



TAVIRA , Comunidade Representativa de Portugal e a Salvaguarda da Dieta Mediterrânica

CCDR Algarve, Faro – “Articular para Intervir”

27 de Janeiro de 2016



8ª Sessão do Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial
4 de Dezembro de 2013 | Baku - Azerbaijão

A Dieta Mediterrânica inscrita pela UNESCO com 7 Países: Croácia, Chipre, Grécia, Itália, Marrocos, Portugal e Espanha.

Dieta Mediterrânica é a primeira inscrição do Algarve nas Listas Representativas do Património da Humanidade da UNESCO

A Dieta Mediterrânica, reconhecida como Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO, resulta da forma de viver desenvolvida ao longo de milénios pelas populações da bacia do Mediterrâneo e por povos de outras regiões que não confrontando com este mar são influenciados pelo mesmo clima, pelas mesmas produções, técnicas produtivas e de preparação dos alimentos as quais originaram um padrão alimentar único.

Do ponto de vista nutricional caracteriza-se pelo consumo de produtos frescos, produzidos localmente e de acordo com a época do ano.

Inclui convivialidades, festividades cíclicas, rituais e expressões artísticas a maioria delas relacionados com os alimentos. O pão, o azeite e o vinho, foram sacralizados pelas religiões monoteístas e constituem a **“trilogia da DM”** .

A inscrição de 4 de Dezembro de 2013 em Baku representa a primeira e até ao momento a única inscrição que o Algarve possui na Lista do Património da Humanidade da UNESCO.

Implicações jurídicas e obrigações da inscrição para os Estados

A inscrição, tratando-se de um compromisso entre a UNESCO e o Estado-Membro, tem implicações jurídicas e obrigações formais e de acção:

- Apresentação de relatórios periódicos à UNESCO -o ultimo relatório sobre a DM foi entregue em final de 2014
- O desenvolvimento do Plano de Salvaguarda aprovado de forma a assegurar a transmissão às próximas gerações: Inventários, programas educativos, participação das comunidades, informação, investigação,...
- A prevenção de actividades lesivas do Património inscrito e a sua protecção e valorização..

A inscrição da Dieta Mediterrânica pela UNESCO envolveu 7 Estados representados por comunidades cujo elemento proposto ainda está comprovadamente vivo e susceptível de transmissão à próxima geração.

Implica a partilha de um património comum aos vários povos, de diferentes tradições religiosas (católica, ortodoxa e islâmica) e está aberta integração futura de outros países.

A Organização Mundial de Saúde (WHO) considerou a DM “padrão alimentar de excelência”, a FAO uma “dieta sustentável, “amiga do ambiente”, da protecção da biodiversidade, dos recursos endógenos e da agricultura familiar. A UNESCO inscreveu-a como PCI da Humanidade



**SUSTAINABLE DIETS
AND BIODIVERSITY**
DIRECTIONS AND SOLUTIONS
FOR POLICY, RESEARCH AND ACTION

A mesa é lugar central na cultura mediterrânica

A alimentação é vital para todos os seres vivos . Comer é uma necessidade biológica .

Obter, seleccionar e preparar os alimentos, comer em conjunto são actos culturais.

Cada cultura tem as suas formas de cozinhar, os seus pratos tradicionais, comportamentos à mesa, de repartir os alimentos e os celebrar.

Nas culturas mediterrânicas a mesa é um lugar central nas relações sociais, na transmissão da herança cultural entre gerações, na negociação e resolução de questões privadas, no convívio familiar, entre amigos e no espaço público.



TAVIRA

Comunidade Representativa de Portugal

Plano da Salvaguarda : 2014 e 2015

Tavira : após a inscrição UNESCO.

Actividades do Plano de Salvaguarda: 2014 - 2015

Dinamização e Acções de Promoção

Feira da Dieta Mediterrânica – edições em 2013, 2014 e 2015 no primeiro fim de semana de Setembro.

Exposição sobre a DM no Museu Municipal - 50 000 visitantes

Exposição itinerante sobre a DM, bilingue . Em circulação.

Festivais de Gastronomia da Serra (Março/Abril) e do Mar (Maio) de cada ano.

Página web da DM – online desde Março de 2015

Loja da DM no Mercado da Ribeira no centro da cidade

Publicidade estática (outdoors) e na agenda municipal.

Município do Ano 2014 (2º Prémio Nacional) da Universidade do Minho, com o projecto Dieta Mediterrânica.

Investigação e Educação

Universidade do Algarve – colaboração com o grupo estratégico, em seminários e nos cursos em preparação.

Presença em dezenas de Conferências e debates no Algarve e no resto do País .

Participação da Comunidade Representativa em conferências em Itália (Cagliari e Expo 2015 Milão) , Espanha (Soria) e Marrocos (Ouazzane) .

Inventário permanente com a participação da comunidade

Programas escolares de promoção de alimentação saudável

Sessões de informação com escolas, passeios mensais de interpretação do território

Oficinas de culinária tradicional no MMT

Apoio à edição de livros e publicação de artigos em revistas e jornais.

Reuniões Internacionais :trabalho conjunto para objectivos comuns dos 7 Estados / 7 comunidades.

Agros, Brac and Hvar, Chefchaouen, Cilento, Soria, Koroni e Tavira

REUNIÃO EM AGROS / CHIPRE – ABRIL 2014

REUNIÃO EM ATENAS / ABRIL 2015





Expo 2015 Milão : balanço das Comunidades Representativas
Conferencia Internacional no Dia da Dieta Mediterrânea na Expo de Milão
18 de Setembro de 2015- no pavilhão da União Europeia

I Conferencia Internacional Escolar da Dieta Mediterrânica - Soria - Espanha

Presença do Agrupamento de Escolas Dr. Jorge Correia de Tavira 27-28 Novembro 2015



Logotipo da Dieta Mediterrânica proposto por Portugal na reunião de Agros e adoptado pelos sete Estados e Comunidades Representativas.

DIETA  MEDITERRÂNICA

THE  MEDITERRANEAN DIET

TAVIRA

FESTIVAIS DE GASTRONOMIA

GASTRONOMY FESTIVALS

SERRANA

MOUNTAIN

4 A 27 DE ABRIL DE 2014

MAR

SEA

3 A 25 DE MAIO DE 2014

TAVIRA Comunidade Representativa de Portugal
DIETA MEDITERRANICA
PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL DA HUMANIDADE

Festivais de Gastronomia da Serra e do Mar : anualmente entre Março e Maio.



Exposição sobre a DM no Museu Municipal de Tavira. Edição de catálogo.
50 000 visitantes / em 2014 e 2015.



A valorização das paisagens culturais da DM para a identidade cultural e o turismo : vinha, olivais, “montado”, pomar de sequeiro algarvio, salinas, hortas familiares, a Ria Formosa...



A valorização dos produtos característicos do Algarve e dos : cereais e pão, vinho, azeite, amêndoas, alfarroba, figos, leguminosas, aromáticas, citrinos,...



“

Exposição itinerante da Dieta Mediterrânica
no “Portugal Agro 2015” - FIL



Os passeios da dieta mediterrânea de interpretação do território incidem sobre as 4 estações do ano e os ciclos agrários. A variedade de produtos frescos de cada época está na base da riqueza nutricional do modelo alimentar .



Os passeios no litoral incidiram sobre a pesca artesanal e do polvo, apanha de bivalves, ecossistemas da Ria Formosa .
Os sapais e zonas húmidas são as áreas mais produtivas da biosfera.



Oficinas de culinária no MMT com a participação de diferentes gerações .
As mulheres têm sido até hoje, em todos os países do sul da Europa, no Norte de África e no Medio Oriente, as mais importantes transmissoras da herança cultural da cozinha mediterrânea.



Visitas para o público escolar no âmbito do serviço educativo do MMT.



Explicação da pirâmide da Dieta Mediterrânea em sessões com as escolas

III FEIRA DA DIETA MEDITERRÂNICA

3RD MEDITERRANEAN DIET FAIR

TAVIRA

3 A 6 DE SETEMBRO DE 2015

3TH TO 6TH OF SEPTEMBER 2015

INCLUI O FESTIVAL INTERNACIONAL
4 A 6 DE SETEMBRO

FEATURING THE INTERNATIONAL FESTIVAL
4TH TO 6TH OF SEPTEMBER



SLOWMED

III FEIRA DA DIETA MEDITERRÂNICA



-  JARDIM MEDITERRÂNICO
ESPECIES BOTÂNICAS
-  ESPECTÁCULOS
-  LARGO DO BRINCAR
-  PRAÇA DA CONVIVIALIDADE
RESTAURANTES | PETISCOS
-  PRAÇA
SAÚDE E NUTRIÇÃO
-  EXPOSITORES

— LIMITE DO RECINTO DA FEIRA DA DIETA MEDITERRÂNICA  SECRETARIADO  EXPOSIÇÕES  LOJA DA DIETA MEDITERRÂNICA | MERCADO DA RIBEIRA

BIBLIOTECA MUNICIPAL
ÁLVINO DE CAMPOS

Feira da Dieta Mediterrânica : 2013, 2014 and 2015

Integra o Plano de Salvaguarda e vem evoluindo de edição para edição.

OCUPA FISICAMENTE PARTE DO CENTRO HISTÓRICO DE TAVIRA.

ATRAI DEZENAS DE MILHARES DE PESSOAS





III FDM em 2015: 140 instituições públicas e privadas, e produtores.

Mais de 70 000 visitantes

Um projecto inovador centrado na pedagogia e educação, de convivalidades e partilha, com mostra e venda de produtos, gastronomia e restaurantes, consultas de cardiologia e nutrição, seminários, exposições, musica, teatro, danças, vídeo, ...



A Fundação Portuguesa de Cardiologia é um parceiro desde a primeira hora na candidatura UNESCO e na Feira da DM : avaliação do colesterol, da pressão arterial, outros testes e informações,...

Dietista

Um profissional pela sua saúde

Associação Portuguesa de Dietistas
presenta os Dietistas em Portugal.

Fundada em 1986, tem como objetivos:

Defender a ética, a deontologia e a
qualificação profissional ;

Fomentar e defender os interesses da
profissão;

Promover a saúde nutricional da
população portuguesa.



Presença de organizações nacionais de nutricionistas e dietistas : APN e APD.



2015 : promoção e provas com mais de 50 variedades de tomate.



Experiencias gastronómicas com chefs de Portugal, Libano, Egipto, Italia, Espanha e Tunisia (Slowmed 2015).



Plantas Comestíveis: A paisagem produtiva

O clima mediterrânico é frequentemente visto como difícil para o crescimento de frutos e vegetais, mas basta olhar para as paisagens tradicionais do Algarve para encontrar grande abundância e variedade. Árvores - como a alfarrobeira, a amendoeira, a romãzeira, a oliveira, a romãzeira e o marmeleiro - quase não necessitam de manutenção, enquanto que os citrinos, se bem que um pouco mais exigentes, também podem ser muito bem sucedidos. A maioria dos vegetais requer certos cuidados com o solo e a água, mas gostam do nosso clima: o tomate, o piri-piri, a beringela, o melão, o pepino, a alface, a couve, a batata e várias leguminosas, crescem muito bem quando plantados na altura certa.

Para além de comestíveis, muitas destas plantas oferecem-nos outras características valiosas, e merece a pena incorporar na paisagem em vez de esconder ao fundo do jardim. As flores lindíssimas da amendoeira, romãzeira ou alcaparra, a sombra fresca de uma alfarrobeira, o perfume das flores de laranjeira... E haverá coisa mais típica do mediterrânico do que uma videira vigorosa, a trepar por uma pérgola? Para além da fruta, a vinha fornece também sombra no Verão e folhas coloridas no Outono - uma verdadeira planta multi-usos.

Edible plants: The productive landscape

The Mediterranean climate is often seen as a difficult one in which to grow fruit and vegetables, but one has only to look to the traditional crops of the Algarve to find a great abundance and variety. Trees such as carob, almond, fig, olive, pomegranate and quince do not need much maintenance, while citrus, although a little more demanding, also do well. Most vegetables require some care over water and soil, but enjoy our climate: tomato, piri-piri, aubergine, melon, cucumber, lettuce, cabbage, potatoes and many types of legumes thrive if planted at the right time of year.

And while the plants offer more than just food, so don't hide them away in a corner - think about how you can incorporate them into the landscape. The beautiful blossoms of almond and pomegranate trees or caper bushes, the cool spreading shade from a carob tree or orange blossom... And what is more typical of the Mediterranean than a vigorous grape vine tumbling over a pergola? The fruit, vines provide shade in summer and autumn leaf colour, making it a great multi-purpose plant.

		
<i>Ceratonia siliqua</i> Alfarrobeira Carob tree	<i>Solanum lycopersicum</i> Tomateiro Tomato	<i>Capparis spinosa</i> Alcaparra Caper bush
		
<i>Punica granatum</i> Romãzeira Pomegranate	<i>Olea europaea</i> Oliveira Olive	<i>Citrus x sinensis</i> Laranjeira Lemon/Lime

Jardim Mediterrânico no Castelo de Tavira: informação mostra de espécies botânicas.



Chefchaouen – Marrocos na III Feira da Dieta Mediterrânica 2015



Exposição itinerante sobre a DM, de utilização gratuita.

Está já solicitada por muitas instituições e cidades portuguesas (Lisboa/ Portugal Agro, Évora, Albufeira, Arcos de Valdevez, UAlg, PNRF, ...)



Todas as tardes e noites presença da musica e dança de Espanha, Itália, Marrocos, Grécia, Portugal,...a promoção das culturas mediterrânicas nas suas diversas formas de expressão artística e de convívio.



Oficinas de danças tradicionais mediterrânicas.



A atenção especial para os mais novos deu lugar em 2015 ao “Largo do Brincar” na Feira da DM.



Os restaurantes da Feira e da cidade asseguram milhares de refeições aos visitantes.

Inquérito à III Feira da Dieta Mediterrânica

Objectivo : satisfação sobre a Feira e aspectos organizativos , o reconhecimento da Dieta Mediterrânica.

Publico alvo : visitantes e expositores

Método : perguntas abertas e fechadas, escolha múltipla e escala de Likert. Tratamento SPS v 20

Intervalo de confiança : 95%

Margem de erro : 5%

Resultados :

Expositores - Excelente/Muito Boa - **59%**

Boa - 26%

Razoável - 10%

Fraca/Muito Fraca/Péssima - 5%

Fidelização (deseja voltar) - **91%**

Visitantes - Excelente/Muito Boa - **70 %**

Boa - 25,7 %

Razoável - 5,3%

Fraca/Muito Fraca/Péssima - 0%

Fidelização (deseja voltar) - **73,6%**

A maioria visitou a Feira pela primeira vez (60, 8%), reconhece a inscrição UNESCO (62,5 %) e identifica correctamente a Dieta Mediterrânica com alimentação saudável, consumo de produtos locais, protecção do ambiente, cultura e o estilo de vida (88,9%)



Universidade do Algarve organizou ciclos de seminários sobre a DM com a presença da comunidade representativa de Portugal.



4 de Dezembro de 2014 : sessão do 1º aniversário da inscrição da DM pela UNESCO com a participação de Portugal e de Tavira.



A página web da Dieta Mediterrânica : um projecto desenvolvido pela CM de Tavira – disponível desde Março de 2015.



Portugal, Algarve e Tavira promovendo a salvaguarda do património comum em parceria com os outros países e povos. Com todos e consigo também !

Obrigado !