

De: João Botão dos Santos - AHP <press@aldeiashistoricasdeportugal.com>
Enviado: 23 de junho de 2025 09:55
Cc: dalila.dias@aldeiashistoricasdeportugal.com; 'Nádia Morais'; catarina.marques@aldeiashistoricasdeportugal.com; 'arqueologia'; Duarte Rodrigues - Turismo AHP; 'Mário Santos'
Assunto: Carta Gastronómica "Receitas que Contam Histórias - Gastronomia e Vinhos das Aldeias Históricas de Portugal" vence "Óscares da Gastronomia" | Aldeias Históricas de Portugal

Carta Gastronómica “Receitas que Contam Histórias – Gastronomia e Vinhos das Aldeias Históricas de Portugal” vence “Óscares da Gastronomia”

A gastronomia das Aldeias Históricas de Portugal conquistou hoje um dos mais prestigiados prémios internacionais do setor: a Carta Gastronómica “Receitas que Contam Histórias – Gastronomia e Vinhos das Aldeias Históricas de Portugal” foi distinguida com o prémio “Best Portuguese Cuisine Book in The World” (“Melhor Livro de Gastronomia Portuguesa do Mundo”) dos Gourmand Awards 2025, os chamados “Óscares da Gastronomia”.



O anúncio foi feito no palco do Centro de Congressos do Estoril por Edouard Cointreau, Presidente e Fundador dos Gourmand Awards, que elogiou a obra pelo seu conteúdo e valor cultural: ***“Parabéns por este trabalho extraordinário que preserva as tradições culinárias ancestrais, receitas únicas e vinhos locais das 12 aldeias históricas da Beira Interior. Através de uma investigação aprofundada e entrevistas com habitantes locais, este livro recupera receitas perdidas e capta a rica herança gastronómica da região, promovendo simultaneamente o turismo sustentável e o***

empoderamento das comunidades. A vossa dedicação à salvaguarda deste legado cultural torna esta publicação verdadeiramente merecedora do mais alto reconhecimento.”

Com 420 páginas, a carta gastronómica editada pela LeYa foi desenvolvida com base numa profunda investigação em arqueologia alimentar conduzida pela investigadora e professora Olga Cavaleiro. Durante meses, dezenas de habitantes partilharam saberes, práticas e receitas que compõem a história daqueles 12 lugares — Almeida, Belmonte, Castelo Mendo, Castelo Novo, Castelo Rodrigo, Idanha-a-Velha, Linhares da Beira, Marialva, Monsanto, Piódão, Sortelha e Trancoso.

Além de ser um documento de extraordinário valor histórico e cultural, o projeto é também um instrumento de capacitação e valorização económica. Com a colaboração da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e da Comissão Vitivinícola da Beira Interior, foi desenvolvido um receituário que está disponível em mais de 14 estabelecimentos aderentes no território, onde habitantes e visitantes podem provar as “Receitas que Contam Histórias”.

De notar ainda que este projeto foi concebido com base nos princípios do Pacto Ecológico Europeu (Green Deal), alinhando-se com os objetivos estratégicos de sustentabilidade da União Europeia. Ao valorizar produtos locais, práticas alimentares tradicionais e cadeias curtas de produção e consumo, contribui ativamente para a meta da Neutralidade Carbónica — um dos compromissos assumidos pelas Aldeias Históricas de Portugal, que ambicionam tornar-se o primeiro destino turístico em rede, carbono neutro, do nosso país.

O reconhecimento dos Gourmand Awards reforça o posicionamento das Aldeias Históricas de Portugal como um destino de excelência, onde o património imaterial ganha forma à mesa e onde o passado continua a inspirar o futuro.

Para Carlos Ascensão, Presidente das Aldeias Históricas de Portugal, “este prémio confirma a força e o valor de um projeto que nasceu da escuta atenta às nossas comunidades. É um reconhecimento que partilhamos com todos os habitantes, investigadores, parceiros e entidades que ajudaram a preservar um saber-fazer culinário único e profundamente enraizado. As nossas receitas contam, de facto, histórias — e hoje o mundo inteiro ouviu uma delas.”

A cerimónia da 31.ª edição dos Gourmand Awards decorreu esta quarta-feira, 18 de junho, no Centro de Congressos do Estoril, reunindo autores, editores e representantes de projetos gastronómicos de todo o mundo.

João Botão dos Santos

Estrutura de Gestão e Coordenação do PROVERE



1 destino que são 12

_ALMEIDA_BELMONTE_CASTELO MENDO_CASTELO NOVO_CASTELO RODRIGO_ID
_LINHARES DA BEIRA_MARIALVA_MONSANTO_PIODÃO_SORTELHA_TRANCOSO_

press@aldeiashistoricasdeportugal.com
(+351) 275 913 395 (chamada para rede fixa nacional)
Rua Pedro Álvares Cabral, n.º 52, 6250-086 Belmonte

www.aldeiashistoricasdeportugal.com



_CASTELO NOVO_CASTELO RODRIGO_SORTELHA_

co-financiamento

PROVERE
Programa de Operações Especiais
de Intervenção Conjunta

CENTRO 38
Os Fundos Europeus mais próximos de si



Apelamos à sua responsabilidade ambiental antes de imprimir este e-mail. Proteja o Ambiente!
We appeal to your environmental responsibility before printing this email. Protect The Environment!

AVISO DE CONFIDENCIALIDADE

Esta mensagem e quaisquer ficheiros anexos à mesma são confidenciais e para uso exclusivo do destinatário e os mesmos são propriedade da Aldeias Históricas de Portugal Associação de Desenvolvimento Turística. Cabe ao destinatário assegurar a verificação de vírus e outras medidas que assegurem que esta mensagem não afeta os seus sistemas. Se não for o destinatário, não deverá usar, distribuir ou copiar este correio eletrónico, devendo proceder à sua eliminação e informar o emissor. É estritamente proibido o uso, a distribuição, a cópia ou qualquer forma de disseminação não autorizada deste correio eletrónico e seus anexos. Se recebeu este correio eletrónico por engano, por favor reenvie-o juntamente com os anexos para o emissor e apague-o do seu sistema.

DISCLAIMER

The information contained in this e-mail and any accompanying documents is confidential, may be privileged, and is intended solely for the person and/or entity to whom it is addressed (i.e. those identified in the "To" and "cc" box). It is the property of Aldeias Históricas de Portugal Associação de Desenvolvimento Turística. Unauthorized disclosure, or copying of this communication, or any part thereof, is strictly prohibited and may be unlawful. If you have received this e-mail in error, please return the e-mail and attachments to the sender and delete the e-mail and attachments and any copy from your system.