



Praia da Vagueira (Largo do Parracho Branco)

05, 06 e 07 de julho 2019

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 [CMV]**. É um evento que se tornou possível, não só pela paixão e dedicação da equipa organizadora como também, pela forte sinergia entre os parceiros locais que, ao longo destes 5 anos de evento, se foram movendo não só pela valorização do município, mas também pela evolução e notoriedade que o VSG foi ganhando ao longo das suas cinco edições.

Após a 1ª Edição no ano de 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 2018, 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 num evento referência da Região Centro e arrisca-se e começa a ser no “universo profissional” um dos melhores eventos gastronómicos nacionais. Indicadores deste sucesso e referenciais deste evento são os números das últimas edições do VSG, nomeadamente 2017 e 2018, com uma forte adesão do público, superando todas as expectativas da organização.

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 2018, sob o tema “Ultrapassa os teus limites”, mostrou o nosso espírito na organização deste VSG. 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 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 de 2017 juntou a ele o “Jaquinzinho”, em homenagem aos homens da pesca.

5 edições passaram, 5 VSG foram realizados, e é numa mão cheia de dedos que encontramos a motivação para organizar a sua sexta edição. Satisfeitos com o que já fizemos e com o caminho percorrido, é altura de nos desafiarmos e de querermos mais, é altura de continuar a ultrapassar os nossos limites. Para o VSG'19 é nossa finalidade contar as histórias das gentes que marcaram e continuam a marcar Vagos através do prato. Pretendemos, através da nossa terra, da nossa diversidade agrícola e piscatória, dos nossos produtos, das nossas receitas mas, acima de tudo, das nossas gentes contar quem somos. **VAGOS E AS SUAS GENTES** é, desta forma, o tema escolhido para a 6ª edição do VSG. Nunca esquecendo a dualidade e a interdependência entre o tradicional e o contemporâneo, entre o convencional e o abstrato, entre o rústico e a tendência é objetivo expresso da organização uma ainda mais forte aproximação com as nossas 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.
- Amantes da cultura portuguesa;

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, CONVERSAS E EXPERIÊNCIAS 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. À MESA COM VAGOS:

[conversas com... confrarias locais; pescadores; produtores agrícolas e leiteiros; criadores de gado; e chefs/cozinheiros do município]

- (i) A cultura gastronómica vaguense; (ii) A evolução da matéria prima gastronómica do município; (iii) a influência das confrarias na divulgação do património gastronómico local; (iv) A arte-xávega e suas perspetivas futuras; (...)

4.2. CONTA-ME HISTÓRIAS DE ONTEM E DE HOJE:

A GASTRONOMIA VISTA DAS 2 FORMAS [palestra/discussão]

- (i) A cultura gastronómica de antigamente; (ii) A atualidade da gastronomia; (iii) a influência da gastronomia de antigamente com a gastronomia atual; (iv) Estilos gastronómicos em destaque; (v) Casos de sucesso (vi) *food trendies*: o retrocesso ou o despegar das origens (...)

4.3. O VINHO PORTUGUÊS: O PASSADO, A ATUALIDADE E A ORIGINALIDADE DO FUTURO

[conversas com...]

- (i) Valorização das profissões ligadas ao vinho: do produtor de antigamente, aos produtores dos tempos que correm, ao enólogo da atualidade, ao escansão(...); (ii) Tradição nos vinhos atuais; (iii) Características dos vinhos e das regiões viti-vinícolas: aquelas que foram as necessidades do passado e as futuras; (iv) A região demarcada da Bairrada e seu posicionamento no mercado nacional; (...)

4.4. FOOD & WINE BLOGGERS

[palestra informal com...]

- (i) O mundo dos *food influencers*: motivações; (ii) a importância das plataformas sociais na divulgação das tendências atuais da alimentação; (iii) casos de sucesso; (iv) o impacto das redes sociais no *empowerment* da restauração; (iv)

4.5. PELAS MARÉS DA ARTE-XÁVEGA

[passeio]

Com as gentes da pesca, será proporcionado uma 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.

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. CHEFS' CAVE: DO FOGO AO CARVÃO

[conversas com/showcooking]

(i) Cozinhar com fogo; (ii) *New trend: chef's on fire*; (iii) recursos primitivos numa cozinha gourmet/trendy.

5.2. "A PAIXÃO PELA GASTRONOMIA"

[workshop]

(i) Por onde passa o sucesso de uma casa?! Do amor pela cozinha?! Ou da capacidade de projeção do negócio?! (ii) O Amor pela profissão e pelo produto e a importância para sobrevivência da mesma

5.3. "O LEGADO DA GASTRONOMIA PORTUGUESA"

[showcookings]

(i) se á técnica dos novos chefes juntarmos a cultura e sabedoria popular das nossas gentes

5.4. SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE ALIMENTAR

[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. 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. DO LOMBO ÀS ENTRANHAS [degustação]

Ninguém aproveita tão bem o que o mar e a terra nos dá como os portugueses. O aproveitamento do animal num todo, será tema em destaque.

6.2. 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.

6.3. 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.

JANTAR | SEXTA, 05 DE JULHO 2019

CHEFS' CAVE E A COZINHA PRIMITIVA: O FOGO

Juntaremos 5 chefes de renome nacional. Lenha, carvão, fogareiros, fogueiras e fornos a lenha. Nada mais do que isto. Os chefes serão desafiados a cozinhar só com o fogo.

ALMOÇO | SÁBADO, 06 DE JULHO 2019

VAGOS E SUAS GENTES: HISTÓRIAS ENTRE PRATOS

Quatro pratos, quatro locais distintos espalhados pelo município, quatro chefes, quatro gentes e quatro casas. O ponto de partida?! A melhor praia do mundo. O ponto de chegada?! Uma experiência gastronómica ímpar que vai desde a escolha do produto, à sua transformação e ao seu empratamento. Esta é... a experiência do mundo real... esta é a experiência do que efetivamente é ser gourmet!!!

JANTAR | SÁBADO, 06 DE JULHO 2019

(des)USO

Juntaremos, na nossa cozinha, alguns dos nomes mais aclamados da cozinha nacional e internacional com alguns dos mais antigos cozinheiros amadores do município. A cada um deles será oferecido um cabaz inverso. Os mais novos trabalharão com produtos em “desuso” e os mais velhos receberão um cabaz com as novas tendências. O que sairá daqui?!

ALMOÇO | DOMINGO, 07 DE JULHO 2019

ENTRE REDES E LINHAS: À MESA COM AS NOSSAS GENTES

E se juntarmos à mesa as nossas gentes?! 2 cozinheiros de mão cheia, comida sem igual e muitas histórias que nos enchem o coração?!

JANTAR | DOMINGO, 07 DE JULHO 2019

DOS CONSAGRADOS ÀS PROMESSAS

Desafiaremos chefes consagrados e as promessas da nossa cozinha. Juntaremos produtores locais, com forte relevância no mercado nacional, a pequenos produtores que vão implementando o seu novo negócio. Mas na verdade... Quem vai escolher o jantar?! 5 “gentes da nossa terra”. 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;
- Cozinha central;
- Cozinha comunitária;
- Espaços Alimentação;
- Palco Vagos;
- Espaço Multiusos;
- *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;
- Artesanato
- Animação de Rua;
- Encontros com arte urbana;
- Música Ambiente;
- Sunset's e After Parties em diversos locais da Praia da Vagueira (bares de apoio, passadi

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.

12.1. A entrada no evento é gratuita. Porém, 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.

12.2. Nenhum stand que integre o recinto do VSG jamais se poderá recusar a dar prova dos seus produtos. O incumprimento desta regra poderá levar a penalizações que constarão no REGULAMENTO DOS EXPOSITORES

12.3. Ressalva-se que, em todos os stands e expositores, é de todo proibida, a utilização de outros copos para prova além dos cedidos no KIT. O incumprimento desta regra poderá levar a penalizações que constarão no REGULAMENTO DOS EXPOSITORES.

12.4. Para a participação nos workshops é necessária a aquisição do respetivo KIT e inscrição prévia devido à limitação de lugares.

12.5. Para acesso aos jantares e almoços do evento são de lotação limitada e pagos à parte;

12.6. Todos os parceiros no evento podem vender os seus produtos nos seus stands. Porém, é da responsabilidade dos parceiros toda a venda, nomeadamente, o sistema de faturação.

12.7. A entrada para os concertos noturnos e diurnos são gratuitos;

12.8. O KIT terá um custo de 4€ diário (e é constituído por uma bolsa, um copo e um garfo)



CONTACTOS

Tony Martins | tel: [+351] 939208675 | Maria Pedro Silva | tel: [+351] 924273473

email: vsgourmet.org@gmail.com

www.facebook.com/VagosSensationGourmet

www.vagossensationgourmet.com