

REGIÃO DAS BEIRAS

Federação distingue confrarias com prémio de “boas práticas”

Gastronomia Turismo de Portugal é o patrocinador deste prémio, de mil euros, hoje apresentado numa cerimónia a realizar em Aveiro

Manuela Ventura

«Depois de muito pedir, é tempo de dar». Quem o diz é Olga Cavaleiro, presidente da direcção da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, a propósito do prémio “Boas Práticas para a Valorização da Gastronomia”, que hoje é apresentado. Trata-se de «um estímulo para as confrarias», considera, elogiando o trabalho feito «em prol da valorização da gastronomia» e salientando a forma «extraordinária» como têm respondido às crescentes solicitações.

Confrarias têm dado resposta a múltiplas solicitações, de forma exemplar e com elevado profissionalismo, frisa Olga Cavaleiro

Com efeito, «fruto de um conjunto de parcerias, públicas e privadas, a Federação tem vindo a solicitar muito trabalho às confrarias», reconhece Olga Cavaleiro, assumindo que estas se têm multiplicado nas suas tarefas e diversificado funções, que vão muito para além da promoção dos produtos gastronómicos, envolvendo-se «no desenvolvimento económico local, na promoção do património material e imaterial». Um desenhinho que, enfatiza, «vai muito além da representação da confraria e da promoção dos produtos gastronómicos», pois «exige trabalho, exige pesquisas» e «isso tem sido feito» de uma forma exemplar e «com grande profissionalismo».

Olga Cavaleiro dá, de resto, um exemplo prático, com a parceria com a Direcção Geral da Agricultura a propósito do inventário dos produtos tradicionais associados às confrarias. O protocolo foi assinado, recorda, a 28 de Outubro, em



Confrarias têm vindo a demonstrar uma dinâmica particularmente significativa em diferentes áreas

Santarém, e «até 15 de Dezembro tinhamos respostas de 50 confrarias». Um exemplo de eficiência e eficácia, que a presidente da Federação enaltece e «impressionou» este organismo ligado ao Ministério da Agricultura.

E porque «não se pode só pedir», a Federação está, agora, «disposta a dar» e a «premiar esse bom trabalho», num regresso de «incentivo às melhores práticas para a valorização da gastronomia». O título do prémio consagra isso mesmo: “Boas Práticas para a Valorização da Gastronomia”, que conta com o patrocínio da Turismo Centro de Portugal. Um

prémio no valor de mil euros, verba que, não sendo, reconhece a presidente da Federação, «particularmente significativa», acaba por ser «uma ajuda» para o universo das confrarias, onde reina o voluntariado e a boa-vontade, mas o dinheiro nunca sobra.

O prémio é apresentado hoje, numa cerimónia a realizar nas instalações da Turismo Centro de Portugal, em Aveiro, ao final da tarde, onde serão explicados todo os procedimentos do processo de candidatura. Certo é que todas as confrarias gastronómicas que fazem parte do universo da Federação - actualmente num

total de 80 -podem candidatar-se. A excepção, ressalva

Olga Cavaleiro, é a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal (de Tentúgal, Montemor-o-Velho) da qual a presidente da Federação é também a primeira responsável e que, por isso, fica “fora” desta corrida.

O desafio lançado a cada uma das confrarias é «dizerem-nos o que fariam com mil euros», tendo em conta as boas práticas e a valorização da gastronomia, sintetiza Olga Cavaleiro, satisfeita, também, por sentir que «algumas confrarias que estavam mais adormecidas, têm vindo a despertar e a ganhar mais dinâmica».

Respostas prontas e céleres para várias “frentes”

Numa altura em que está tudo encaminhado para a criação do Dia Nacional da Gastronomia, anunciado na Figueira da Foz pelo ministro Polares Maduro, a Federação está envolvida num conjunto de outros projectos, dos quais merecem ênfase o inventário dos produtos tradi-

cionais associados às confrarias, a efectuar em parceria com a Direcção Geral da Agricultura. Com a Secretaria de Estado da Cultura está a trabalhar na recolha e inventariação do património material e imaterial. No semanário Sol é publicado, semanalmente, um trabalho sobre

uma confraria e em fase adelantada está o projecto “Vem voar com a TAP”, com a apresentação de documentários sobre as confrarias. Uma “receita” que, em modo mais ampliado, está actualmente em fase de preparação relativamente à CP, diz Olga Cavaleiro. ◀