimbra, Instituto Politécnico da Universidade de Coimbra, CIM Região de Coimbra, Escola de Hotelaria e

Turismo de Coimbra) e *stakeholders*, foi identificado um conjunto de ações, que se organizam em 5 eixos suportados num conjunto de iniciativas que se integram numa estratégia que visa a criação de condições para fazer da Região de Coimbra a Região Europeia de Gastronomia 2021-2022: Eixo 1 | Valorização do Património Gastronómico; Eixo 2 | Promoção do Conhecimento e da Inovação; Eixo 3 | Capacitação dos agentes e qualificação da oferta; Eixo 4 | Promoção do desenvolvimento sustentável; Eixo 5 | Comunicação e marketing.

O projeto teve como objetivos: Valorizar o património gastronómico regional; Envolver as comunidades locais e reforçar a identidade gastronómica regional; Contribuir para o reconhecimento da gastronomia enquanto fator diferenciador e potencial agregador da dinâmica local, valorizando as profissões; Promover a transferência de conhecimento entre os vários agentes; Assumir a inovação enquanto fator de valorização e diferenciação; Contribuir para a sustentabilidade em toda a cadeia de valor agregada à gastronomia.

A Região de Coimbra passou a integrar a plataforma das Regiões Europeias de Gastronomia criada pelo IGCAT. Esta plataforma tem como objetivos estratégicos: Aumentar a visibilidade internacional; Partilhar conhecimento; Multiplicar os efeitos a longo prazo; Educar para uma alimentação mais saudável; Melhorar os padrões de turismo sustentável; Estimular a criatividade e a inovação gastronómicas; Aumentar a consciência sobre a importância da alimentação e da gastronomia.

Através das iniciativas desenvolvidas pretendeu-se estruturar, qualificar e capacitar a oferta, conferindo-lhe robustez e notoriedade regional, nacional e internacional. Simultaneamente, o projeto esteve orientado para a criação de novas formas de valorização da região, assumindo a diversidade, a autenticidade e a complementaridade de produtos como geradoras de atratividade.

1. Área de Foco - Diversidade Cultural e Gastronómica

- Reforçar os elementos distintivos, a autenticidade da região e o seu conhecimento.
- Estimular o consumo de produtos da época, respeitando o ciclo produtivo.
- Encurtar a cadeia do abastecimento e dinamizar a economia local.
- Contribuir para uma alimentação mais saudável e próxima da dieta mediterrânica
- Valorizar os produtos endógenos e as manifestações culturais (artesanato, etnografia e folclore, entre outras).
- Oferecer experiências singulares e memórias.

- Mobilizar os mais jovens, envolvendo-os nos processos de reforço da diversidade cultural e gastronómica e investindo na sua formação.
- Implementar redes de cooperação e cocriação de valor

Iniciativas realizadas

- **Recuperação do Receituário Tradicional**
- **Carta Gastronómica da Região de Coimbra**
- **“European Young Chefs Award”**
- **Rota dos Mercados da Região de Coimbra**

2. Área de Foco - SAÚDE & SUSTENTABILIDADE

- Inculcar nos jovens o gosto pelos produtos da região.
- Valorizar os produtos locais e desenvolver formas de consumo mais sustentáveis e saudáveis
- Dar visibilidade aos produtores, valorizando o seu papel na economia circular e dinamização do território
- Enfatizar os benefícios do consumo de produtos endógenos e reforçar o conhecimento do seu calendário e benefícios associados ao seu consumo.
- Estimular o reconhecimento da alimentação saudável como forma de combate a problemas como a obesidade e o excesso de peso, valorizando o receituário tradicional e tornando-o mais saudável.
- Agir em meio escolar, através de ações de sensibilização e programas de incentivo e formação transversal.

Iniciativas realizadas

- **Dinamização de Feiras e Mercados Tradicionais**
- **Desenvolvimento de Materiais Pedagógicos para alunos do 1º CEB “Banco de Sementes”**

3. Área de Foco - SUPORTE ÀS PMES

- Desenvolver programas de qualificação e capacitação das PME's para a promoção da gastronomia regional.
- Estimular processos de “coworking” e “networking”, para a redução da cadeia de distribuição e garantindo uma maior sustentabilidade dos processos
- Criar mecanismos e estratégias de apoio para a redução do impacto da pandemia nos setores da restauração e agroalimentar

- Apoiar projetos regionais de divulgação e valorização da qualidade e autenticidade dos produtos locais

Iniciativas realizadas

- **Programa de Formação e Qualificação de Agentes Locais**
- **Medidas de Apoio ao Setor da Restauração**

4. Área de Foco - EDUCAÇÃO & INOVAÇÃO

- Estimular o empreendedorismo gastronómico, através de projetos de investigação partilhados.
- Participar em projetos de transferência do conhecimento da esfera académica para as empresas e para as comunidades.
- Desenvolver instrumentos e processos de “coworking” e “networking”, combinando autenticidade, tradição e modernidade.

Iniciativas realizadas

- **Chefs Embaixadores da Região**
- **Concursos regionais e internacionais de Food Gifts alimentares e não alimentares (artesanato)**
- **Série documental “A Million Food Stories”**

Assim, os concursos regionais e internacionais dos “Food Gifts” têm como objetivos: promover sistemas de consumo locais mais sustentáveis, identificando os melhores e mais inovadores produtos alimentares comestíveis e não comestíveis (artesanais) concebidos e produzidos a nível regional, que protejam a diversidade cultural e alimentar; apoiar os produtores e artesãos locais através do aumento da visibilidade dos produtos a nível regional e internacional, permitindo que sejam associados a valores como a sustentabilidade, a elevada qualidade, e a forte ligação ao território e às suas comunidades; partilhar conhecimentos e boas práticas entre diferentes artesãos e produtores das várias regiões.

Os produtos alimentares e não alimentares têm que reunir um conjunto de características para poderem entrar a concurso: produtos exclusivos e diferenciadores, com qualidades naturais autênticas que combinam os produtos endógenos ou matérias-primas de alta qualidade com a habilidade, paixão e cuidado por parte dos seus artesãos/ produtores; produtos que não sejam produzidos industrialmente ou em massa, mas desenvolvidos e comercializados em pequena escala, envolvendo o menor impacto de carbono possível e um uso responsável de energia e de recursos naturais; produtos que tenham a capacidade de

combinar sustentabilidade, uma “estória”, singularidade, inovação na tradição e conexão com a região; produtos que sejam portáteis e comercializáveis.

A iniciativa é dirigida a PMEs novas ou já existentes de diferentes naturezas, incluindo artesãos, agricultores, apicultores, donos de restaurantes, transformação de produtos alimentares e agroturismo, artesãos, produtores independentes, que desde que o modo de produção seja artesanal.

A mais-valia de participação neste concurso é o apoio aos artesãos/ produtores e tradições locais através do aumentando da visibilidade dos produtos a nível regional e internacional, permitindo que sejam associados a valores como a sustentabilidade, a elevada qualidade, e a forte ligação ao território e às suas comunidades.

Os produtos em concurso são avaliados por um júri de peritos tendo em conta os seguintes critérios: embalagem/ tamanho (sustentabilidade, reciclabilidade, adequação ao transporte, design); produto (design, *branding*, imagem contemporânea, inovação); conexão à região (narrativa do produto e / ou produtor); originalidade (uso de matérias-primas locais, artesanato tradicional, design local); decisão de compra (relação preço/ qualidade).

Em cada concurso existem 7 categorias para atribuição de distinção: *Branding* mais criativo; Embalagem mais sustentável; Melhor narrativa; Melhor degustação (só produtos alimentares); Melhor Promoção da Região; Melhor inovação em design tradicional; Melhor Interpretação Contemporânea de Artesanato tradicional (só produtos não alimentares). Existem ainda duas categorias gerais para os vencedores absolutos: 2 produtos comestíveis e 2 produtos não comestíveis.

Em termos de produtos artesanais, no ano de 2021 a CIM RC fez-se representar no concurso final do “European Food Gifts 2021” pelos Palitos de Flôr de Penacova, da artesã Maria de Fátima Lopes. No ano de 2022, assistimos a um aumento significativo de artesãos a concurso regional, tendo-se a CIM RC feito representar, no concurso final “World European Food Gifts 2022” em Menorca (Espanha), com a Tecelagem de Almalaguês – “Saco do pão” (Mabilde Santos “Tempo d’avó” - Almalaguês) e os Palitos de Pestana (Fátima Lopes – Penacova). Nesta edição mundial ganhou o primeiro lugar absoluto o Food Gift da Região de Coimbra “This is Coimbra - Food Stories” do restaurante Cordel Maneirista do Chef Paulo Queirós, uma mala em cartão reciclado que homenageia os saberes e sabores da região de Coimbra.

Por último, os produtos vencedores a nível regional e internacional, em cada ano, são colocados em destaque na Loja de Sabores da Região de Coimbra e no site de alcance internacional do IGCAT.

- *Media*, fotografias e vídeos

<https://www.europeanregionofgastronomy.org/coimbra-region-awards-its-best-food-gifts-for-2021/>

<http://www.cm-penacova.pt/pt/news/palitos-flor-de-penacova-vencem-final-europeia-do-%E2%80%9Cceuropean-food-gifts%E2%80%9D-n1916>

<https://www.facebook.com/regiao europeia de gastronomia 2021/videos/415114249893576>

<https://www.diariocoimbra.pt/noticia/73348>

<https://igcat.org/world-food-gift-challenge/european-food-gifts-2021/>

<https://www.noticiasdecoimbra.pt/regiao-de-coimbra-ja-escolheu-produtos-para-o-world-food-gifts-2022-com-videos/>

<https://www.diariocoimbra.pt/noticia/80369>

<https://igcat.org/world-food-gift-challenge/world-food-gifts-2022/>

<http://jornaldamealhada.com/noticia/10760>

<https://correiodabeiraserra.sapo.pt/embalagem-concebida-em-penacova-vence-fase-regional-de-world-food-gifts-challenge-2022/>

<https://www.youtube.com/watch?v=lyVb0c0vGxs>

Coimbra, 28 de setembro de 2023

O Primeiro Secretário Executivo
