



Praia da Vagueira (Largo do Parracho Branco)

06, 07 e 08 de julho 2018

10:30h às 02:00h

INDICE

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

1. 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. É um evento que se tornou possível, também 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, no centro da Vila de Vagos, o evento sofreu alguns ajustes quanto à sua organização e dinamização e voltou a ressurgir em 2015, encontrando na Praia da Vagueira o local ideal para o crescimento do mesmo. Entre 2015 e 2017, o VSG foi registando um crescimento sustentado e, devido ao dinamismo, diversidade e riqueza dos workshops e showcookings, dos nomes da cozinha nacional e internacional bem como, das atrações musicais, o VSG tornou-se, já, num evento referência da Região Centro. Indicadores deste sucesso e referenciais deste evento são os números das últimas edições do VSG, nomeadamente 2016 e 2017, com uma forte adesão do público, superando todas as expectativas.

A participação e o envolvimento do tecido empresarial local, bem como a força e o interesse demonstrados por grandes marcas nacionais e internacionais deram força a um sonho que, rapidamente, se tornou numa realidade e numa certeza.

A edição de 2017, sob o tema “(RE)descobre as tuas Raízes, com Arte”, mostrou tradições, aproximou-nos das nossas origens, trouxe uma chuva de estrelas e um conjunto de iniciativas que se mostraram enriquecedoras para todos os visitantes. Queremos, definitivamente, e com toda a certeza, colocar o município de Vagos e o VSG, como um dos maiores palcos da gastronomia do país e um pólo de atração para *foodies* dos vários cantos do mundo.

Consideramos, já, o VSG como um promotor inequívoco do município, que pretende mostrar a autenticidade, qualidade e diversidade dos seus produtos e a persistência das suas raízes culturais e tradições gastronómicas.

Pela identidade, pelo carácter, pela envolvimento e pela paixão. Pelo acreditar que foi nos pequenos meios em que tudo começou, assumimos com certeza, que Vagos tem uma riqueza ímpar. Pela sua tradição, pela sua riqueza de solos, pelo seu potencial agrícola, pela sua envolvimento com a ria e o mar, pela genuinidade, humildade e identidade das suas gentes. Pelo forte desenvolvimento e crescimento industrial, pelo aparecimento de projetos únicos, com força e impacto no mercado nacional e internacional.

O VSG é um evento dinâmico 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 de iniciativas como estas que pretendemos dar a oportunidade aos nossos visitantes de privarem com grandes nomes do panorama gastronómico nacional e internacional e apresentar tendências de áreas tão diversificadas como a gastronomia, a enologia, a nutrição, a ciência, a cultura.

A organização eleva mais uma vez as expectativas e promete um espaço renovado e um programa repleto de diversidade, num local que em 2016 deu a conhecer o maior Garfo do Mundo e na edição anterior juntou a ele o “Jaquinzinho”, em homenagem aos homens da pesca.

4 edições depois, 4 VSG já realizados, é numa mão cheia de dedos que encontramos esta quinta edição. Satisfeitos com o que já fizemos e com o caminho percorrido, é altura de nos desafiarmos e de querermos mais, é altura de ultrapassarmos os nossos limites. **ULTRAPASSA OS TEUS LIMITES e celebra a diversidade e a riqueza do património gastronómico português** é o tema escolhido para a 5ª edição do VSG. Alicerçado nesta dualidade entre o tradicional e o contemporâneo, entre o convencional e o

abstrato, entre o rústico e a tendência é objetivo expresso da organização a aproximação com as tradições e as nossas gentes, mostrando, desta forma, o verdadeiro sentido palavra *gourmet*.

2. PÚBLICO 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 Gourmands de todo o mundo;
- Profissionais e estudantes de hotelaria e turismo.

3. OBJETIVOS GERAIS

O objetivo do VSG é transversal às suas múltiplas edições. Descodificar, desmistificar e dar a conhecer o verdadeiro sentido do que é ser *Gourmet*. Neste âmbito, e demonstrando a sinonímia de gourmet com qualidade, genuinidade, localidade temos como referenciais as seguintes finalidades:

- 3.1. Promover a gastronomia local e regional, através da mostra da riqueza de produtos e do potencial dos sectores agrícolas e industriais do município;
- 3.2. Promover o turismo do e no município, dos seus recursos, dos seus espaços e da sua vasta cultura;
- 3.3. Promover a cultura gastronómica local, através da divulgação dos seus costumes, hábitos, gentes e confrarias locais;
- 3.4. Fomentar o empreendedorismo local através do incentivo de sinergias entre produtores agrícolas locais e nomes e patrocinadores do evento;
- 3.5. Proporcionar momentos de pura magia gastronómica, através de momentos de convívio e bom ambiente entre público e profissionais de cozinha, divulgando, observando e experimentando o trabalho de vários chefes de cozinha nacionais e internacionais;
- 3.6. Promover a valorização da sazonalidade e a origem dos produtos;
- 3.7. Promover a formação em hotelaria e turismo do país;
- 3.8. Divulgar e partilhar as novas tendências da cozinha nacional e internacional.

4. PALESTRAS, DEBATES E CONVERSAS E DEBATES POSSÍVEIS

Na sequência da dinamização de palestras, conversas e debates serão convidados técnicos, especialistas e grandes referências da cozinha nacional e internacional, para partilharem as suas experiências e vivências sobre os vários temas abordados.

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

4.1. OS NEW TRENDS DA COZINHA NACIONAL E INTERNACIONAL [palestra/discussão]

- (i) Tendências da cozinha nacional e internacional; (ii) Conceitos de maior sucesso; (iii) Estilos gastronómicos em destaque; (iv) Casos de sucesso.

4.2. O VINHO PORTUGUÊS: O PASSADO, A ATUALIDADE E A ORIGINALIDADE DO FUTURO [conversas com...]

- (i) Valorização das profissões ligadas ao vinho: enólogo, escansão, investidor (...); (ii) Tradição nos vinhos atuais; (iii) Características dos vinhos e das regiões viti-vinícolas: necessidades presentes e futuras; (iv) Vinhos para o mercado futuro?!

4.3. FOOD & WINE BLOGGERS [discussão/conversas com...]

- (i) *Boom* dos Bloggers: como surgiu a necessidade de se tornar num *foodie*? o que fazem? O que mudou nas suas vidas; (ii) O que publicar? Como publicar? Que redes sociais? Que publicações com maior alcance? (iii) Que interesses por trás da leitura; (iv) A valorização da partilha.

5. WORKSHOP'S E SHOWCOOKINGS

Na sequência da dinamização de Workshops e Showcookings, serão convidados técnicos, chefes, especialistas e grandes referências para partilharem os seus *skills*, vivências e experiências sobre os vários temas abordados.

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

5.1. SEGREDOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO FITNESS [discussão/workshop]

- (i) Alimentação dos desportistas; (ii) Produtos tendência para os desportos da “moda”; (iii) Importância da alimentação (pré e pós treino) como complemento ao ginásio; (iv) Receitas para uma boa alimentação;

5.2. cri(A)tividade... SEM LIMITES [workshop]

- (i) Onde está a criatividade e o pensamento criativo em cada um; (ii) Limites e inimigos do processo criativo; (iii) E se não houverem limites?!; (iv) Gestão do processo criativo na cozinha/bar/marcas; (v) O processo criativo e o consumidor.

5.3. NOVAS TENDÊNCIAS NA PASTELARIA

- (i) A nova “pastelaria”; (ii) Importância das harmonizações e do equilíbrio; (iii) Doces menos “doces” da atualizada; (iv) O legado da pastelaria conventual.

5.4. UMA COZINHA... UM LABORATÓRIO [apresentação]

- (i) Importância da investigação e do desenvolvimento na cozinha; (ii) Importância do teste e do trabalho experimental em laboratório; (iii) Laboratório: parte integrante de uma cozinha?!; (iv) Evidências, resultados e conclusões do trabalho executado em laboratório.

5.5. SUSTENTABILIDADE SEM LIMITES [apresentação]

- (i) Sustentabilidade: conceito geral e local, sustentabilidade agrícola e alimentação sustentável; (ii) Praticar a sustentabilidade dentro da cozinha; (iii) Fim ao desperdício alimentar: (re)utilização de ingredientes, novas formas de cozinhar; (iv) Importância do processo criativo na sustentabilidade.

6. PASSEIOS E DEGUSTAÇÕES

Na sequência destas iniciativas, serão organizados passeios com as gentes e os especialistas de cada tema. Oferta de degustações nos vários espaços da praça, evocando a pratos tradicionais e tradições esquecidas.

Objetivo: Partilha de tradições, saberes, valores e experiências pela aproximação com as culturas e tradições locais.

6.1. PELAS MARÉS DA ARTE-XÁVEGA [passeio]

Com o popular *ti João da Murtosa*, será proporcionado um passeio/conversa pelas histórias e vivências de uma vida no mar. Os episódios caricatos, os momentos únicos da arte-xávega na Praia da Vagueira, o futuro desta tradição, e o futuro da pesca na Vagueira.

6.2. O BACALHAU PODE NÃO SER PORTUGUÊS... MAS NINGUÉM O FAZ COMO O PORTUGUÊS [degustação]

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 desde as espinhas até à pele.

6.3. DO QUE O MAR NOS TROUXE [degustação]

Preparação e degustação, pelos pescadores e peixeiros da Vagueira, de iguarias típicas com as espécies que provenham da faina do dia.

6.4. DO LIXO SE FEZ LUXO

Preparação e degustação de iguarias típicas, e menos típicas, utilizando cortes menos nobres e partes de animais que usualmente, são pouco utilizadas e, até, deitadas fora.

7. JANTARES E EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

Em locais emblemáticos, e pela mão dos melhores chefes, a organização do VSG apresenta o momento mais esperado de todo o evento. Durante 3 dias a Vagueira é palco do melhor que se faz na cozinha nacional. Dois almoços e três jantares compõem a receita do VSG. Num formato *in loco*, o consumidor terá a oportunidade de ver os melhores a trabalharem e a confeccionarem um jantar digno de qualquer evento estrela Michelin, nunca esquecendo a rigorosa harmonização com os melhores vinhos portugueses.

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.

SMASH YOUR LIMITS

JANTAR | SEXTA, 06 DE JULHO 2017

Serão convidados 3 jovens chefes, aspirantes a partilharem o palco com nomes já relevados pela cozinha nacional, com percursos muito distintos. Audazes e ambiciosos, estes três jovens chefes, juntos, vão criar um experiência sem limites, desafiando o sensorial. Cores, cheiros, formas, texturas e aromas serão postos à prova neste jantar irreverente e ousado.

MESTRES DE PESCA E DE SABORES

ALMOÇO | SÁBADO, 07 DE JULHO 2017

Um... é o mestre da Praia da Vagueira, conhecedor dos mares como ninguém, líder da companhia de pesca local e um grande cozinheiro.

O outro... cresceu entre pescadores um pouco mais a sul, senhor de uma cultura ímpar e um dos melhores chefes do país. Ambos...

“Conhecem a história por trás do olhar”?!

Ti João da Murtosa & Joe Best.

OS LIMITES DA TRADIÇÃO

JANTAR | SÁBADO, 07 DE JULHO 2017

Partimos à procura de 5 pratos típicos e emblemáticos do município, e dos seus mais fiéis executantes.

Desafiámos 5 chefes da praça a recriá-los sem limites.

Tem curiosidade em ver os limites de cada um!?

TESTA OS TEUS LIMITES

ALMOÇO | DOMINGO, 08 DE JULHO 2017

E se o espaço não fosse só um...e se experiência passasse por mais que um chefe?!

E se pudesses ver mais que o produto. Se pudesses ver a transformação e o empratamento.

Esta é... a experiência: o mundo real, mas...sem limites!!

CRIAR SEM LIMITES

JANTAR | DOMINGO, 08 DE JULHO 2017

Ninguém saberá de véspera o que irá fazer... Nem tão pouco alguém saberá de véspera o que irá comer. Desafiámos 5 produtores locais, 5 chefes, 5 produtores de vinhos e deste grupo sairá uma surpresa as quais se juntarão outras 5 personalidades de áreas completamente distintas. Estás pronto?!

8. ESPAÇOS, EXPOSIÇÃO E COMÉRCIO

O espaço central do evento terá como finalidade última promover marcas da 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 comércio 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

- **5% 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 atividades que incentivam a alegria e os sorrisos.

- Jogos didáticos;
- Provas Cegas;
- Concertos Musicais;
- Animação de Rua;
- Desfiles de Moda;
- Encontros com arte urbana;
- Música Ambiente;
- Sunset's e After Parties em diversos locais da Praia da Vagueira (bares de apoio, passadiços)

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 5% 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'18, delinea um conjunto de normas de funcionamento para visitantes e parceiros que serão contemplados mais tarde no Regulamento Final do Evento.

- A entrada no evento é gratuita. 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 atividades 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 v\u00ednicos apenas poderão oferecer provas a quem apresentar o KIT. (N\u00e3o \u00e9 permitida a utiliza\u00e7\u00e3o de outros copos)
- Os concertos noturnos e diurnos s\u00e3o gratuitos;
- O KIT ter\u00e1 um custo de 5\u20ac (e \u00e9 constitu\u00eddo por uma bolsa, um copo e um garfo)



CONTACTOS

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

email: vs gourmet.org@gmail.com

www.facebook.com/VagosSensationGourmet

W
w
w
.
v
a
g
o