



Coordinador de proyecto: Socios:

Interreg España - Portugal
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Aguntamiento de LA PALMA DEL CONDADO
UAIG UNIVERSIDADE DE ALGARVE
utad
UNIVERSIDADE DE ÉVORA
nera
AYAMONTE
lepe
Adesva
SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA

5 set 2018 18:30
L.M.A.
resultado:
compartir

Poucos entre nós não citámo de cor um prato da cozinha alentejana. Agradar, migar, carnes de algalhar, são parte da nossa memória gustativa. Mas, até que ponto temos, hoje, real percepção da genuinidade, qualidade e fidelidade da cozinha alentejana ao receituário tradicional? E de que forma as mudanças influenciam essa percepção? Um inquérito online convida os portugueses a participarem com a sua opinião.

J.P.R. - Alentejo
Alentejo e migas: Nosta antiga cozinha de pão, a caduça dos comeres alentejanos



Estudo sobre como a apresentação do menu influencia a percepção da cozinha mediterrânea

O objetivo do estudo é avaliar como a apresentação do menu influencia a nossa percepção da cozinha alentejana. Há, contudo, que perceber que percepção temos, realmente, destes comeres alentejanos e do valor e qualidade que lhes atribuímos, entre outros fatores. Isto mesmo é o que procura perceber um estudo conduzido no âmbito da Universidade de Évora, mais concretamente do projeto Sabor Sur.

No questionário online que pode ser acedido [aqui](#), somos convidados a viajar pelos comeres do Alentejo, a deixar a nossa opinião sobre os mesmos em questões de diferente ordem, da percepção calórica dos mesmos, à fidelidade da atual cozinha alentejana ao receituário tradicional, à qualidade dos ingredientes utilizados na restauração e a sua genuinidade.



Estudio de cómo la presentación de la carta influye en la percepción de la cocina mediterránea

El objetivo del estudio es evaluar cómo la presentación del menú influye en nuestra percepción de la cocina del Alentejo. Sin embargo, debemos darnos cuenta de que realmente percibimos estas comidas del Alentejo y el valor y la calidad que les atribuimos, entre otros factores. Esto es exactamente lo que busca entender un estudio realizado en la Universidad de Évora, más concretamente el proyecto Sabor Sur.

En el cuestionario en línea al que se puede acceder [aquí](#), se nos invita a viajar por la región de Alentejo, para dejar nuestra opinión sobre ellos sobre diferentes temas, desde su percepción calórica, hasta la fidelidad de la cocina actual del Alentejo a la receta tradicional, a la calidad de los ingredientes utilizados en el catering y su autenticidad.

"El proyecto 0254_SABOR_SUR_6_E, "LABORATORIO PARA LA INNOVACION EMPRESARIAL EN MERCADOS TRANSFRONTERIZOS DE ALIMENTACION Y HOSTELERIA" es cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Portugal (POCTEP) 2014-2020, tiene por objetivo específico mejorar las condiciones necesarias y propicias para la aparición de nuevas iniciativas empresariales. El coste total elegible del proyecto es de 1.210.319€, siendo la cofinanciación (FEDER) de 907.739,25€, y la tasa de cofinanciación del 75%."

