



INDICE

- 1. DATAS E LOCAIS**
- 2. DESCRIÇÃO DO EVENTO**
- 3. PUBLICO ALVO**
- 4. OBJECTIVOS GERAIS**
- 5. PALESTRAS E DEBATES**
- 6. WORKSHOPS E SHOWCOOKINGS**
- 7. PASSEIOS E DEGUSTAÇÕES**
- 8. JANTARES E EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS**
- 9. ESPAÇOS, EXPOSIÇÕES E COMERCIO**
- 10. ANIMAÇÃO**
- 11. APOIO A INSTITUIÇÕES SOCIAIS**
- 12. NORMAS E FUNCIONAMENTO**
- 13. CONTACTOS**

1. DATAS E LOCAIS

LOCAL: Praia da Vagueira (Largo do Parracho Branco)

DATAS: 30 de Junho a 02 de Julho de 2017

HORÁRIOS: 10:30h às 02:00h

2. DESCRIÇÃO DO EVENTO

O Vagos Sensation Gourmet (VSG) é um evento de cariz gastronómico e cultural, organizado pela +Sensations Gourmet, e com o apoio da Câmara Municipal de Vagos, que se tornou possível devido à forte sinergia entre parceiros locais que, ao longo dos anos, se foram movendo pela paixão e dedicação da jovem e empreendedora organização.

Depois da 1ª Edição, em 2011, ainda no centro da Vila de Vagos, fixou-se na Praia da Vagueira, com um ajuste de formato, nas 2ª e 3ª Edição em 2015 e 2016. Foi registando um crescimento sustentado e, devido ao dinamismo, diversidade e riqueza das atividades e presenças (musicais, tornou-se já num evento referência da Região Centro.

Para este feito, muito contribuiu a última edição do Vagos Sensation Gourmet [VSG], com uma forte adesão que superou todas as expectativas duplicando a adesão em relação ao ano transato. A participação e o envolvimento do tecido empresarial local e a força e interesse demonstrados por grandes marcas nacionais e internacionais deram força a um sonho que rapidamente se tornou numa realidade e uma certeza.

A edição de 2017 perspetiva uma chuva de estrelas e um conjunto de iniciativas ricas, que prometem ser únicas para todos os visitantes. Queremos, definitivamente, colocar Vagos e o Vagos Sensation Gourmet, como um dos maiores palcos da gastronomia do país e um pólo de atração para *foodies* dos vários cantos do mundo.

Neste sentido, podemos considerar já o VSG como um nítido promotor do município e pretende mostrar a autenticidade, qualidade e diversidade dos nossos produtos e a persistência raízes culturais e tradições gastronómicas.

Pelo carácter, envolvimento e paixão. Pelo acreditar que foi nos pequenos meios em que tudo começou, assumimos com certezas, que Vagos quer pela sua tradição, riqueza de solos, potencial agrícola, envolvimento com a ria e o mar, genuinidade das suas gentes, quer aliadas a um forte desenvolvimento industrial, ao aparecimento de novos projetos únicos, com força e impacto no mercado nacional e internacional, nos concedem a liberdade de dizer que o município tem uma riqueza ímpar.

O VSG é um evento dinâmico e que aposta na promoção da riqueza cultural, através de atividades como showcookings, debates, provas comentadas, palestras e debates, espetáculos e degustações que, dessa forma, lhe dão um carácter único e diferenciador. É através destas iniciativas que pretendemos dar a oportunidade aos nossos visitantes de privarem com grandes nomes do panorama gastronómico nacional e internacional, apresentar tendências do mundo atual de área tão diversificadas como enologia, nutrição, ciência e que direta ou indiretamente estão sempre relacionadas com a alimentação.

A organização, ambiciosa, eleva mais uma vez as expectativas e promete um espaço renovado e um programa repleto de arte, num local que na edição anterior deu a conhecer o maior Garfo do Mundo, já conhecido pelo mais símbolo identificativo do evento.

“(RE)descobre as tuas Raízes, com Arte” é o tema da escolhido para a 4ª Edição do VSG e que promete uma maior aproximação das tradições culturais “esquecidas” e a sua reinterpretação sobre as varias formas de expressão de arte.

Alicerçado nesta simbiose entre o tradicional e o contemporâneo, é objetivo expresso da organização a aproximação com as tradições e as nossas gentes, mostrando, desta forma, o verdadeiro sentido palavra gourmet.

3. PUBLICO ALVO

O público e o convívio são a razão da existência do Vagos Sensation Gourmet, e não vivem um sem o outro.

- População em Geral;
- Aficionados pela gastronomia (Bloggers, Críticos gastronómicos e Comunicação Social);
- Foodies e Gourmand de todo o mundo;
- Profissionais e estudantes de hotelaria e turismo;

4. OBJETIVOS GERAIS

Se o objetivo que deu origem a este evento, foi o de dar a conhecer o verdadeiro sentido da palavra Gourmet, que não é mais que o sinónimo de qualidade e genuinidade, para mostrarmos o mesmo baseamo-nos nos objetivos que se seguem.

- Dar a conhecer, transmitir e passar a palavra o verdadeiro sentido da expressão Gourmet;
- Elevar Vagos como um marco histórico da Gastronomia pelos seus recursos e diversidades;
- Promover a gastronomia local e regional, a riqueza de produtos e o sector industrial;
- Fazer a promoção turística do conselho, dos seus recursos, espaços, monumentos e culturas;
- Tornar Vagos um destino de interesse turístico e industrial nacional e internacional;
- Promover os costumes, hábitos, gentes e confrarias locais;
- Sensibilizar, alertar, informar e educar o público para uma alimentação saudável e bons hábitos gastronómicos;
- Proporcionar momentos de pura magia gastronómica e promover o convívio e bom ambiente entre público e profissionais de cozinha;
- Valorizar os produtos locais e autóctones da região, assim como os projetos e marcas, potenciando desta forma o empreendedorismo;
- Promover a valorização da sazonalidade e a origem dos produtos;
- Dinamizar o turismo regional;
- Divulgar a culturas e as tradições nacionais, regionais e do município;
- Promover e valorizar o sector empresarial da região, incentivar os pequenos produtores e proporcionar parcerias de sucesso;
- Promocionar a formação de hotelaria e turismo do país;
- Dar a conhecer novas tendencias da gastronomia e áreas relacionadas;
- Mostrar, divulgar, observar e experimentar o trabalho de vários chefes de cozinha nacionais e internacionais, permitindo ao publico interação com os mesmos;

5. PALESTRAS, DEBATES E CONVERSAS E DEBATES POSSÍVEIS

Na sequência da dinamização de palestras, conversas e debates serão convidados técnicos, especialistas e grandes referências à conversa, para transmitirem os seu conhecimento e opiniões sobre os vários temas abordados.

Objetivo: Cativar os comensais para temas de interesse geral, em voga, que direta ou indiretamente estão relacionados com Gastronomia.

PALESTRA/ APRESENTAÇÃO: “A PERCEÇÃO DO GOSTO”

- A ciência e neurociência;
- A importância do nosso inconsciente;
- A sensibilidade e as memórias;
- As variáveis das nossas atitudes e opiniões;

DEBATE: “NOS BASTIDORES DAS ESTRELAS MICHELIN”

- As dúvidas sobre o guia;
- A importância e o impacto financeiro;
- A exigência, a persistência e as necessidades;
- Os sacrifícios feitos para atingir as famosas estrelas;
- As brincadeiras e os episódios marcantes;

CONVERSAS: “O VINHO PARA QUEM NÃO TEM SEGREDOS COM ELE”

- A valorização da profissão Escansão;
- O conhecimento e a exigência;
- A leitura e o trabalho constante;
- A relação com os produtores e enólogos;

CONVERSAS: “FOOD & WINE BLOGGERS”

- O *boom* dos Bloggers;
- O que fazem?
- Os interesses por trás da leitura;
- A valorização da partilha;

6. WORKSHOP'S E SHOWCOOKINGS

Na sequência da dinamização de Workshops e Showcookings, serão convidados técnicos, chefes, especialistas e grandes referências para transmitirem os seu conhecimento e opiniões sobre os vários temas abordados.

Objetivo: Cativar os comensais, profissionais e futuros profissionais para temas actuais, promovendo a partilha e transmissão de conhecimentos.

WORKSHOP: “SEGREDOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO FITNESS”

- A alimentação de desportistas;
- Os produtos da “moda” para os desportos da “moda”;
- A importância da alimentação como complemento ao ginásio;
- As receitas para uma boa alimentação;

WORKSHOP: “A POTÊNCIA DAS ERVAS AROMÁTICAS E O IMPACTO NO PRATO”

- Os cuidados a ter na sua produção;
- As diversas utilizações;
- A força das ervas nas receitas;
- Receitas com base em aromáticos;

WORKSHOP: “CRÚDIVERO”

- O impacto da cozinha a cru na saúde;
- Os segredos deste tipo de alimentação;
- A importância da frescura dos produtos utilizados;
- Receitas sem fogo;

WORKSHOP: “A EVOLUÇÃO DA PASTELARIA DOÇARIA”

- A nova “pastelaria”;
- A importância das harmonizações e do equilíbrio;
- Os doces menos “doces” da atualizada;
- O legado da pastelaria conventual;

SHOWCOOKING: “DE MIUDOS PARA GRAUDOS”

- O crescimento precoce nas cozinhas;
- As receitas dos mais pequenos;
- O poder da aparência;
- As motivações dos mais novos;

7. PASSEIOS E DEGUSTAÇÕES

Na sequência destas iniciativas, serão organizados passeios com populares e especialistas de cada tema na liderança dos mesmos. Oferta de degustações nos varos espaços da praça, evocando a pratos tradicionais e tradições esquecidas.

Objetivo: Transmissão de conhecimentos e aproximação com as culturas e tradições locais.

PASSEIO: “ PELOS CAMINHOS DA ARTE-XÁVEGA”

Com o popular ti João da Murtosa, um Passeio/ Conversa pelas histórias e vivências de uma vida no mar. Os episódios caricatos, a partilha de conhecimentos com gente sábia e bem-disposta.

PASSEIO/ DEGUSTAÇÃO: “A ARTE QUE SE COME ”

Entre artistas e manifestações de arte e com comida e bebida à mistura. O convívio com os artistas de áreas distintas, mas que no final se complementam.

DEGUSTAÇÃO: “O BACALHAU BEM PORTUGUÊS”

Ninguém come mais bacalhau que os portugueses, por isso, nada melhor que dar a provar algumas das 1001 formas de confeccionar bacalhau, que em Portugal, se come das espinhas, á pele.

DEGUSTAÇÃO: “DO QUE O MAR NOS TROUXE”

Preparação e degustação de iguarias típicas com as espécies que o mar trouxe aos pescadores. Das mãos dos sábios populares.

8. JANTARES E EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

Em locais emblemáticos e com os melhores executantes. Com os melhores chefes nacionais, alguns deles que fizeram as suas apresentações. Utilizando produtos de parceiros, produtos locais, valorizando os símbolos da região.

Objetivo: Dar a oportunidade aos visitantes de poderem usufruir de verdadeiras experiências gastronómicas e de terem contacto com alguns dos melhores chefes de cozinha nacionais e internacionais a preços mais convidativos que aqueles praticados nos seus restaurantes.

JANTAR “COM OS NOSSOS PRODUTOS”

SEXTA, 30 DE JUNHO 2017

Abóbora | Batata | Enguia | Porco | Leite

Serão desafiados os chefes convidados, a cada um, no seu prato, fazer relevância e colocar em evidência dos produtos mais emblemáticos da região.

Cada um dos seguintes produtos será interpretado e evidenciado em cada um dos pratos que compõem o menu de degustação.

EXPERIÊNCIA “MESTRES DA PESCA”

ALMOÇO | SÁBADO, 01 DE JULHO 2017

Um é o mestre da Praia da Vagueira, conhecedor dos mares como ninguém, líder da campanha de pesca local e um grande cozinheiro. O outro, cresceu entre pescadores um pouco mais a sul, senhor de uma cultura impar e um dos melhores chefes do país. Ambos... “Conhecem a história por trás do olhar”, **Ti João da Murtosa e Joe Best.**

JANTAR “COM OS NOSSOS SIMBOLOS”

SABADO, 01 DE JULHO 2017

O Rio e a Ria | Os Moinhos de São Romão | Arte Xávega | A Casa Gandareza | A Agricultura

Serão desafiados os chefes convidados, a cada um, no seu prato, fazer uma reinterpretação inspirada num símbolo do conselho.

Cada um dos símbolos será interpretado em cada um dos pratos que compõem o menu de degustação.

EXPERIÊNCIA “TRADIÇÃO E EVOLUÇÃO...”

ALMOÇO | DOMINGO, 02 DE JULHO 2017

Ela, é uma cozinheira de mão cheia, carrega na memória milhares de jantares, e no corpo, uma vida de agricultura e lavoura. Mãos cansadas de trabalho, mas precisas nos temperos. Ele, é apaixonado pela ciência e discípulo de Heston Blumenthal, na criação, a história e a tradição estão presentes, mas na técnica, a ciência manda. No fundo... “A história cruza-se... no Tempo.”, **Avó Nita e Filipe Leonor.**

JANTAR “COM ARTE”

Música | Literatura | Pintura | Arquitetura | Escultura

DOMINGO, 02 DE JULHO 2017

Serão desafiados os chefes convidados, a cada um, no seu prato, passar a sua interpretação ou inspiração numa obra de Vagos ou de um artista Vaguense reconhecido nas diversas artes. A escolha de cada obra será do pelouro da cultura e caberá a cada um dos convidados exprimir o seu lado artístico.

Cada uma das obras será interpretada em cada um dos pratos que compõem o menu de degustação.

9. ESPAÇOS, EXPOSIÇÃO E COMÉRCIO

No espaço central do evento, promovendo marcas de a região, pequenos produtores, produtos inovadores ou simples parceiros que acreditam neste evento.

Objetivo: Dar conhecer novos produtos, promover o sector empresarial vaguense e dinamizar o trabalho de profissionais e dar a promover o que de melhor há em Portugal.

ESPAÇOS

- Espaços Lounge;
- Decoração a cargo de um parceiro;
- Cozinha central;
- Espaços Alimentação;
- Palco Vagos;
- Espaço Multiusos;
- Exposição Foto-Gastronómica;
- Food Trucks;

EXPOSIÇÃO E COMÉRCIO

- Vinhos (expositores de quintas e herdades com possibilidade de prova e compra de produtos);
- Produtos e produtores locais;
- Leitura Gastronómica (Com exposição e comercio de livros de gastronomia, muitos deles de chefes convidados, com possibilidade de serem autografados);
- Espaços e equipamentos hoteleiros;
- Mercado de Hortícolas de Produtores locais;
- Loja Vagos Sensation Gourmet (com Merchandising do Evento)
- Mercado Solidário (espaço dedicado aos projetos de solidariedade social)
- Oferta formativa de hotelaria e turismo

- **10% Dos lucros revertem a favor de uma causa social;**

10. ANIMAÇÃO

A boa disposição é um dos pontos fortes deste evento, para isso, a animação é uma parte constituinte do mesmo. Com diversas actividades que incentivam a alegria e os sorrisos.

- Jogos didáticos;
- Provas Cegas;
- Concertos Musicais;
- Animação de Rua;
- Desfiles de Moda;
- Encontros com arte urbana;
- Musica Ambiente;
- Sunset's e After Parties;

11. APOIO A INSTITUIÇÕES SOCIAIS

O Vagos Sensation Gourmet, tal como vem sendo hábito, junto dos seus parceiros, destina uma percentagem das receitas das vendas dos expositores a causas sociais.

- Serão doados 10% das receitas dos expositores a uma instituição de solidariedade social;
- Os alimentos oferecidos, e não utilizados serão também oferecidos;
- As instituições abrangidas serão definidas em parceria com a CMV;

12. NORMAS E FUNCIONAMENTO

A organização do VSG'17, delinea um conjunto de normas de funcionamento para visitantes e parceiros que serão contemplados mais tarde no Regulamento Final do Evento.

- O evento é gratuito, no entanto as provas e degustações exigem a compra de um KIT composto por um copo e um garfo, que poderá utilizar nas degustações servidas na praça e nas provas de vinhos.
- O mesmo KIT é necessário para a inscrição nas actividades realizadas no Espaço Multiusos caso de alguns workshops;
- Os Workshops no espaço Multiusos são gratuitos mas é necessária inscrição;
- As Experiências Gastronómicas, Jantares e refeições são pagas;
- É permitida a venda de produtos nos expositores desde que os parceiros estejam habilitados para o efeito;
- Os parceiros vlnicos apenas poderão oferecer provas a quem apresentar o KIT. (Não é permitida a utilização de outros copos)
- Os concertos noturnos e diurnos são gratuitos;
- O KIT terá um custo de 5€ (e é constituído por uma bolsa, um copo e um garfo)



CONTACTOS

Tony Martins | tel: [+351] 9167983902 | Maria Pedro Silva | tel: [+351] 924273473

email: vsgourmet.org@gmail.com

www.facebook.com/VagosSensationGourmet

Www.vagossensationgourmet.com