

10º aniversário da inscrição Portuguesa da Dieta Mediterrânica a Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO

João Fernandes, Presidente Turismo do Algarve

Dieta Mediterrânica: um cartão-de-visita do Algarve



O reconhecimento da Dieta Mediterrânica como património cultural imaterial da humanidade trouxe maior visibilidade à gastronomia algarvia e às tradições da região. Revigorou antigos ofícios e destacou o saber fazer local, tendo impacto muito positivo na promoção do Algarve.

A gastronomia é um dos aspetos mais valorizados pelos turistas na hora de viajar. Segundo a *World Food Travel Association*, 80% dos viajantes procuram a gastronomia do local visitado e 53% consideram-se "turistas gastronómicos". Já o estudo "*Post Covid Consumer Behaviour II*" revela que 64% dos portugueses destacam a "gastronomia" e o fator "novidade" como principais critérios de escolha dos seus destinos de férias.

A valorização da gastronomia regional é, portanto, fundamental para uma experiência turística plena. O Turismo do Algarve tem vindo a apostar neste produto turístico com a edição de guias e o apoio a eventos que divulgam a gastronomia e os princípios da dieta mediterrânica. E temos ainda em curso dois projetos com experiências turísticas diferenciadoras: o "Algarve Craft & Food", que pretende revitalizar e internacionalizar o artesanato e os produtos alimentares locais do Algarve, e "O Algarve na Dieta Mediterrânica", que visa implementar ações de salvaguarda da Dieta Mediterrânica.

Não esquecendo que a dieta mediterrânica é considerada uma dieta "sustentável" e "amiga do ambiente" pela *Food and Agriculture Organization*, estamos confiantes de estar no caminho certo para oferecer o melhor do Algarve aos turistas. Revitalizar os produtos locais e os saberes das nossas gentes só pode resultar numa experiência única para quem nos visita.

João Fernandes
Presidente Turismo do Algarve