

Comunicado de Imprensa

Turismo da Comunitat Valenciana promove a oferta turística e gastronómica no Porto

- A Generalitat Valenciana organizou uma apresentação do destino para os *media* e operadores turísticos portugueses, além de ações de street marketing e um showcooking com chefs Estrela Michelin
- O evento contou com um workshop onde agências e operadores turísticos lusos entraram em contacto com empresas valencianas e destinos turísticos como Benidorm, Alicante, Castellón e Valência

Porto (04.07.24)

Turisme Comunitat Valenciana, em colaboração com Turespaña e o Conselho das Câmaras da Comunitat Valenciana, organizou uma acção promocional na cidade do Porto, que ocorreu nesta quarta-feira, em um dos pontos turísticos mais movimentados da cidade, o renovado Mercado do Bolhão.

O programa começou com uma acção de street marketing durante a manhã, à qual se seguiu um workshop, uma apresentação do destino turístico e um showcooking durante a tarde, encerrando com um cocktail degustação ao anoitecer.

A apresentação de Destino Comunitat Valenciana teve lugar no auditório do mercado e foi a segunda promoção realizada este ano em Portugal, após a que se fez em Lisboa no passado mês de Abril, numa sessão de Dieta Mediterrânica incluída no programa cultural gastronómico Sabores e Paladares Ibéricos, da empresa portuguesa consultora e agência de meios

especializada em vinho, gastronomia e turismo de Espanha e Portugal, La Vida Ibérica, Lda., que também colaborou na organização desta promoção com as instituições envolvidas.

Desta vez, as boas vindas foram dadas pela Conselheira de Turismo da Embaixada de Espanha, Yolanda Martínez. Em seguida, foi projectado um vídeo promocional da Comunidade Valenciana. Após a projecção, o evento foi encerrado pelo Director de Turismo Centro, António Crespo, com a presença do Adjunto da Senhora Vereadora do Pelouro do Turismo e da Internacionalização, Dr. Luís Archer, em representação da Câmara Municipal do Porto.

Houve ainda um sorteio de estadias na Comunitat Valenciana para os agentes, operadores turísticos e meios de comunicação presentes no evento.

Para além disso, dentro das acções de street marketing a promoção incluiu uma degustação de arroz marinho, no workshop especializado as empresas, associações e destinos da Comunitat Valenciana tiveram a oportunidade de estabelecer contacto com os principais profissionais do sector turístico do país. Uma ampla representação empresarial valenciana, proveniente de destinos como Alicante, Benidorm, Castellón e Valência; e com a participação adicional da Associação Provincial de Hotéis e Alojamentos Turísticos de Alicante (APHA), Valência Premium, Conhostur, Em palavras da conselheira de Inovação, Indústria, Comércio e Turismo, Nuria Montes, "estas acções da Generalitat reforçam a chegada de visitantes lusos, através das conexões aéreas com voos directos para os aeroportos de Alicante, Castellón e Valência, da Comunitat Valenciana".

O programa encerrou com um pôr do sol onde os convidados desfrutaram acompanhando um showcooking a quatro mãos assim como um memorável cocktail degustação, a cargo do chef Pedro Lemos do Restaurante Pedro Lemos do Porto, 1 Estrela Michelin; e Alejandra Herrador e Emanuel do

Restaurante Atalaya de Alcossebre, Castellón, também galardoado com Estrela Michelin.

Durante o cocktail foram apresentadas dez elaborações gastronómicas harmonizadas com vinhos do Levante espanhol. Sendo duas delas, tapas de produtos valencianos de l'Exquisit Mediterrani, como o robalo maturado em cítricos com o seu colagénio e o camarão ao alho com arroz negro. As restantes tapas, autoria do chef Pedro Lemos, foram Brioche com pato e beringela; Tomate com alcaparras e queijo; Berbigão com coentros e jalapeño; Peixe do dia com lula e caldeirada; Gamba do Algarve com ouriço e feijão maduro; Vaca com grão de bico e molho do rancho; Cereja com limão e vinho da Madeira; Chocolate com baunilha e nêspira.

Sobre Pedro Lemos: Determinado e destemido, Pedro Lemos sempre amou a gastronomia. Iniciou-se profissionalmente no Porto, passando por Lisboa e pelo Douro, redescobrimo os produtos portugueses e sua história. Em 2009, abriu seu restaurante homónimo, e em 2014, foi o primeiro da cidade a ser consagrado com uma estrela no guia Michelin.

Sobre Alejandra Herrador e Emanuel: Alejandra, nascida em Castellón, e Emanuel, nascido na Argentina e criado na Espanha, conheceram-se durante suas práticas no restaurante triestrelado de Martín Berasategui. Em 2019, abriram o Restaurante Atalaya, que actualmente possui uma estrela Michelin e dois sóis Repsol. Eles defendem uma cozinha criativa e dinâmica, valorizando produtos locais e pequenos produtores de Castellón.

Para mais informações:

Sara Peñas Lledó | +351 915 594 976 | sara@lavidaiberica.com