



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

B... é 8 de...
4.2015-6-19
[Signature]
7

TEXTO DE SUBSTITUIÇÃO DOS PROJECTOS DE RESOLUÇÃO Nº 1453/XII E Nº 1520/XII

INSTITUI O DIA NACIONAL DA GASTRONOMIA PORTUGUESA

1. A gastronomia portuguesa representa a história e a “alma de um povo” que ao longo de séculos encontrou e produziu “saberes e sabores” de acordo com os produtos locais, de forma genuína e com fortes identidades regionais.
2. A vasta diversidade cultural em termos agrícolas de Portugal, permitiu a existência de uma gastronomia rica e diversificada, que deve ser valorizada e preservada, através de políticas públicas adequadas. A identidade do território nacional confunde-se com as imensas produções locais e regionais, consolidando um património único, em termos mundiais.
3. A valorização desta nossa dimensão está estreitamente ligada ao território, às diferentes agriculturas, ao amplo conjunto de produtos endógenos, e ao alimentos proveninetes de processos tradicionais, ou de saberes remotos, que perduraram gerações, incorporando a modernidade, a tecnologia e a inovação necessária à sua promoção e divulgação.
4. Cada uma das regiões e sub-regiões do território português tem associado um extenso conjunto de produtos agroalimentares típicos, alguns deles reconhecidos em termos internacionais, de qualidade superior, através de designações uniformizadas na União Europeia, como é do caso de produtos DOP (Denominação de Origem Protegida) e IGP (Indicação Geográfica Protegida).



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

5. A influência cultural na confeção destes alimentos originou um património gastronómico único e rico, representando uma das alimentações mais saudáveis e equilibradas.
6. Aliás, a dieta mediterrânica, reconhecida pela UNESCO como Património Cultural Imaterial já atribuiu à gastronomia portuguesa uma visibilidade própria.
7. De facto, a gastronomia nacional resulta de uma multiplicidade de fatores geográficos, sociais, económicos e culturais. Pode, pois, ser uma ferramenta essencial para promover o crescimento e o emprego em indústrias como a restauração, o turismo, a indústria agroalimentar e a investigação.
8. Por outro lado, contribui para a proteção da natureza e do ambiente, no sentido em que promove alimentos menos processados e com menos aditivos ou conservantes, reconhecendo o valor das matéria-primas utilizadas, a qualidade das mesmas, e a necessidade de garantir a excelência em todas as etapas da transformação. De igual forma, preserva as tradições associadas à gastronomia local e regional, que são cada vez mais um chamariz em matéria de turismo. De facto, a interação turismo/gastronomia/nutrição tem um efeito muito positivo na promoção turística dos territórios, em particular nos de baixa densidade, onde o turismo gastronómico tem um destaque primordial nas economias locais.
9. Aliás, a gastronomia portuguesa é considerada um produto estratégico em termos turísticos integrados no PENT (Plano Estratégico Nacional de Turismo), registando-se um crescimento contínuo de turistas internacionais que se deslocam ao nosso país, motivados exclusivamente pela excelência da gastronomia nacional.
10. Atenta a esta enorme riqueza, bem evidenciada nas inúmeras confrarias espalhadas pelo país, julga-se que não pode nem deve deixar de ser aproveitado nas políticas públicas, incentivando simultaneamente todas as atividades conexas com a atividade turística.

Jorge Fari
Sandra Pontedeira
Sandra Cardozo
Jorge Pereira

Odete Fari
Cetivir Jurek
Rui Paulo Ciquinho

~~Paulo M. ...~~

José ...
Paula ...

Alino ...
Rui Bando (COS)

PLG
Cristina ...
Bando

P. (PE ...)

... (...)

... (...)

... (...)

Maria ...
Paulo R. (PAULO S. RIBEIRO)
(Carlos Alberto Gaspar)

José ...
Fernando ... (Eduardo Teixeira)

...
Paulo Oliveira (PSD)

Rui ...
... (...)

... (PSD)

Corceia ...
... (...)

...
...
... (...)

...

...

Pedro ...
...

...

...

...