

MARIBEL LOPES DOS SANTOS DOMINGOS

Turismo Culinário e Enológico

**Potencialidades, Desafios e Estratégias para o
Algarve**



2018

MARIBEL LOPES DOS SANTOS DOMINGOS

Turismo Culinário e Enológico

Potencialidades, Desafios e Estratégias para o Algarve

Mestrado em Turismo

Especialidade em Marketing Turístico

Trabalho efetuado sob a orientação de:

Professora Doutora Cláudia Ribeiro de Almeida



2018

Turismo Culinário e Enológico:

Potencialidades, Desafios e Estratégias para o Algarve

Declaração de Autoria de trabalho

Eu, Maribel Lopes dos Santos Domingos, declaro ser a autora deste trabalho, que é original e inédito. Autores e trabalhos consultados estão devidamente citados no texto e constam da listagem de referências incluídas.

Assinatura

Maribel Lopes dos Santos Domingos

Copyright

A Universidade do Algarve reserva para si o direito, em conformidade com o disposto no Código do Direito de Autor e dos Direitos Conexos, de arquivar, reproduzir e publicar a obra, independentemente do meio utilizado, bem como de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição para fins meramente educacionais ou de investigação e não comerciais, conquanto seja dado o devido crédito ao autor e editor respetivos.

**“No es lo mismo visitar un destino
que sentir un destino (olores,
colores, gusto, texturas...) y vivir un
destino con sus habitantes.”**

Henche (2017:169).

Agradecimentos

Gostaria de expressar o meu agradecimento profundo à minha orientadora, a Prof. Doutora Cláudia Ribeiro de Almeida, pela sua disponibilidade absoluta e apoio incondicional, pela sua sincera amizade e encorajamento nos momentos mais difíceis e por ter sempre acreditado nas minhas capacidades. O seu profissionalismo e persistência foram fundamentais para a conclusão desta minha dissertação, foi graças a ela que voltei ao mundo académico.

Não posso deixar de manifestar o meu mais sincero reconhecimento à Prof. Doutora Margarida Santos, que apesar de ter uma agenda superlotada arranjou sempre um tempinho para me ajudar na minha investigação.

Manifesto ainda o meu apreço à Coordenação do Mestrado em Turismo pela dedicação aos estudantes, que indo além da obrigação profissional promoveram a excelente iniciativa de organizar Tertúlias, fundamentais durante a pesquisa.

Agradeço também à minha amiga Nélia Sequeira, pelo seu carinho e disponibilidade para me apoiar nas questões bibliográficas, linguísticas e gramaticais deste trabalho.

Agradeço ainda a todos os docentes da Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo, que de uma maneira ou de outra tiveram a sua participação neste trabalho, através de opiniões, sugestões e apoio informático.

À minha família, um muito obrigado por me suportarem e apoiarem nos momentos de maior insegurança e frustração, encorajando-me e acreditando sempre que eu era capaz de concretizar mais este sonho

Aos meus colegas de turma e à “minha” Inês, obrigada pelo amizade e companheirismo ao longo desta “caminhada”.

Resumo

O objetivo desta dissertação é desenvolver um estudo sobre Turismo Culinário e Enológico, que identifique as suas características, implicações e contributo para o desenvolvimento turístico dos destinos, de modo a identificar as potencialidades, desafios e estratégias, deste tipo de turismo para o Algarve.

Os objetivos complementares são a realização de um estudo de benchmarking do lado da oferta, de modo a compreender e analisar a estrutura utilizada no design dos pacotes turísticos comercializados, bem como a identificação da cadeia de valor e dos diversos agentes e *Stakeholders* envolvidos neste nicho de mercado.

Este estudo pretende dar resposta a uma lacuna na oferta turística desta região, ou seja, um produto turístico Culinário e Enológico estruturado e sustentável, que envolva os diversos *stakeholders* e promova a diferenciação e um maior desenvolvimento cultural, social e económico do Algarve.

Tal como referem Custódio Santos, Veiga e Águas (2016) os investigadores académicos precisam contribuir com estudos que desenvolvam uma melhor compreensão das diferenças desses segmentos, como forma de ajudar as organizações turísticas a minimizar a diferença entre os produtos oferecidos e as exigências e expectativas dos consumidores.

Em suma, este estudo pretende, não só dar a conhecer este tipo de turismo, como também propor o desenvolvimento de produtos que vão ao encontro das expectativas do turista culinário e enológico que visite a região.

Palavras Chave: Turismo culinário, Turismo enológico, Benchmarking, Algarve.

Abstract

The objective of this dissertation is to develop a study on Culinary and Wine Tourism, which identifies its characteristics, implications and contribution to the touristic development of the destinations to identify the potentialities, challenges and strategies of this type of tourism to the Algarve.

The complementary objectives are to carry out a supply-side benchmarking study, to understand and analyse the structure used in the design of the touristic *packages* that are sold, as well as the identification of the value chain and the various agents and Stakeholders involved in this niche marketplace.

This study intends to respond to a gap in the tourism offer of this region, that is, a structured and sustainable Culinary and Wine Tourism product that involves the various stakeholders and promotes the differentiation and greater cultural, social and economic development of the Algarve.

As Custódio Santos, Veiga, and Águas (2016:662) point out, “academic researchers need to contribute studies that develop a better understanding of these segments’ differences, as a way to help tourist organisations to minimise the gap between the products offered and consumers’ demands and expectations.”

In short terms, this study aims not only to publicize this type of tourism, but also to propose the development of products that meet the expectations of the culinary and oenological tourist visiting the region.

Keywords: Culinary tourism, Oenological tourism, Benchmarking, Algarve,

Índice Geral

Índice de Figuras	viii
Índice de Gráficos	ix
Índice de Tabelas	x
Índice de Apêndices	xii
1 Introdução	1
2 Enquadramento teórico	3
2.1 “Food and Drink Tourism”	3
2.1.1 Turismo Gastronómico	5
2.1.2 Turismo Culinário.....	7
2.1.3 Enoturismo	9
2.2 Importância do Turismo Gastronómico, Culinário e Enoturismo	12
2.3 Relação entre Turismo Culinário e Enológico e Experiências	15
2.4 Perfil e Tipologias do Turista Culinário e Enológico	17
2.5 Satisfação, Experiências Memoráveis e Storytelling	23
2.6 Stakeholders e Cadeia de Valor.....	25
3 Metodologia.....	31
4 Análise de Benchmarking.....	35
5 Análise de Stakeholders e Cadeia de Valor para o Algarve	43
6 Resultados e Reflexões Críticas	45
6.1 Análise descritiva dos programas turísticos	47
6.2 Análise da estrutura dos programas turísticos	56
6.3 Associações e Inferências.....	60
6.3.1 Associações entre Categorias	63
7 Conclusões e Considerações Finais	67

8	Contributos e Limitações.....	73
	Referências Bibliográficas.....	75
	Apêndices.....	81

Índice de Figuras

Figura 2.1.1 – Food Tourism como Turismo de Interesse Especial.....	3
Figura 2.1.2 – Diferentes Tipos e Categorias de “Food and Drink Tourism”	4
Figura 2.6.1 – Grupos que integram o Food and beverage tourism industry cluster, segundo a World Food Travel Association	27
Figura 2.6.2 – Modelo da Cadeia de Valor do Turismo Gastronómico	29
Figura 3.1 – Desenvolvimento de uma análise.....	32
Figura 6.3.1.1 – Associações entre as várias Categorias.....	64
Figura 6.3.1.2 – Destaque das Principais Associações entre Categorias	65

Índice de Gráficos

Gráfico 6.2.1 – Peso relativo de cada categoria por grupo de programas de 2 e 3 dias.....	56
Gráfico 6.2.2 – Peso relativo de cada categoria por grupo de programas de 4 e 5 dias.....	57
Gráfico 6.2.3 – Peso relativo de cada categoria por grupo de programas de 6 e 7 dias.....	58
Gráfico 6.2.4 – Peso relativo de cada categoria por grupo de programas de 8 a 10 dias.....	59
Gráfico 6.2.5 – Peso relativo de cada categoria por grupo de programas com mais de 10 dias	60
Gráfico 6.3.1 – Associações entre Categorias	61

Índice de Tabelas

Tabela 2.1.2.1 – Diferenças entre Turismo Gastronómico e Turismo Culinário	8
Tabela 2.4.1 – Tipologias de Turista Culinário segundo Hjalager (2003)	18
Tabela 2.6.1 – Definição de Stakeholder segundo vários autores	26
Tabela 4.1 – Nº de programas por Sites e por Países	37
Tabela 4.2 – Exemplo dos Apêndices A e B	38
Tabela 4.3 – Exemplo do Apêndice C	39
Tabela 4.4 – Categorização das Atividades	40
Tabela 4.5 – Exemplo do Apêndice D com Codificação das Atividades	41
Tabela 4.6 – Exemplo do Apêndice E – Base de Dados com Codificação	42
Tabela 6.1 – Serviços e atividades de lazer integradas nos programas de Turismo Culinário e Enológico	45
Tabela 6.2 – Atividades de Índole Culinária e Enológica	46
Tabela 6.1.1 – Estatísticas da variável Nº de Dias dos Pacotes	47
Tabela 6.1.2 – Frequências dos Programas por Nº de Dias	47
Tabela 6.1.3 – Preço Médio dos Programas por Dias	48
Tabela 6.1.4 – Preço médio por dia/por Países- Pacotes de 2 e 3 dias	49
Tabela 6.1.5 – Programas Culinários e Enológicos comercializados em Itália	49
Tabela 6.1.6 – Programas Culinários e Enológicos comercializados em França	51
Tabela 6.1.7 – Programas Culinários e Enológicos comercializados em Grécia	52
Tabela 6.1.8 – Programas Culinários e Enológicos comercializados em Espanha	53
Tabela 6.1.9 – Programas Culinários e Enológicos comercializados em Portugal	54

Tabela 6.1.10 – Programas Culinários e Enológicos comercializados em Marrocos	54
Tabela 6.1.11 – Programas Culinários e Enológicos comercializados em Croácia	54
Tabela 6.1.12 – Programas Culinários e Enológicos em parceria entre Espanha e França e entre Espanha e Portugal.....	55

Índice de Apêndices

Apêndice A – The International Kitchen - Lista de Programas de Turismo Culinário e Enológico	83
Apêndice B – TourRadar - Lista de Programas de Turismo Culinário e Enológico	117
Apêndice C - Legenda dos Códigos.....	145
Apêndice D – Codificação de Programas	148
Apêndice E – Base de Dados para SPSS Text Analysis	158
Apêndice F – Lista de Stakeholders -Grupo A - Produtores Locais e Regionais	165
Apêndice G - Lista de Stakeholders -Grupo A - Quintas.....	179
Apêndice H - Lista de Stakeholders -Grupo A - Mercados Municipais e Pequenas Feiras	183
Apêndice I - Lista de Stakeholders -Grupo A - Eventos Regionais de Gastronomia e Vinhos.....	195
Apêndice J - Lista de Stakeholders -Grupo A - Feiras De Turismo, Gastronomia, Culinária E Enologia (Nacionais e Internacionais).....	202
Apêndice K - Lista de Stakeholders -Grupo A - Espaços de Restauração ...	206
Apêndice L - Lista de Stakeholders -Grupo B - Alojamentos	208
Apêndice M - Lista de Stakeholders -Grupo B - Agências de Viagens e Operadores Turísticos.....	211
Apêndice N - Lista de Stakeholders -Grupo B - Agregadores de Programas de Turismo Culinário e Enológico.....	212
Apêndice O - Lista de Stakeholders -Grupo B - Empresas de Animação Turística e de Organização de Eventos e Incentivos	216
Apêndice P - Lista de Stakeholders -Grupo B - Entidades Públicas e Gestores de Destino	218

Apêndice Q – Lista de Stakeholders -Grupo C - Entidades Públicas de índole Regional e Nacional	219
Apêndice R - Lista de Stakeholders -Grupo C - Associações Nacionais e Internacionais ligadas ao Ramo Alimentar e Produtos Tradicionais.....	221
Apêndice S - Lista de Stakeholders -Grupo C - Academia	223
Apêndice T - Lista de Stakeholders -Grupo C - MEDIA	228
Apêndice U - Lista de Stakeholders -Grupo C - Plataformas On-Line	230

1 Introdução

Comer é uma das componentes essenciais e obrigatórias da experiência turística, no entanto, e por ser parte integrante da experiência, só recentemente se tornou um objeto de estudo por direito próprio, ganhando assim o reconhecimento merecido quanto ao seu significado cultural e social, tornando-se um elemento distintivo face aos outros destinos (Hall, Sharples, Mitchell, Macionis, & Cambourne, 2003; Kristensen, 2017; Richards, 2002). Ou seja, tal como refere Richards (2002), podemos mostrar toda uma componente cultural associada à gastronomia do local, por via da degustação de produtos autênticos e muito ligados às raízes de um povo, em locais típicos, normalmente procurados e frequentados pela comunidade residente. O visitante pode escapar das hordas de turistas em massa, ao descobrir o restaurante local "escondido" onde apenas os "locais" vão."

Deste modo, estudos recentes têm demonstrado que a forma como os turistas experienciam a comida tem vindo a alterar-se, em simultâneo com as suas necessidades e motivações, os turistas procuram e têm cada vez mais expectativas quanto às experiências gastronómicas do destino que visitam (Kristensen, 2017). Assistindo-se desta forma a uma vigorosa tendência de crescimento pela procura da autenticidade, do típico, das raízes e do estilo de vida saudável, suportado pela sustentabilidade do local visitado. O Turismo Culinário e Enológico apresenta-se como um nicho de mercado que respeita todos estes "requisitos".

Por outro lado, é de extrema importância considerar que *"Portugal está identificado como um dos melhores destinos de Gastronomia e Vinhos da Europa e no seu Plano Estratégico Nacional de Turismo (2006- 2015) "Gastronomia e Vinhos" é considerado um produto turístico a valorizar. No caso da região do Algarve, este produto é identificado como motivação secundária para quase todos os outros produtos estratégicos da região"* (Henriques & Custódio, 2010:69).

Logo, torna-se urgente adaptar a oferta turística aos novos desafios que se apresentam no mercado turístico atual, sendo pertinente compreender o

contributo deste tipo de turismo para o desenvolvimento sustentável da região. Por outro lado, verifica-se que o Turismo culinário tem sido descurado no contexto da investigação académica, bem como a nível da oferta estruturada, previamente organizada e fundamentada cientificamente; não existem dados estatísticos sobre a sua importância ou mesmo existência no contexto algarvio. Para a realização deste estudo, optou-se pela utilização de metodologias de investigação mistas.

Como tal, este trabalho de investigação tem como pergunta de partida:

No Algarve, existe uma oferta turística culinária e enológica suficientemente estruturada para a implementação, promoção e comercialização do produto “Turismo Culinário e Enológico” na região?

Procurando ainda responder às seguintes questões:

- Quais as tendências nacionais e internacionais deste tipo de turismo?
- Quais as características da sua cadeia de valor?
- Quais as estratégias de comercialização que devem ser utilizadas, de modo a promover este produto turístico de forma sustentável?

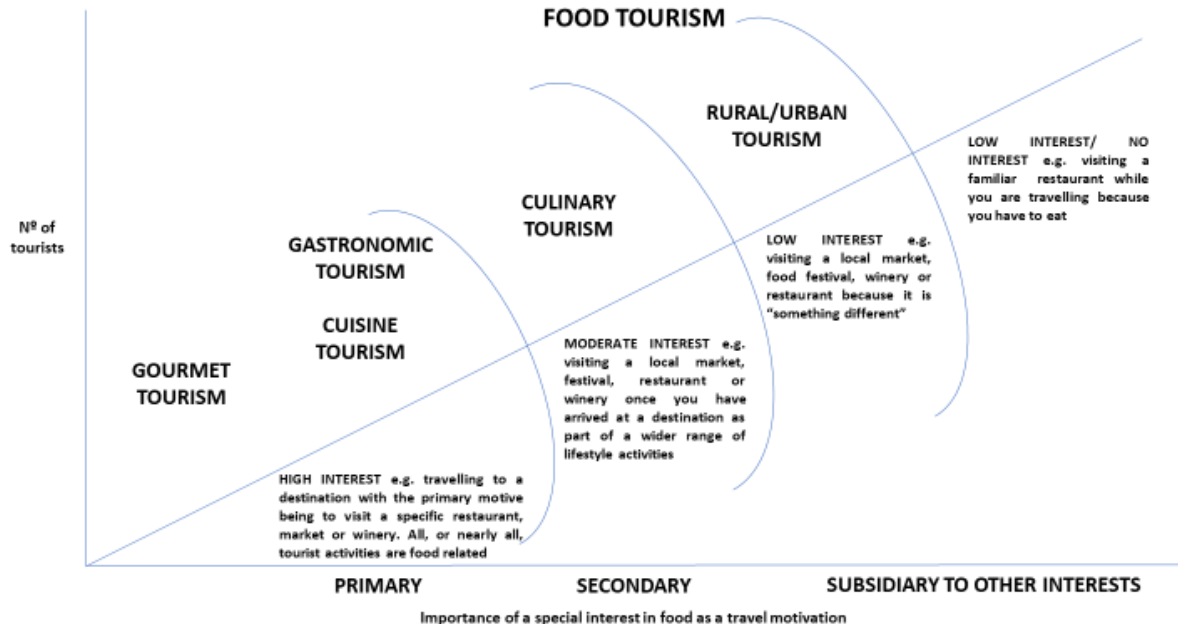
2 Enquadramento teórico

2.1 “Food and Drink Tourism”

Dando-se cada vez mais importância ao “*Food and Drink Tourism*”, conceito mais abrangente desta nova tendência, importa assumir que existe uma panóplia de termos utilizados por diversos autores que nos levam a, numa primeira abordagem, considerar que o turismo gastronómico (Kivela & Crofts, 2006), turismo culinário (Long, 2004), *food tourism* (Hall et al., 2003), *gastro-tourism* (Williams, Jr., & Omar, 2014), entre outros, são o mesmo tipo de turismo, no entanto, verificamos ao longo do desenvolvimento deste trabalho que existem diferenças essenciais entre o turismo gastronómico e o turismo culinário.

Numa primeira abordagem, importa considerar a perspectiva de Hall e Sharples (2003:11) que representam num gráfico (Figura 2.1.1) o conceito de *Food Tourism* como sendo um tipo de turismo de interesse especial e que se subdivide em três, consoante o nível de motivação e interesse pela gastronomia.

Figura 2.1.1 - *Food Tourism* como Turismo de Interesse Especial

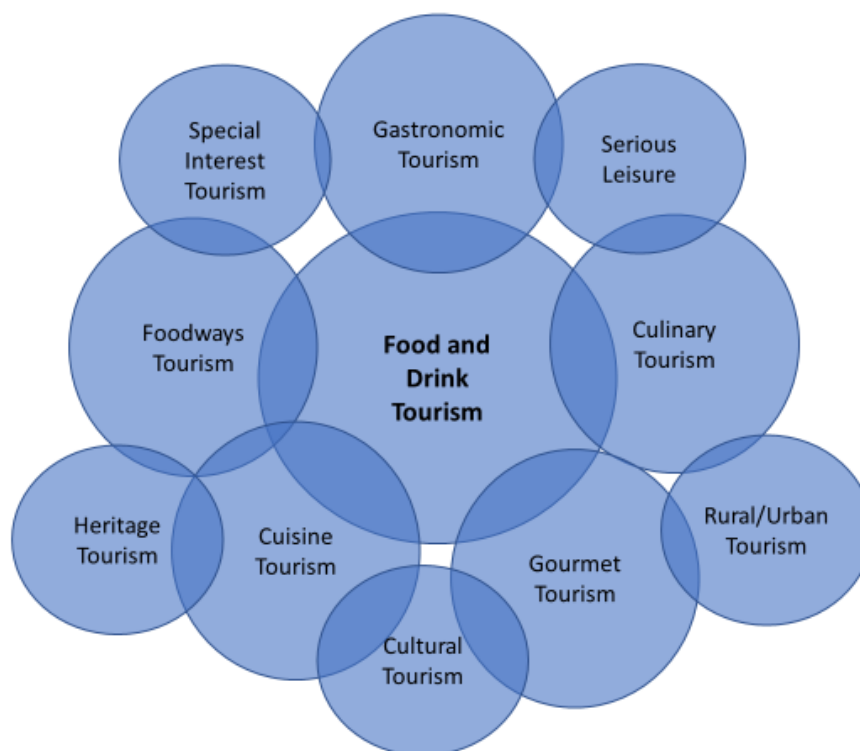


Fonte: Hall e Sharples in *Food Tourism Around the World* (2003:11)

Segundo Everett (2016), existem inúmeras definições de “*food and drink tourism*”, que impedem a existência de um consenso quanto ao seu significado, sendo por isso difícil criar consensos na sua definição. O “*food and drink tourism*” é uma atividade em constante mudança, multifacetada e complexa, existindo

uma panóplia de termos e categorias que cobrem aspetos ligeiramente diferentes deste tipo de turismo, como se pode verificar na Figura seguinte (Figura 2.1.2).

Figura 2.1.2 - Diferentes Tipos e Categorias de "Food and Drink Tourism"



Fonte: Everett (2016:10)

Segundo Björk e Kauppinen-Räsänen (2014), o consumidor atual demonstra um interesse crescente pela gastronomia do local que visita, adquirindo produtos alimentares durante as suas férias, no comércio tradicional, em cooperativas e mercados de agricultores.

Cada vez mais, tem-se assistido a um aumento do interesse dos turistas em experimentar a gastronomia típica-regional, procurando e esperando encontrar experiências alimentares locais, interessam-se em visitar os mercados e envolver-se com a oferta gastronómica, enquanto visitam um novo destino (Everett, 2016). Durante a visita, as expectativas geradas pelos turistas por comida de alta qualidade tornaram-se um elemento importante para a experiência global do visitante (Kristensen, 2017) e conseqüentemente, contribuem significativamente para a satisfação dos turistas com o destino visitado (Beltrán, López-Guzmán, & González Santa-Cruz, 2016).

É fundamental definir claramente uma identidade, através da herança e da culinária, num processo de diferenciação que permita gerar um “culinary sense of place” (sentido culinário único do lugar) para os turistas que a visitam (Sánchez-Cañizares & López-Guzmán, 2012).

2.1.1 Turismo Gastronómico

Segundo Kivela e Crotts (2006), o primeiro estudo formal sobre gastronomia foi realizado por Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), publicado em *La Physiologie du gout* em 1825, preparando o terreno para posteriores estudos sobre a relação entre os sentidos e a alimentação e o consumo de alimentos e bebidas como ciência.

Peccini (2013:210) cita o estudo de 1995 em que Brillat-Savarin , afirma que *“a amplitude do termo gastronomia é o campo que engloba todas as faces da alimentação e a culinária é o campo em que se preparam os alimentos com arte. O conhecimento de tudo o que se refere à gastronomia no espaço turístico constrói a percepção que, na realidade, não existe uma cozinha melhor e mais eficaz, mas cozinhas, e que estas devem refletir a diversidade.”*

Segundo a UNWTO (2016), o turismo gastronómico apresenta-se cada vez mais como um recurso indispensável para os destinos, agregando valor e surgindo como meio de se diferenciarem e oferecerem produtos únicos, autênticos e exclusivos.

Quando a UNESCO introduziu o conceito de património intangível, impulsionou a gastronomia e a sua relação com o turismo, já que o mesmo se baseia no património para a composição da maioria dos seus produtos turísticos (Norrild, Raffaele, Schlüter, Ferreira, & Juan, 2017). Deste modo, antes mesmo de proceder à definição de turismo gastronómico ou de turismo culinário, é essencial e pertinente enquadrar estes tipos de turismo dentro do turismo cultural, mais concretamente dentro do âmbito do património cultural imaterial (Falcón, 2014).

Também Melgar Ramírez (2013) defende que a gastronomia, entendida como uma condensação do património cultural tangível e intangível, no sistema turístico, desta forma, sendo um dos elementos integrados no conceito de património cultural, configura-se como um dos recursos turísticos mais

importantes dos últimos anos, devido à sua capacidade de satisfazer as novas exigências de consumo da procura de turismo cultural. Consequentemente, a oferta gastronómica está a transformar-se num elemento essencial para o enriquecimento e reconhecimento dos destinos turísticos, através da procura de novas experiências, por parte do turista, e da sua transformação num dos principais elementos identificadores e diferenciadores do lugar (Montoya, T., 2003, citado por Melgar Ramírez, 2013:484).

Este tipo de turismo é uma alternativa viável para novos destinos que não podem beneficiar do sol e mar (e da areia) ou que não possuem recursos naturais ou históricos. A gastronomia pode agregar valor à experiência do turista e está associada a um turismo de qualidade, para os viajantes em busca de novos produtos e experiências que produzam um alto nível de satisfação, o enoturismo é um bom exemplo.

A gastronomia no seu todo (onde se inclui a enologia) permitiu o desenvolvimento de novos programas de curta duração, onde a componente gastronómica assume um papel importante. Estes programas são muito populares na Austrália, Califórnia, Nova Zelândia, Alemanha e Reino Unido.

Kivela e Crotts (2006) vão mais longe referindo que a gastronomia é hoje vista como parte integrante do turismo cultural, assumindo um papel de grande destaque na sociedade e no todo que é a experiência turística.

A gastronomia local reflete fielmente o património cultural e histórico de uma região. Ao degustar os produtos e pratos típicos, e adquirindo as experiências culinárias mencionadas, pode-se ampliar o conhecimento sobre o destino visitado. Por causa da crescente importância que os turistas conferem à cultura gastronómica, o turismo culinário (como parte do turismo cultural) está a ser consolidado, assumindo uma importância crescente e essencial para os destinos, especialmente como alternativa ao turismo de sol e mar (Beltrán et al., 2016; CIDeTur –EEyN & CIET, 2008).

Richards (2002) defende que a “cultura local é cada vez mais valiosa e um elemento fundamental para o surgimento de novos produtos e serviços que servem de atração para os turistas. A gastronomia tem um papel particularmente importante a desempenhar nesta questão, não apenas porque a comida é central

para a experiência turística, mas também porque a gastronomia se tornou uma fonte significativa de formação de identidade nas sociedades pós-modernas”.

Kivela e Crofts (2006) demonstraram, de forma evidente, que a gastronomia é um atributo importante para o desenvolvimento de novos produtos e de novos nichos de mercado, na medida em que a motivação de viagem por razões gastronómicas é um construto válido. Estes autores evidenciaram que a gastronomia desempenha um papel importante na forma como os turistas experienciam o destino, e que alguns viajantes até retornariam ao mesmo destino para saborear a sua cozinha única.

Tal como Richards (2002) refere, as refeições muitas vezes são o foco central de ocasiões sociais e reuniões familiares. A escolha da comida, a forma como esta é apresentada, a forma como é servida e a forma como é consumida dizem muito sobre quem se é e a posição do indivíduo dentro do grupo.

Henriques e Custódio (2010:70) citam Mitchell e Hall (2003), quando assumem que *“Turismo gastronómico está associado a uma viagem para fora do local habitual de residência, motivada no todo ou em parte, pelo interesse em comida e bebida, e/ou em comer e beber. Consequentemente, relaciona-se com a organização e promoção de festivais e eventos de comida e vinhos, contemplando visitas a produtores primários ou secundários de alimentos, participações em festivais gastronómicos e procura de restaurantes ou lugares específicos onde a degustação de alimentos e toda a experimentação inerente é a razão principal para viajar”*.

Wolf (2002) define culinária e turismo gastronómico como *“viagens para procurar e desfrutar de comida e bebida preparadas... e experiências gastronómicas únicas e memoráveis.”* Esta afirmação sugere claramente que, quando falamos de gastronomia, não estamos apenas a concentrar-nos nos alimentos, mas também na bebida (citado por Kivela & Crofts, 2006).

2.1.2 Turismo Culinário

Nos últimos anos, uma das tendências mais importantes no desenvolvimento do turismo global é o turismo culinário, integrado no turismo cultural. É considerado

um dos segmentos mais importantes da economia global do turismo e merece atenção especial (Woźniczko & Orłowski, 2017).

Foi Long (2004) quem utilizou o termo Turismo Culinário pela primeira vez em 1998, para exprimir a ideia de experienciar outras culturas através da comida e eventualmente do vinho.

Smith e Xiao (2008) definem, de forma mais integrada, o turismo culinário como sendo qualquer experiência de turismo na qual se aprende, aprecia ou consome recursos culinários locais, englobando não só as viagens motivadas por razões culinárias, como também aquelas em que a experiência culinária não é a principal motivação da visita.

Desta forma, o turismo culinário é um encontro intencional e reflexivo com qualquer cultura, incluindo a própria através dos recursos culinários (Long, L. 2004:7, citado por Everett, 2016).

Everett (2016) assume ainda que o turismo culinário engloba viagens especificamente motivadas por interesses culinários, ou nas quais ocorrem experiências culinárias, mas que, no entanto, essas experiências não são a motivação principal para a viagem.

De forma a discutir as diferenças entre turismo gastronómico e turismo culinário, apresentamos de seguida uma tabela resumo, onde procuramos evidenciar as principais características de cada um (Tabela 2.1.2.1).

Tabela 2.1.2.1 - Diferenças entre Turismo Gastronómico e Turismo Culinário

TURISMO GASTRONÓMICO	TURISMO CULINÁRIO
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nicho de mercado extremamente restrito; ✓ Turistas cuja motivação principal para a viagem é a procura pela gastronomia local, em restaurantes típicos, participação em feiras gastronómicas, etc; ✓ Turistas com atitude mais passiva, limitando-se à degustação e às provas; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nicho de mercado menos restrito que o gastronómico; ✓ Turistas com interesse moderado pela gastronomia local, mas cuja motivação é secundária; sendo a motivação a principal diferença entre ambos tipos de turismo; ✓ Num vasto conjunto de atividades, essencialmente culturais, fazem questão de reservar tempo para a degustação e participação em eventos gastronómicos; ✓ A diferença essencial é que estes são turistas com uma atitude pró-ativa, que valorizam a experiência da aprendizagem, participando ativamente em aulas culinárias; em colheitas agrícolas, aprendendo a manusear utensílios culinários, entre outras atividades práticas.
<p>Resumindo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ A principal diferença é a motivação ✓ As principais semelhanças são os locais que costumam visitar e a forte valência cultural envolvida 	

Fonte: Elaboração Própria baseada na Revisão de Literatura

2.1.3 Enoturismo

O vinho e os rituais de hospitalidade sempre estiveram presentes na vida do Homem, cujas formas e conceitos sofreram modificações ao longo da história (Duarte, 2016).

Segundo Everett (2016), o turismo gastronómico e enológico tem uma longa e colorida história, já dos dias do “*Grand Tour*” (expressão que denomina as primeiras viagens, pelo continente europeu, realizadas pela aristocracia e que se tornou o fenómeno social do século XVIII) e até mesmo dos tempos da Roma e da Grécia antigas; “comer e beber” têm estado sempre intrinsecamente ligados aos hábitos sociais e ao modo de vida das pessoas desde os primórdios da humanidade. As celebrações medievais giravam em torno dos dias de festa, que eram baseadas originariamente nas celebrações agrícolas ancestrais que marcavam a plantação ou a colheita de certos cultivos. No calendário judeu, o festival de Shavuot foi transformado de um dia de colheita puramente agrícola num feriado religioso e histórico, no entanto, somente a partir do século XIX é que o vinho começou a tornar-se o foco central de uma atividade turística.

O prazer proporcionado ao degustar um vinho vai muito além dos sentidos físicos; quando associado ao seu entorno, torna-se um momento lúdico, envolto em ideias e sentimentos (Locks & Tonini, 2005).

Os festivais vinícolas oferecem oportunidade de socializar, possivelmente com amigos e familiares, enquanto se aprende e se desfruta do ambiente agrícola natural e do produto.

Além da composição química dos vinhos e suas características físicas, organolépticas e sensoriais, o valor simbólico juntamente com seus atributos psicológicos e estéticos, também vem ganhando importância crescente (Serra, Vieira, & Spawton, 2010).

Outros autores também ressaltam a importância do vinho na gastronomia, uma vez que a gastronomia não se concentra apenas nos alimentos, mas também se foca nas bebidas, fazendo o vinho parte dos recursos culinários do lugar (Fernandes, Lotero, Gálvez, & Rivera, 2017; Sánchez-Cañizares & López-Guzmán, 2012)

Tal como assumem Locks e Tonini (2005), *“O turismo possui diferentes faces objetivando satisfazer um número cada vez maior de pessoas. Uma dessas faces, de recente e notável crescimento, busca no gosto pelo vinho e por sua cultura a força capaz de gerar o enoturismo.”*

Carvalho (2015:169) refere que *“em Portugal, o turismo gastronómico e o enoturismo estão desenvolvidos só em algumas cidades que apresentam uma cultura gastronómica enraizada há bastante tempo. Por exemplo, a Mealhada (o Leitão da Bairrada) e Aveiro (os ovos moles) apresentam um turismo gastronómico bastante desenvolvido e conhecido a nível nacional.”*

Carvalho (2015) considera ainda que o turismo gastronómico e dos vinhos deveria ser apelidado de turismo enogastronómico, tornando-se num segmento turístico em que se relaciona ambos, uma vez que a gastronomia e o vinho evidenciam uma relação muito estreita. Esta designação é corroborada também por Duarte (2016:5), defendendo que *“associada ao vinho, a gastronomia recebe uma nova denominação: Enogastronomia, que de forma concisa é a harmonização de vinhos com os diversos tipos de alimentos.”*

Incluído nas segmentações do turismo no espaço rural, está o enoturismo e o turismo gastronómico, que trabalhados conjuntamente dão origem ao turismo enogastronómico, sendo este entendido como a união de segmentos sustentada por um tripé que compreende o produtor rural, as empresas (vinícolas e restaurantes) e o território, onde são desenvolvidos e aplicados conhecimentos teóricos, técnicos e práticos, oferecendo produtos particulares e de qualidade aos consumidores finais (Rodrigues, 2016; Silva, Pons, & Valduga, 2016).

Segundo Silva, Pons e Valduga (2016), este tipo de turismo está assumindo grande destaque em diversos âmbitos regionais pois, além de poder representar a forma de ser de uma sociedade, contribui economicamente para o desenvolvimento da mesma, seja através da geração de emprego e rendimento, da interação com outros segmentos da economia, ou pela produção de alimentos diversificados em pequenas propriedades rurais.

Veja-se a região da Mealhada, em Portugal, caso de estudo e investigação desenvolvido por Oliveira (2007), em que ficou provado que a gastronomia,

aliada ao vinho, é o principal motivo de visita à cidade, podendo ser considerada uma atração turística primária.

A World Tourism Organization (2017) admite que o enoturismo está a atrair uma atenção considerável em muitas regiões do mundo e vários destinos implementaram vigorosos programas de desenvolvimento de enoturismo, para aproveitar os benefícios económicos, sociais e culturais que este pode trazer ao destino.

2.2 Importância do Turismo Gastronómico, Culinário e Enoturismo

Long (2004) considera o turismo como um impulso humano universal, compreendendo a curiosidade e o espírito aventureiro como facetas da personalidade, moldadas pela sociedade e instituídas pela cultura, mas cujo impulso em si não depende de circunstâncias históricas próprias, deste modo, ele defende que a comida é um campo no qual esse impulso pode ser exercido independentemente das práticas institucionalizadas do turismo.

No âmbito da gastronomia, é essencial analisar a sua importância no setor turístico mundial. Segundo a UNWTO (2017), na referência a um estudo desenvolvido em 2016, a maioria dos inquiridos (cerca de 87%) acreditam que a gastronomia é um elemento estratégico e distintivo na definição da imagem e da marca dos seus destinos. De um modo geral, a principal motivação pela qual os turistas decidem visitar um destino é cultural, com a natureza como segundo motivo e a gastronomia em terceiro.

Num setor altamente competitivo como o turismo, uma estratégia de marketing eficiente e eficaz, que atraia novos visitantes e que consiga fidelizar turistas, é um dos fatores-chave para o sucesso. O turismo gastronómico tornou-se numa das áreas mais populares e interessantes da indústria do turismo de hoje, no entanto, encontra-se ainda num estágio muito incipiente do seu desenvolvimento, tendo um potencial económico bastante significativo (Herrera, Blanco, & Arilla, 2011; Kim, Kim, & Goh, 2011).

À medida que os estudos sobre os turismos culinário, gastronómico e enológico mostram um contributo significativo para os destinos e suas economias, bem como muitos outros benefícios, apoiando-se numa base de sustentabilidade cultural (promovendo a autenticidade do destino), ambiental (promovendo infraestruturas eco-friendly) e económica (fortalecendo a economia local), o interesse por este nicho de mercado e seu desenvolvimento têm vindo a aumentar.

Se a gastronomia pode revelar-se como influenciadora, de maneira significativa, da forma como os visitantes experienciam um destino, pode-se argumentar que a gastronomia é uma alternativa viável para novos destinos, que não podem

beneficiar do "sol, mar e areia" ou recursos naturais ou culturais. Ao contrário de outras atividades turísticas e atrações, a gastronomia está disponível durante todo o ano, a qualquer hora do dia e em quaisquer condições climáticas. Além disso, a gastronomia, se viável, poderia tornar-se na força motriz por trás do renascimento do turismo, para destinos que estão lutando num estágio crítico do ciclo de vida do produto turístico (Kivela & Crotts, 2006).

É normal que se possa experimentar prazer, como parte essencial de uma experiência de férias. Jantar fora ou fazer um "tour" culinário ou enológico, por exemplo, deve ser uma parte agradável e memorável dessa experiência. Tanto é assim que a culinária e gastronomia desempenham um papel fundamental no marketing de alguns destinos turísticos (Kivela & Crotts, 2006).

Numa perspetiva regional, importa considerar que:

*"a gastronomia é reconhecida enquanto património valorizador da identidade do destino e da experiência turística, por outro, o turismo (através de determinadas tipologias/ segmentos/ motivações/ comportamentos de turistas) pode comprometer a identidade gastronómica, fundamentalmente nas suas dimensões de autenticidade e simbolização, no contexto de processos de mercantilização/turistificação da cultura. No **Algarve**, existe o reconhecimento a nível do planeamento e gestão turísticos (PENT) de que a gastronomia tem grande relevância enquanto produto associado a motivações secundárias e de que propicia conhecimento da identidade, tradição, valores, raízes. No entanto, deteta-se uma oferta modesta (6%) de pratos tradicionais nas ementas (no total da oferta de pratos), fundamentalmente justificada pelo limitado interesse de alguns turistas em conhecer e experimentar os sabores da tradição gastronómica algarvia"* (Henriques & Custódio, 2010:77).

Segundo Everett (2016), existem inúmeras razões para se desenvolver e promover o turismo enológico, incluindo a criação da marca, aumento de lucro/rentabilidade, inteligência de mercado e feed-back, aumento da procura e sensibilização de novos consumidores, de novos mercados e novos potenciais, educação e identidade do destino. Sendo desenvolvido com uma boa estratégia de marketing, tem o poder de criar e desenvolver a identidade de uma região,

conscientizar e aumentar os canais de distribuição, permitindo, neste mercado cada vez mais competitivo, criar lealdade à marca, aumentar o volume de negócios e as atividades associadas.

O Enoturismo, bem como o turismo gastronómico, apresentam-se como ferramentas para a criação de vantagens competitivas, pois o posicionamento competitivo das regiões tornou-se uma questão estratégica importante para o desenvolvimento do setor (Rodrigues, 2016).

O enoturismo não é apenas mais uma ramificação da indústria turística, mas sim uma oportunidade de resgatar a história da humanidade, seu valor e sua simbologia (Locks & Tonini, 2005)”

2.3 Relação entre Turismo Culinário e Enológico e Experiências

Experiências memoráveis, que remetem a sentimentos nostálgicos, não parecem ser necessariamente relacionadas aos locais ou destinos, mas à reprodução de sensações e emoções ali vivenciadas, ou à lembrança de momentos passados com familiares, amigos próximos ou parceiros românticos (Pereira, 2017).

Tal como Fields (2002) e Woźniczko e Orłowski (2017) afirmam, as percepções sensoriais desempenham um papel importante na apreciação da comida, tal como acontece com quaisquer outras experiências físicas que se possam sofrer, desse modo, este tipo de “turismo delicioso” proporciona aos turistas sensações visuais, olfativas, gustativas e táteis inesquecíveis, já que a comida pode ser experimentada a diferentes níveis.

Atualmente, os turistas desejam cada vez mais experiências reais e únicas, esperam aprender mais sobre a história, a cultura, o meio ambiente e a sociedade da área que visitam procurando participar em atividades práticas e interativas durante as suas viagens. Assim, a procura por novas experiências tornou-se uma grande tendência na indústria do turismo e uma boa alternativa à homogeneização da mercantilização em massa de serviços turísticos (Alexios-Patapios & Aristeidis, 2017).”

Um dos fatores chave para o aumento e a consolidação dos destinos está patente na sua capacidade de atração, levando os turistas a participar mais ativamente em novas formas de experiência turística (Beltrán et al., 2016).

Segundo Goulart (2015), *“a Gastronomia distingue-se das demais ciências dos alimentos porque prioriza as formas e as características sensoriais dos produtos manipulados que servem à alimentação.”*

As nossas percepções sensoriais desempenham um papel importante na nossa apreciação da comida, bem como acontece noutras experiências físicas que podemos ressentir, desse modo, os turistas experienciam a cozinha local pelo toque, numa apresentação atrativa, ou pelo aroma de produtos e pratos confeccionados, envolvendo, de forma exclusiva, sentidos como tacto, visão, sabor e cheiro (Beltrán et al., 2016; Fields, 2002; Goulart, 2015)

Além de apreciar os produtos e pratos de uma área, os turistas têm a oportunidade de se familiarizar com novos e excitantes sabores, texturas e aromas, bem como abordar o património cultural e histórico de um lugar que oferece novas oportunidades de aprendizagem (Beltrán et al., 2016)”.

Conseguir medir a experiência turística é essencial para melhorar, desenvolver, compreender e superar os desafios, bem como detetar novas oportunidades (World Tourism Organization, 2017).”

2.4 Perfil e Tipologias do Turista Culinário e Enológico

Muito embora a revisão de literatura apoie a noção de ligação entre turismo e gastronomia, pouco se sabe sobre as características reais ou perfil dos turistas culinários (Sánchez-Cañizares & López-Guzmán, 2012).

No entanto, é extremamente importante aprofundar a pesquisa e determinar uma linha condutora neste sentido, uma vez que, como Fernandes *et al.* (2017) ressaltam, o conhecimento do perfil do turista é uma ferramenta eficaz para os organizadores de eventos e gestores dos destinos turísticos, a fim de tornar mais rentáveis e eficazes as suas estratégias de organização, comunicação e marketing.

A dificuldade de diferenciação entre turismo gastronómico e turismo culinário encontra-se patente na “narrativa” de vários autores. Veja-se o caso de Kivela e Crofts (2006:357) que referem “ *Hjalager (2003) offers a phenomenological model of culinary tourism experiences. The model of tourism and gastronomy lifestyles depicts tourist attitudes and preferences for food and beverage according to four categorizations—recreational, existential, diversionary, and experimental gastronomy tourists* “. Note-se que, numa primeira instância, referem-se ao Turismo culinário e, seguidamente, remetem para as tipologias de turistas gastronómicos.

Desta forma, considerar-se-á neste estudo o trabalho de Hjalager (2003), citado por Kivela e Crofts (2006) que se baseia na categorização fenomenológica dos estilos de vida dos turistas, proposta por Cohen (1984), criou a sua própria classificação fenomenológica de experiências de turismo culinário, baseado em quatro tipologias que se relacionam com atitudes e preferências dos turistas relativamente à alimentação e às bebidas: (i) Turista recreativo; (ii) Turista existencial; (iii) Turista de diversão; (iv) Turista experimental (Tabela 2.4.1).

Tabela 2.4.1 - Tipologias de Turista Culinário segundo Hjalager (2003)

TIPOLOGIAS DE TURISTA CULINÁRIO	CARACTERÍSTICAS
RECREATIVO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Turistas conservadores que apreciam o consumo de comidas e bebidas que lhes sejam familiares durante o período de férias; ✓ Procuram normalmente apartamentos turísticos onde possam cozinhar, utilizando ingredientes que trazem do seu próprio país; ✓ Gostam de partilhar as refeições em família e não se sentem confortáveis em restaurantes nem com empregados de mesas; ✓ Não apreciam comidas de outros países com exceção daquelas que fazem parte do seu quotidiano; ✓ A comida e as bebidas não são um elemento importante durante o período de férias;
EXISTENCIAL	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Procura a combinação de alimentos e bebidas que propiciem experiências alimentares que promovam uma aprendizagem sobre a gastronomia do local; ✓ O consumo de alimentos e bebidas visa o aumento do conhecimento da cultura do destino por via da cozinha local ou regional, dos seus vinhos e outras bebidas; ✓ Evitam restaurantes para turistas ou grandes cadeias de restauração. Procuram restaurantes típicos locais ou espaços vinícolas com propostas diferenciadas; ✓ Evitam restaurantes caros e com decorações extravagantes que tenham um serviço “fabricado” e pouco tradicional; ✓ Procuram comida e bebida pouco sofisticada que seja confeccionada de acordo com as tradições locais, de preferência em quintas e espaços vinícolas, onde podem participar em aulas de culinária, vindimas, apanha de frutas e legumes, ou tão simplesmente aprender a fazer queijo ou ir à pesca com pescadores profissionais; ✓ Gostam de comprar produtos nos locais que visitam; ✓ Não utilizam as agências de viagem como local de recolha de informação ou reserva, nem consultam folhetos ou brochuras sobre os destinos.
DIVERSÃO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Durante as férias procuram fugir às atividades diárias que incluam ir às compras ou ter que cozinhar para a família, sendo clientes frequentes de restaurantes de grandes cadeias de restauração que tenham pratos ou menus que lhes sejam familiares e onde valorizam mais a quantidade do que a qualidade; ✓ Preferem menus com grandes quantidades de comida, sobremesas e vinho da casa, não sendo apreciadores de comidas exóticas; ✓ As refeições são vistas como excelentes momentos para conviver com amigos e familiares, o que os leva a escolher restaurantes rústicos com ambiente informal e onde possam falar e rir à vontade. ✓ Procuram agências de viagens, brochuras e apreciam visitas guiadas.
EXPERIMENTAL	<ul style="list-style-type: none"> ✓ O seu estilo de vida está associado ao consumo de comidas e bebidas <i>trendy</i> e à compra de bens em lojas <i>gourmet</i>. ✓ Procuram cafés e restaurantes com uma decoração moderna e de renome, que apresentem um serviço requintado e a oferta de menus inovadores que integrem novos ingredientes, sugiram novas formas de comer e cozinhar. Encaram o consumo de comidas e bebidas, em períodos de lazer, como parte da sua personalidade e estilo de vida; ✓ Estão a par das novidades e tendências culinárias, ingredientes e receitas sendo consumidores de revistas da especialidade; ✓ A sua imagem e prestígio está associada à comida e à bebida embora nem sempre saibam cozinhar; ✓ A comida, a bebida e o ato de comer fora de casa está associado a roupas de marca, carros de gama alta, decoração e design inovador dos espaços; ✓ Nos seus souvenirs de férias podem encontrar-se livros de cozinha, revistas e livros de culinária e vinhos, utensílios de cozinha de marcas de renome, porcelanas típicas e outros gadgets de cozinha.

Fonte: Kivela e Crofts (2006 citando Hjalager,2003)

Considerando esta classificação, Kivela e Crofts (2006) constataam que os turistas chamados existenciais são pouco prováveis de serem encontrados em restaurantes tipicamente turísticos ou em cadeias de restaurantes superlotados ou populares, uma vez que para estes o sucesso das suas férias é “medido” pelo

restaurante típico “onde unicamente os locais comem” ou por aquela “vinha especial” que visitaram.

Andersson e Mossberg (2017) defendem que os gestores turísticos, com foco no segmento dos “*food enthusiasts*”, devem desenvolver produtos como os festivais gastronómicos e a oferta de pacotes de férias dedicadas à gastronomia.

Quanto ao perfil do turista deste nicho de mercado, a nível internacional, verificou-se através de diversos estudos realizados por vários autores, que:

- ✓ Por norma, mais de 60% são indivíduos do sexo feminino, com idades superiores à média de 39 anos e que se interessam por tours orientados para a gastronomia e por visitar quintas (Andersson & Mossberg, 2017);
- ✓ São turistas com formação académica e com alto poder aquisitivo, visitando o destino com a motivação de conhecer a sua herança cultural (inclusive culinária), e satisfeitos com a visita global, valorizando positivamente vários elementos do turismo: gastronomia local, como a cozinha tradicional, a qualidade dos pratos, a hospitalidade e o serviço prestado (Beltrán et al., 2016);
- ✓ Normalmente viajam em companhia de familiares ou amigos e têm rendimentos superiores à média da região visitada (Fernandes et al., 2017);
- ✓ Aqueles que participam neste tipo de turismo, pertencem a um segmento de mercado muito específico, são trabalhadores ativos, têm um gasto médio mais elevado que os turistas em geral, apresentando um alto nível de exigência sobre os produtos que lhes são oferecidos (Torres Bernier, 2003, citado por CIDeTur –EEyN & CIET, 2008);
- ✓ O turista gastronómico é um turista que consome acima da média, que exige, mas que valoriza o que é típico e rejeita a normalidade e a uniformidade do produto turístico; é aquele que participa nas novas tendências do consumo cultural; que procura a autenticidade dos locais que visita através da gastronomia; que se preocupa com a denominação de origem dos produtos que consome, que reconhece o valor da gastronomia como forma de sociabilização, como espaço de convívio e intercâmbio de experiências (Gaztelumendi, 2012);

- ✓ Em Portugal, o perfil do visitante gastronómico e do enoturista é confirmado pelo estudo realizado por Carvalho (2015:167), constatando que este nicho de mercado é *“formado, na maioria, por homens acima dos 35 anos, casados, com formação académica superior, são das regiões do Alentejo, de Lisboa e do Porto e dos municípios de Braga, de Fafe e de Felgueiras. Gostam de repousar e de provar uma boa refeição num restaurante, numa pastelaria, num Wine o’clock ou numa quinta/adega.”* Para além do português, os principais mercados emissores são o espanhol, o brasileiro, o francês, o inglês e o alemão. São, sobretudo excursionistas, vêm acompanhados pelas esposas(os), família e amigos, não fazem reserva do restaurante ou da Wine o’clock. Aqueles que reservam fazem-no por telefone (2 ou 3 dias antes). O visitante normalmente faz vários tipos de turismo (cultural, religioso e gastronómico).

Existe ainda uma tipologia de turistas que é muito aplicada na esfera da culinária, os turistas com tendências neofóbicas e neofílicas, ou seja, são aqueles turistas que desgostam ou suspeitam de alimentos novos e desconhecidos e aqueles que, perante pratos desconhecidos, têm uma atitude de desafio e procuram experimentar novos e estranhos sabores, respetivamente. Desta forma, Cohen e Avieli (2004), tal como a CIDeTur-EEyN e CIET (2008) afirmam que a neofobia e a neofilia são provocadas por influências biológicas e culturais, daí ser necessário haver uma certa familiaridade com os paladares, para que estes sejam considerados atração e não impedimento para a visita ao destino.

Relativamente aos turistas enológicos, Pérez (2016) propõe quatro tipologias, baseadas no nível de conhecimento sobre vinho e nas motivações:

(i) Amantes de vinho – pessoas conhecedoras do vinho e do contexto enológico; têm como motivação principal aprender e colocar em prática os seus conhecimentos; procuram a degustação de vinhos em adegas e a compra de garrafas de vinho durante as férias;

(ii) Entendidos sobre vinhos – pessoas que, apesar de não serem tão conhecedores como os anteriores, fazem um esforço e demonstram grande interesse por aprender, mantendo-se informados por via da leitura de revistas especializadas; a sua motivação principal é a de colocar em prática todos os conhecimentos apreendidos no processo de leitura;

(iii) Interessados por vinhos – pessoas cuja motivação principal de viagem não é colocar em prática o que conhecem, mas acima de tudo desfrutar de atividades enológicas de forma complementar aos momentos de lazer, optando pela visita a adegas e pelas provas de vinho;

(iv) Iniciados em vinhos – pessoas que não conhecem o mundo da enologia, mas que procuram novas experiências; a sua motivação principal de viagem não é o consumo de bebidas, mas gostam de visitar algumas adegas e lojas de venda de vinhos e outras bebidas.

Ainda neste âmbito, torna-se importante abordar o estudo realizado pela Associação Espanhola de Cidades de Vinho - ACEVIN (2016), em que para além de analisar o perfil dos turistas enológicos que visitaram o país em 2015, também propõe 4 tipologias para os mesmos, com base no vínculo com o mundo vitivinícola:

(i) Profissional – são os profissionais do setor e os maiores conhecedores do apaixonante mundo vitivinícola;

(ii) Apaixonado/Entusiasta - são indivíduos que conhecem bem o produto e sentem uma verdadeira atração pelo vinho e o mundo que o envolve;

(iii) Aficionado - de um modo geral não são grandes entendidos do mundo do vinho, constituem a maior parte dos enoturistas; estes conhecem algumas características do produto e da sua cultura e desfrutam da viagem praticando enoturismo;

(iv) Principiante – são pessoas que conhecem muito pouco do mundo do vinho, sendo que, o enoturismo representa uma oportunidade para se aproximarem do vinho, das adegas e das explorações vinícolas.

As principais conclusões do estudo da ACEVIN (2016) referem que:

- ✓ O enoturismo é uma atividade turística que se realiza em casal ou em grupos reduzidos de amigos, tendo aumentado o número de pessoas que a fazem em família;
- ✓ Os turistas que procuram as rotas não são exclusivamente pessoas com elevado poder aquisitivo, mas também pessoas de classe média que são atraídas pela cultura do vinho;
- ✓ Os enoturistas nem sempre são pessoas conhecedoras do mundo do vinho; a maioria dos turistas é interessado ou tem noções sobre vinho;
- ✓ Nos fatores de atração de uma rota, destacam-se os vinhos, as adegas e a gastronomia, sendo estas também as principais atividades realizadas.
- ✓ A gastronomia assume uma grande importância no decorrer da participação nas rotas de vinho, pelo que se deve ter em conta aquando da delimitação dos planos de desenvolvimento turístico, campanhas de promoção e comunicação;
- ✓ As deslocações nas rotas do vinho são realizadas, em primeiro lugar, em carro e em segundo lugar em autocarro;
- ✓ A sinalética assume uma grande importância, assim como elementos informativos e parques de estacionamento nos locais de visita;
- ✓ Os turistas efetuam as suas reservas de serviços normalmente entre uma semana e um mês antes da viagem, via telefone ou on-line, privilegiando serviços isolados e não integrados em pacotes de serviços;
- ✓ Ficam alojados em hotéis de 3 e/ou 4 estrelas, assim como turismo rural ou apartamentos turísticos;
- ✓ A estada média nas rotas de vinho é de 2,07 dias, sugerindo-se que se aposte numa maior estruturação de programas que incluam mais atividades e serviços que convidem a uma viagem de maior duração;
- ✓ O nível de gastos de um enoturista é superior à média do turista nacional (espanhol) ou internacional, situação que deve levar os destinos a apostarem neste produto, pela riqueza que gera nas áreas vitivinícolas e junto dos vários *stakeholders* envolvidos (alojamentos, adegas, restaurantes, comércio local, entre outros).

2.5 Satisfação, Experiências Memoráveis e Storytelling

Existe uma forte relação entre a satisfação e as expectativas. A satisfação entende-se como a relação entre o grau de expectativa que o turista tem antes de chegar ao destino e a percepção que recebe do mesmo, durante e após a visita, sendo que o valor percebido leva à maior ou menor satisfação e consequente intenção de visitar o local (Kim et al., 2011).

Também Kivela e Crofts (2006) defendem existir evidências que, quando as expectativas dos visitantes são correspondidas e/ou superadas, existem fortes probabilidades de estes revisitarem o destino, daí ser tão importante a qualidade das experiências oferecidas pelo destino. Desta forma, a percepção positiva e cognitiva da experiência turística pode aumentar a satisfação no local (Kim et al., 2011) sendo que, a plena satisfação do turista é um requisito essencial para um posicionamento na sua mente e no mercado (Fernandes et al., 2017).

É nesta perspectiva que é essencial facultar experiências memoráveis aos visitantes, ou seja, quando os visitantes vão jantar fora, na realidade, consomem “ingredientes” que satisfazem seus sentidos e realçam as suas experiências culturais, especialmente quando a refeição é uma experiência sensorial prazerosa, desta forma, as percepções sensoriais desempenham um importante papel psicológico e fisiológico na avaliação e apreciação da comida, tal como fazem para outras experiências num destino. Deste modo, o fator prazer ou o fator “sentir-se bem”, como resultado do consumo de alimentos num destino, é um fator de atração e uma ferramenta de marketing e merchandising, que não deve ser subestimada pelos gestores responsáveis pela promoção turística (Kivela & Crofts, 2006).

Quan e Wang (2004) defendem que, durante muito tempo, a experiência turística tem sido entendida unilateralmente e que ainda não está claro se o consumo de alimentos no turismo é considerado uma “*peak tourist experience*” (experiências que constituem as principais motivações para a viagem) ou uma “*supporting consumer experience*” - experiência de suporte (experiências que advêm da satisfação das necessidades básicas do visitante, como comer, dormir e deslocar-se, que não constituem as principais motivações para o turismo).

No entanto, tendo em consideração a sua importância, em circunstâncias específicas, este consumo culinário pode-se transformar numa “*peak touristic experience*”.

Kristensen (2017) assume que o modelo conceptual dos fatores *push* (fatores impulsionadores que fazem o turista querer viajar) e *pull* (fatores de atração do destino) e o modelo conceptual da experiência turística têm sido utilizados como ferramenta de reflexão sobre esta temática, constando que os gestores de destino e os *stakeholders* do turismo chegam, cada vez mais, à conclusão que a comida local é um dos símbolos importantes da região, dando prioridade ao desenvolvimento de alimentos, como uma atração turística potencial que pode melhorar a experiência no destino, seja como “*supporting consumer experience*” ou como parte da “*peak touristic experience*”.

É indubitável que a gastronomia se tem tornado um fator chave na promoção turística dos destinos, oferecendo oportunidades de crescimento económico e de desenvolvimento sustentável, tanto no turismo, como nas comunidades rurais, permitindo deste modo construir uma “marca” associada ao turismo culinário (López-Guzmán & Sánchez-Cañizares, 2012; Sims, 2009).

Neste contexto destaca-se ainda o valor acrescentado pelo *storytelling* à vivência do momento e do destino em si. Todas as narrativas inerentes à experiência acabam por enriquecê-la e torná-la memorável. O *storytelling* é uma forma de comunicação e constitui um elemento diferenciador na transmissão de uma mensagem (Frias, Silva, & Seabra, 2017), tendo o poder de familiarizar as pessoas com aquilo que se está a dizer ou contar (Lee & Shin, 2014), fortalecendo o elo de ligação entre o turista e o local (Mora & Livat, 2013), transformando o passado num presente turístico (Frias et al., 2017), com personagens e acontecimentos muito diferentes daqueles que se conhece (Irene, 2014).

Desta forma, devemos considerar que, com as narrativas apelativas e emocionais, é possível distinguir-se um destino dos restantes, criando uma maior ligação e empatia com os visitantes e, deste modo, tornar-se uma ferramenta de marketing poderosa na conquista da lealdade dos turistas, motivando futuras intenções de viagem (Akgün, Keskin, Ayar, & Erdoğan, 2015).

2.6 Stakeholders e Cadeia de Valor

Quando se pensa no desenvolvimento sustentável de novos produtos para um destino turístico, é fundamental que exista uma boa gestão estratégica por parte do mesmo, de modo a garantir a sua competitividade. No caso concreto do turismo culinário e enológico, como já foi explicitado anteriormente, em que a vertente das experiências é uma pedra basilar, implicando o envolvimento de inúmeros intervenientes, provocando impacto (social, económico, ambiental, entre outros) junto das populações locais, esta premissa da gestão e planeamento é fulcral.

Como tal, na perspetiva do planeamento estratégico ao nível dos destinos, Sotiriadis (2015) salienta a necessidade de responder a 3 questões essenciais: em primeiro lugar, o que fazer; em segundo, para quem e por último, como criar notoriedade. Ou seja, quando se faz um planeamento e se desenvolvem projetos de turismo culinário, é necessário definir os objetivos que se querem atingir, tendo em vista a satisfação dos turistas, melhorando as experiências dos visitantes do destino, criando e/ou potenciando o desenvolvimento e diferenciando a oferta no mercado. Por outro lado, é necessário abranger e envolver todos os *stakeholders*, de modo a promover o desenvolvimento sustentável da região, concedendo oportunidades de negócios aos produtores locais e comunicando com o mercado de forma eficiente. Finalmente, a notoriedade no mercado será a consequência natural da adoção e implementação das estratégias estabelecidas no plano, uma vez que o resultado será um aumento dos níveis de satisfação dos visitantes e um melhor ambiente empresarial, para os *stakeholders* locais.

Levando em conta todas estas questões e destacando a sua importância no planeamento deste tipo de produto turístico, considerou-se essencial definir, conhecer e compreender os *stakeholders* para este nicho de mercado. Desta forma, a Tabela 2.6.1 resulta da análise das diversas propostas de vários autores, sendo a definição clássica do termo, apresentada por Freeman (1984), o mote de partida para as restantes propostas.

Tabela 2.6.1- Definição de Stakeholder segundo vários autores

AUTOR	DEFINIÇÃO
Stanford Research Institute, 1963 in Freeman (1984)	<i>Grupos sem os quais a organização pode encerrar, desaparecer ou cessar funções.</i>
Freeman (1984)	<i>Indivíduo ou grupo de indivíduos que podem afetar ou ser afetados pelos objetivos de uma organização</i>
Nutt e Backoff (1993)	<i>Todas as partes que podem ser afetadas ou podem afetar a estratégia de uma organização</i>
Rowley (1997)	<i>Grupos ou pessoas que influenciam o contexto organizacional com o intuito de atingirem os seus objetivos.</i>
Freeman, Wicks e Parmar (2004)	<i>Grupos que são vitais para a sobrevivência e sucesso da organização.</i>
IFC (2007)	<i>Pessoas ou grupos que são afetados direta ou indiretamente por um projeto ou organização, assim como aqueles que têm interesses no projeto ou organização e/ou que podem vir a influenciar de forma positiva ou negativa o mesmo.</i>
Luciano, 2010 cit. in Cortijo and Mogollón (2011)	<i>Potenciais beneficiários ou portadores de risco.</i>
Cortijo e Mogollón (2011)	<i>Pessoas ou entidades que são afetadas pela atividade de uma organização, como por exemplo os colaboradores, clientes, fornecedores, meios de comunicação, administração pública ou sociedade em geral.</i>
Post et al, 2002 cit. in Cortijo e Mogollón (2011)	<i>Indivíduos ou entidades que contribuem, voluntária ou involuntariamente para a criação de riqueza.</i>

Fonte: Freeman (1984); Nutt and Backoff (1993); Rowley (1997); Freeman, Wicks and Parmar (2004); IFC (2007); Cortijo and Mogollón (2011)

Cortijo e Mogollón (2011:896) definem *Stakeholders* do turismo como aquelas pessoas ou grupos de pessoas procedentes de entidades públicas ou privadas que podem afetar ou são afetadas pelas atividades turísticas e que, portanto, devem ser considerados como um elemento essencial no planeamento estratégico do setor do turismo, num território ou destino turístico. Assim, as partes interessadas ou stakeholders do turismo têm a capacidade de influenciar o destino e imprimir as orientações sobre as particularidades do produto ou serviço turístico do destino.

No que se refere ao Turismo “Food and beverage” (Culinário e Enológico), a World Food Travel Association (2018) assume, como é evidente na figura

seguinte (Figura 2.6.1), que existem 3 grupos de empresas: empresas relacionadas ao setor das viagens e turismo, empresas relacionadas ao setor das comidas e bebidas e ainda outras empresas, que de forma indireta se encontram relacionadas com o setor. Constata-se assim que todas estas empresas, que constituem os *stakeholders* deste nicho de mercado, interferem e influenciam a qualidade do produto percebida e conseqüentemente a satisfação e fidelização dos clientes.

Figura 2.6.1 - Grupos que integram o Food and beverage tourism industry cluster, segundo a World Food Travel Association



Fonte: World Food Travel Association (2018)

Já o relatório “10 Produtos estratégicos para o desenvolvimento do turismo em Portugal - Gastronomia e Vinhos” (Turismo de Portugal, 2006) destacava a importância deste produto e revelava que, no setor da gastronomia e vinho, a cadeia de produção era frágil estruturalmente, devido a diversos fatores, entre

eles a pequena dimensão das empresas que operam no setor; a ausência de produtos ou experiências integrais; a ausência de recursos humanos especializados e ainda outros *gaps* de competitividade que afetavam o desenvolvimento deste setor.

Como tal, para garantir a diferenciação e delinear boas estratégias é necessário, entre outras etapas, identificar a cadeia de valor do produto “Turismo Culinário e Enológico”.

Desta forma, considerou-se importante, adotar a abordagem referida no *Second Global Report on Gastronomy Tourism* da World Tourism Organization (2017), como ponto de referência para estudar a cadeia de valor deste tipo de turismo, ilustrada na Figura 2.6.2. Nesta, verifica-se que o primeiro nível (A) – Planning and management - é composto pelos setores público, privado e público-privado, envolvidos na tomada de decisões que afetam os diferentes elos da cadeia de valor e, portanto, responsável pela gestão e planeamento do setor.

No que se refere à cadeia de valor (B) – Gastronomic tourism value chain - , esta composta por quatro pilares fundamentais: produtores, comerciantes, fornecedores de alimentos e bebidas e atividades gastronómicas. Deste modo, a cadeia de valor é constituída por um número significativo de operadores empresariais, em qualquer destino, que, através das suas atividades específicas e capacidades de inovar e desenvolver atividades atrativas, vão gerar experiências turísticas (C) – Experiences design for tourists -. No último patamar deste modelo (D) – Support for the value chain operations and development - , podemos encontrar os setores que apoiam o funcionamento de toda a “estrutura” e que permitem o desenvolvimento sustentável e competitivo deste tipo de turismo (World Tourism Organization, 2017).

Figura 2.6.2-Modelo da Cadeia de Valor do Turismo Gastronómico

Planning and management	A	Public institutions Ministries and institutions related to agriculture and agro-industry, trade, industry, tourism and culture. Governments and City Halls, with their Secretariats, Directorates and related institutions.		Private or mix institutions Associations representing producers and companies present along the value chain, cooperatives or organizations of producers, marketers, transporters, tourism companies, and food and beverage companies or related.			
		ACTIONS: Incentive Policies, regulation of the national production, programs for the rescue of products and local recipes, laws, taxes, other regulations.		ACTIONS: Identification of the aspects that have to be strengthened to increase competitiveness and sustainability.			
Gastronomic tourism value chain	B	Producers Crops, food factories, others related to food and beverages production.	Traders Market places and local farmers markets, supermarkets, speciality shops, others related to food and beverages trade	Food and beverages services (F&B): Restaurants, cafés, bars, catering services, and other business establishments related to F&B.	Gastronomy activities: Museums, festivals, exhibitions or shows, trade fairs, academic forums, custom cooking lessons, others.		
		<u>Possible activities:</u> Visits to crops to know the production processes and taste products, discovery of local products, visits to agroindustry companies (also opens investments opportunities) to know innovating processes, sighting of landscapes, flora and fauna in the crops, etc.	<u>Possible activities:</u> Tours through farmer's market with specialized chefs, try different products, eat in local restaurant or hotel, others related.	<u>Possible activities:</u> Tastings of special local products F&B (coffee, spirits, chicha, others). Cooking classes (from the purchase of the product to the table).	<u>Possible activities:</u> Visits to specialized events (subject to the dates of realization), business events between suppliers and farmers or producers, visit to gastronomic areas, among others.		
	1		2		3		4
Experiences design for tourists	C	Routes and circuits through restaurants, bars, cafés and others, to try different products and recipes. Tours with activities related to the different links in the value chain. Immersion trips in the gastronomic culture of a place, to know it through its cuisine and food traditions. As many as the combination the different links of the value chain can give.					
Support for the value chain operation and development	D	Academy	Financial sector	ICT Information and communications technology	Logistics, distribution and marketing		
		Research of tradition in products, recipes, activities around the food, etc. Training and development with innovation in the preparation of dishes: use of local products with new uses. Recovery of local (national) gastronomic culture. Interpretation and development of scripts for new routes and experiences offered.	First and second floor banks, Tourism support funds, and to any of the links in the value chain.	Use of information and communication technologies (ICT), as a tool to improve commercial links in the chain and to reach tourists interested in gastronomic tourism.	Development of new packaging that increase the competitiveness and improve the presentation of the product. Support to the cold chain in F&B, and to support their quality.		

Fonte: World Tourism Organization (2017:163)

De um modo geral, a Culinary Tourism Alliance (citada pela World Tourism Organization, 2017) definiu a cadeia de valor do “*food tourism*” como a cadeia que inclui todas as empresas que possam oferecer uma experiência de “*taste of place*” do destino.

As atividades da cadeia de valor são distintas e contribuem para a inspiração e criação de novos produtos, cuja diferenciação depende do valor adicionado e conferido pelo cliente (Turmina & Marquette, 2011).

3 Metodologia

Na realização do estudo, utilizou-se uma metodologia mista, fazendo-se uma triangulação de várias técnicas de recolha, bem como de tratamento de dados, recorrendo a diferentes métodos de análise.

Numa primeira fase, procedeu-se a uma revisão de literatura transversal sobre as várias temáticas relacionadas com o tema central, o turismo culinário e enológico.

Numa segunda fase, foi desenvolvido um estudo empírico, com base na literatura estudada, através da análise de benchmarking (processo explicado adiante no ponto 3.1), onde foram inventariados, em distintos sítios da internet e plataformas de comercialização, programas turísticos, com enfoque no turismo culinário.

Partindo desse levantamento e dessa inventariação, considerou-se extremamente relevante realizar uma análise de conteúdo, que baseada na revisão de literatura, se afigurou como a metodologia mais adequada, para alcançar os objetivos propostos.

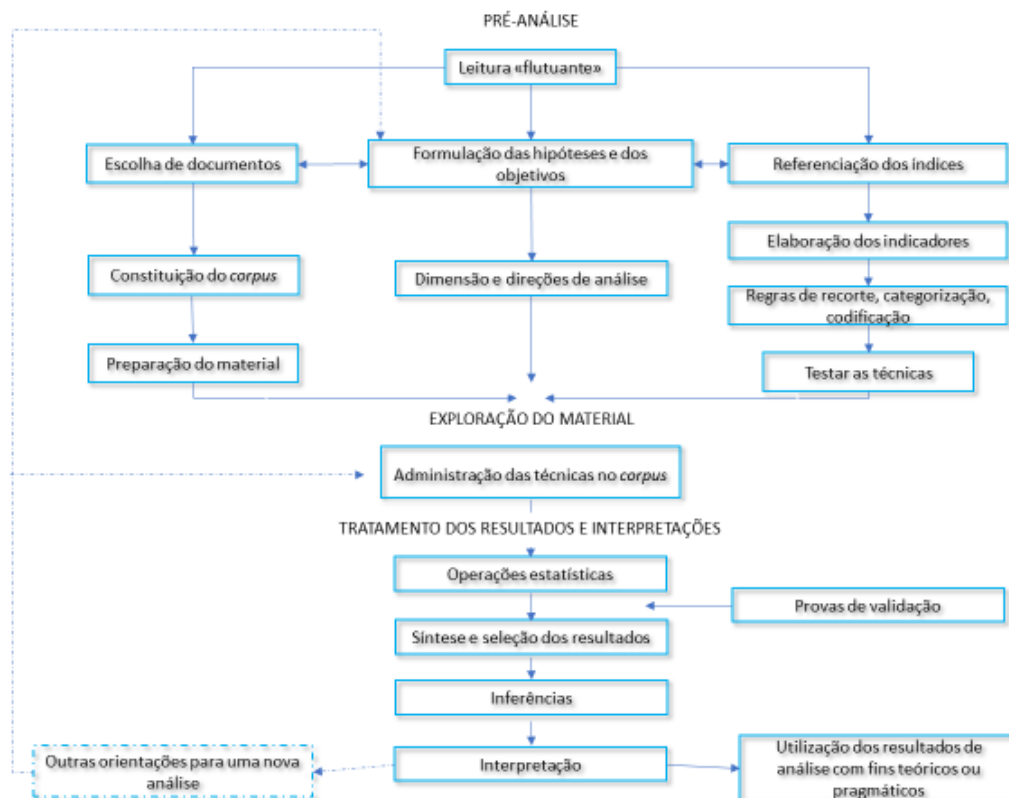
Num trabalho de 2003, Quivy e Campenhoudt, citados por Santos (2012:233), afirmam que *“a análise de conteúdo é cada vez mais utilizada na investigação em ciências sociais, pois esta oferece a possibilidade de tratar em profundidade e de forma metódica informação com elevada complexidade”*.

Efetivamente, Bardin (2009) define a análise de conteúdo como um conjunto de técnicas de análise das comunicações, independentemente da natureza das mensagens e do seu suporte, sendo o seu campo de aplicação bastante vasto, uma vez que qualquer comunicação deverá poder ser escrita e decifrada por estas técnicas. Esta autora salienta que, com o surgimento dos computadores e do tratamento informático, tornou-se exequível contemplar uma maior quantidade de dados, possibilitando a utilização de testes estatísticos impraticáveis anteriormente, possíveis pelo apuramento de contagens por frequência, ponderações, distribuições das unidades de registo, entre outros, permitindo ultrapassar a dicotomia entre análise quantitativa e análise qualitativa.

A autora refere também que esta análise tem como função enriquecer a tentativa exploratória, aumentar a aptidão para a descoberta e, por outro lado, tem a função de provar hipóteses, no sentido de estas serem verificadas, resultando na confirmação ou não dessas mesmas hipóteses. Estas duas funções podem coexistir e reforçarem-se mutuamente (Bardin, 2009).

Deste modo, e tomando por base o modelo de desenvolvimento de uma análise, exemplificado na Figura 3.1, proposto por Bardin, prosseguiu-se à referida análise.

Figura 3.1-Desenvolvimento de uma análise



Fonte: Bardin (2009:128)

Como podemos verificar através da figura apresentada acima e na perspetiva de Santos (2012:236),

a “autora considera que o tratamento do material é a codificação, correspondendo esta a uma transformação do texto em bruto, que mediante a utilização de regras precisas, permite a representação do

respetivo conteúdo. No caso de uma análise quantitativa e categorial, a codificação subdivide-se em três passos sequenciais; o recorte, que corresponde à escolha das unidades de análise, a enumeração, ou seja, a escolha das regras de contagem e, por último, a classificação e a agregação, que constituem a escolha das categorias“.

Algumas das etapas, que constituem a fase de pré-análise sugerida por Bardin (2009), serão explicadas adiante (ponto 4), de modo a justificar a sua utilização neste estudo. Simultaneamente, foi utilizado o *software SPSS Text Analysis for Surveys 3.0*, que permite o tratamento dos dados obtidos e sua consequente categorização, de modo a possibilitar a exportação para outro *software* de análise quantitativa, onde serão realizadas as operações estatísticas necessárias para o tratamento de dados.

De seguida, foi efetuada uma análise da cadeia de valor da oferta e dos *stakeholders* necessários para estruturar a oferta turística culinária e enológica, que iremos destacar adiante no ponto 5.

Neste âmbito, numa perspetiva regional, utilizou-se ainda o método de “*Snowball Sampling*”, de modo a identificar *stakeholders*, que não sendo tão evidentes ou conhecidos, não constavam das listagens que nos foram cedidas inicialmente (explicado adiante) e que serviram de base para uma primeira inventariação.

Handcock e Gile (2011) afirmam que “*snowball sampling*”, sendo desde há muito tempo uma técnica utilizada de forma informal (datando o primeiro trabalho sistemático da década de 1940), pode destacar a importância de ambientes interpessoais e a identificação de líderes de opinião e seguidores. Os autores referem ainda que este é um método de amostragem por conveniência, normalmente utilizado no estudo de populações de difícil alcance ou cujo acesso se torna extremamente dispendioso, de modo que a amostra probabilística inicial é impossível ou impraticável, levando a optar pela amostragem não probabilística.

No caso concreto do Algarve, os pontos de partida para a aplicação deste método foram:

1. Identificação de alguns intervenientes com conhecimento do sector turístico, que facultassem informações e que servissem de ponto de partida para o estudo e identificação dos potenciais ou efetivos *stakeholders* turísticos da região. Deste modo, obtivemos informações cedidas pela Região de Turismo do Algarve, Rota da Dieta Mediterrânica, Agrotur, Associação InLoco, entre outras entidades.
2. Com base nessas informações obtidas, associadas à pesquisa realizada online, foi possível identificar, para além dos já considerados, novos *players* no mercado e novas realidades empresariais. Esse levantamento deu origem a uma listagem dos diferentes *stakeholders* existentes, permitindo posteriormente categorizá-los em grupos. Esta fase do trabalho é exemplificada mais adiante, no ponto 3.2.
3. Posteriormente, recorreu-se à metodologia de entrevistas diretas, não estruturadas ou abertas, por contacto telefónico, para alguns membros da população, categorizados posteriormente neste estudo, como pertencentes ao Grupo A-Empresas do setor das comidas e bebidas, nomeadamente, responsáveis pelas Quintas Agrícolas e Vitivinícolas da região. Durante a entrevista, era solicitado aos inquiridos que fornecessem informações suplementares sobre os seus próprios serviços, bem como que identificassem outros indivíduos, de modo a dar origem a novos contactos.

Finalizar-se-á com uma análise crítica e os contributos do estudo para o melhor conhecimento deste nicho de mercado e para o desenvolvimento sustentável de novos produtos turísticos associados.

4 Análise de Benchmarking

O benchmarking resume-se, em traços gerais, à identificação das empresas concorrentes que podem ser consideradas exemplos de boas práticas em termos de gestão, traduzidas pela qualidade dos serviços ou produtos, pelo sucesso e alta performance, permitindo desta forma uma aprendizagem em relação aos processos utilizados por essas empresas.

Garvin (1993) citado por Wöber (2002) define Benchmarking como:

Benchmarking is a disciplined process that begins with a thorough search to identify best-practice-organizations, continues with the careful study of one's own practices and performance, progresses through systematic site visits and interviews, and concludes with an analysis of results, development of recommendations and implementation. (Garvin, 1993)

Em suma, o Benchmarking é uma ferramenta de gestão, bem como um processo constante de investigação e aprendizagem, que permite garantir às empresas vantagens competitivas em relação aos seus concorrentes, através da adoção, adaptação e implementação à sua própria realidade empresarial.

Com o desenvolvimento das novas tecnologias de informação e comunicação (TIC), nomeadamente a internet, assistimos a uma maior proliferação da informação, permitindo a possibilidade de recolha de dados em diversas áreas, inclusivé dados necessários para a análise que se pretende neste estudo. Corroborando esta ideia, importa referir que a *“Internet, como infra-estrutura mundial de informação e comunicação, assume um papel cada vez mais preponderante na redefinição das representações existentes acerca da sociedade da informação”* (J. M. P. de Oliveira, Cardoso, & Barreiros, 2004:15).

Por outro lado, Baltar e Brunet (2012) abordam a questão sobre a viabilidade da utilização da Internet como ferramenta de pesquisa científica. A principal dúvida relaciona-se com as possibilidades de metodologias online para produzir dados válidos e confiáveis, no entanto, acredita-se que esta possibilita novas formas de investigação, nas ciências sociais e comportamentais.

Como tal e apesar desta suspeição, consideramos importante utilizar esta fonte de informação, pela sua ampla abrangência e facilidade de recolha de dados,

bem como pela sua crescente importância e utilização na comunicação e divulgação dos destinos e dos produtos turísticos e na comercialização dos mesmos.

Desta forma, na fase de benchmarking, foi necessário pesquisar e identificar, na web, os diversos sites dedicados à divulgação e comercialização de pacotes turísticos culinários e enológicos, baseados em conceitos de experiências e aprendizagens, nestas áreas, e que integrassem atividades culturais e de lazer, bem como aulas de culinária, visitas a adegas e provas de vinho, entre muitas outras.

Consequentemente, esta abordagem permitiu:

1. Identificar os diversos sites especializados neste tipo de oferta:
 - a. Book Culinary Vacations
 - b. The International Kitchen
 - c. TourRadar
 - d. Gourmet on tours
 - e. Edible Destinations by Epitourean
 - f. Zicasso
 - g. Food & Wine Vacations
 - h. Ecco la Cucina
 - i. Culture Discovery Vacations
 - j. Indian Holiday (dedicado exclusivamente à oferta de pacotes na Índia)
2. Pesquisar a oferta de cada website, para cada um dos países escolhidos para o estudo. Devido ao elevado número de programas e à vasta abrangência geográfica dos programas oferecidos, optou-se por escolher os sites que comercializam pacotes para os países que compõem a área de influência da Dieta Mediterrânica - inscrita na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade em 2010 - integrada por Espanha, Itália, Grécia e Marrocos, sendo a classificação estendida a Portugal, Chipre e Croácia a 4 de dezembro de 2013 (UNESCO, 2014). Além destes países optou-se por incluir a França, sendo um destino turístico bem estruturado e bem implementado na área do turismo culinário e enológico, que aposta

fortemente na sua gastronomia para se promover, nas suas campanhas promocionais.

3. Definir a amostra através do levantamento do número de programas proposto por cada um dos sites, para os países escolhidos, dando origem à Tabela 4.1:

Tabela 4.1- Nº de programas por Sites e por Países

	Book Culinary Vacations	The International Kitchen	TourRadar	Edible Destinations by Epiteurean	Gourmet on tours	Zicasso	Food & Wine Vacations
Croácia	12	1	2	4	—	5	—
Marrocos	13	1	2	2	2	—	—
Chipre	1	—	—	—	—	—	—
Grécia	58	5	10	4	—	—	—
Espanha	70	6	7	4	2	2	3
Portugal	27	3	2	2	—	—	1
P. Ibérica	—	—	1	—	—	—	—
Itália	305	49	19	17	8	6	8
França	106	24	6	8	9	6	5
França + Espanha	—	—	1	—	—	—	—
Total	592	89	50	41	21	19	17

Fonte: Elaboração Própria

Como se pode verificar na Tabela 4.1, devido à limitação de tempo foi incomportável a análise do Book Culinary Vacations. Este agregador, apresenta uma oferta total, para todos os destinos turísticos do mundo, de 956 “Culinary Vacations”, dos quais 742 têm a categoria de “Cooking Holidays”. Do total observado (742 programas), foram avaliados aqueles que são realizados nos países que integram a Dieta Mediterrânica, aos quais também adicionámos a França por constituir um país onde o turismo culinário e enológico está muito desenvolvido. No total, foram identificados 592 programas. Por ser um número muito elevado, optou-se por fazer uma análise detalhada de dois websites: The International Kitchen e TourRadar, considerando que já nos permite ter uma amostragem significativa de 139 programas para análise. Por outro lado, os sites Gourmet on tours, Zicasso e Food & Wine Vacations só oferecem pacotes para metade dos países que se pretendiam analisar; enquanto Ecco la Cucina e Culture Discovery Vacations são exclusivamente dedicados à oferta de turismo culinário e enológico em Itália.

4. Para proceder à análise de conteúdo proposta por Bardin (2009) de uma forma coerente e aplicável, foi necessário criar uma estrutura de análise. Neste sentido a nossa estrutura de análise pressupõe 3 fases: pré-análise; exploração do material e tratamento dos resultados (inferência e interpretação). Partindo destas diretrizes, neste estudo foi necessário proceder a:

a. **Organização da análise** - Efetuar um quadro analítico organizado de todos os programas oferecidos pelos sites: The International Kitchen (Apêndice A), até 12 de maio e TourRadar (Apêndice B), até 28 de abril de 2018. No referido quadro constam informações sobre:

- i. Nome do programa;
- ii. *Síte* da internet onde se encontra disponível;
- iii. Destino turístico (e locais a visitar quando a informação está disponível);
- iv. Nº de dias que constituem o *package*;
- v. Preço;
- vi. Atividades e serviços incluídos no programa (ver Tabela 4.2 com um pequeno exemplo dos Apêndices A e B - Listas de Programas de Turismo Culinário e Enológico por *websites*)

Tabela 4.2 - Exemplo dos Apêndices A e B

TOURRADAR				
Website: https://www.tourradar.com/ff/food-culinary (All the packages are small groups tours that include accommodation as well as an expert guide, meals, transport and/or more)				
PROGRAMM E NAME	DESTINA TIONS	Nº DAYS	PRICE	SERVICES INCLUDED IN THE PROGRAMME
DISCOVER PIEMONTE https://www.tourradar.com/t/98547	Milan and Canelli	6 Nights / 7 Days	Prices since 2.970€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner. ✓ 1 hands -on cooking class in an organic farm in a rural area, using seasonal vegetables and aromatic herbs from the organic garden. ✓ Tour the wine cellar, vineyards, hazelnut grove and organic garden of the organic farm ✓ Visit 6 wineries ✓ Visit 1 cellar (in Canelli, which is famous for its underground "Cathedrals of wine" as UNESCO World heritage sites) ✓ 7 Wine tastings ✓ Visit the snail-shaped town of Serralunga d'Alba and its fortres ✓ Dinner at a typical restaurant. ✓ Visit to a dairy farm, which produces about 13 types of cheeses and yogurts from goat's milk. ✓ Cheese tasting ✓ Visit to a brewery that produces artisanal beers ✓ Beer tasting ✓ Chocolate tasting ✓ Truffle hunting (join the truffle hunter and his canines for truffle hunting in the forest) ✓ Local tours and visits (cultural visits) ✓ Dinner at the hotel

Fonte: Elaboração Própria a partir do site da TourRadar

- b. **Codificação de resultados; categorizações e inferências** de cada uma das atividades e serviços identificados e que constituem os pacotes. Como se pode ver na Tabela 4.3, onde é exemplificado o Apêndice C – Legenda dos códigos, este apêndice contém todos os códigos, descrições e nomes das categorias atribuídas.

Tabela 4.3 - Exemplo do Apêndice C

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	NOME DA CATEGORIA
cultvisit	Visitas culturais a património edificado	Ativ.culturais/patrimoniais
ofarmvisit	Visitas às quintas hortofrutícolas	Ativ.em quintas
dfarmvisit	Visitas às quintas pecuárias	
collectexper	Experiências de colheita de produtos alimentares vários, por parte dos próprios turistas	
trufhunt	Caça às trufas	
apiaryvisit	Visitas às colmeias e às quintas apicultoras	
mclass	Aprendizagem sobre manuseamento, manutenção e utilização de utensílios e “maquinas” utilizadas na confeção de alimentos	Aulas de culinária
cclass	Aulas de culinária	Exp. gastronómica em ambiente típico
eatypic	Refeições típicas confeccionadas com produtos locais.	
picnictasting	Picnic com produtos local e regionais	
sttasting	Provas de Street Food	Outras visitas
fpvisit	Visitas a Portos de Pesca	
corkvisit	Visitas à fábrica de cortiça	
pottvisit	Visitas ao artesanato de artesanato, olaria ou vidro	
fishexper	Experiência de Pesca com pescadores locais	
landvisit	Visitas e passeios pelo património natural e rural (paisagens naturais e agrícolas, parques naturais, etc)	Passeios em património natural/rural

Fonte: Elaboração Própria

De um modo geral, para melhor compreensão desta fase da metodologia, é importante conhecer todas as atividades que foram incluídas e agrupadas na definição de cada uma das categorias, como tal, é necessário ter em atenção, a Tabela 4.4.

Tabela 4.4 - Categorização das atividades

NOME DA CATEGORIA	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES
Atividades culturais / patrimoniais	✓ Visitas culturais a património edificado
Atividades em quintas	✓ Visitas: às quintas hortofrutícolas; às quintas pecuárias; às quintas apicultoras e às colmeias; ✓ Experiências de colheitas de produtos alimentares vários, por parte dos próprios turistas; ✓ Caça às trufas
Aulas de Culinária	✓ Aprendizagem sobre manuseamento, manutenção e utilização de utensílios e “maquinas” utilizadas na confeção de alimentos; ✓ Aulas práticas de culinária
Experiência gastronómica em ambiente típico	✓ Refeições típicas confeccionadas com produtos locais e em locais típicos; ✓ Picnic com produtos locais e regionais; ✓ Provas de Street Food
Outras visitas	✓ Visitas: ao Porto de Pesca; à fábrica da cortiça; ao artesão de olaria, artesanato ou vidro; ✓ Experiência de Pesca com pescadores locais
Passeios em património natural/rural	✓ Visitas e passeios pelo património natural e rural (paisagens naturais e agrícolas, parques naturais, entre outros)
Prova de azeite	✓ Provas de azeite
Prova de outras bebidas	✓ Provas de bebidas alcoólicas diversas: cervejas, licores, aguardentes, etc; cidra; café
Prova de produtos artesanais	✓ Degustação de: produtos gourmet; pão artesanal; mel; ostras; massa italiana; carnes curadas, presuntos, enchidos e charcutarias várias
Prova de doces artesanais	✓ Degustação de: bolos e biscoitos tradicionais; rebuçados tradicionais; Gelados Artesanais; Chocolate
Prova de queijos	✓ Degustação de queijos
Prova de vinhos	✓ Provas de Vinhos
Visita a adegas e caves	✓ Visitas: às Caves (“Winery”); às Adegas (“Cellar”)
Visita a fábricas de outras bebidas	✓ Visitas: às destilarias de cervejas, licores, aguardentes, entre outros; às “Cider Houses”
Visita a mercados locais	✓ Visitas aos mercados de produtores locais
Visita a produtores de azeite	✓ Visitas aos lagares de azeite
Visita a produtores de queijo e charcutaria	✓ Visitas: à Queijaria e produtor de queijos artesanais; aos Talhos e produtores de charcutaria e carnes curadas
Visita a fábricas/produtores alimentares	✓ Visitas: às Padarias artesanais; aos produtores de vinagres; aos Viveiros de ostras; às Salinas; às gelatarias artesanais; aos produtores de doces (rebuçados, biscoitos, entre outros); às fabricas de Chocolate; às fábricas de farinhas; às fábricas de Pasta Italiana
Visita às vinhas	✓ Visitas às Vinhas
Viver como residentes	✓ Hospedagem em locais “autênticos” (Fazendas, Quintas, Castelos, entre outros); ✓ Partilhar com os locais a casa e as suas atividades diárias

Fonte: Elaboração Própria

No que se refere às codificações, através da Tabela 4.5, pode-se observar um pequeno excerto do Apêndice D – Codificação de Programas, onde a coluna ID corresponde ao número de registo que identifica o programa. A segunda coluna corresponde à designação ou nome do programa, a terceira, quarta e quinta colunas especificam o destino, número de dias do pacote turístico e preço, respetivamente. A coluna: codificação, corresponde a cada atividade incluída nesse registo, fazendo ainda referência ao número de frequências de cada atividade (Exemplo: Winevisit1; Winevisit2, etc. significa que cada visita às caves é numerada contendo o programa o referido número de visitas).

Tabela 4.5 – Exemplo do Apêndice D com Codificação das Atividades

ID	Nome	País	Dias	Preço €	Codificação
1	Discover Piemonte	Italy	7	2970	cclass1,winevisit1,winevisit2,winevisit3,winevisit4,winevisit5,winevisit6,c elvisit1,wtasting1,wtasting2,wtasting3,wtasting4,wtasting5,wtasting6,wta sting7,cultvisit1,eatypic1,dfarmvisit,cheesvisit,ctasting1,brewvisit,btasting ,chtasting,trufhunt,eatypic2,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3
2	5 Days Italian Cookery Getaway In Umbria	Italy	5	950	cclass1,cclass2,cclass3,chvisit,pottvisit,vineyvisit1,celvisit1,wtasting1,cul tvisit1,olvisit,oltasting,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4

Fonte: Elaboração Própria

- c. **Informatização da análise das comunicações** - Para tal, foi necessário recorrer ao programa *Excel*, de modo a construir a base de dados apresentada no Apêndice E – Base de Dados para *SPSS Text Analysis*, (exemplificado na Tabela 4.6), que serve de base para esta análise neste outro *software*, utilizando unicamente as colunas ID e Codificação. Esta análise de conteúdo foi possível através da utilização do programa informático *SPSS Text Analysis for Surveys 3.0*, permitindo obter teias de associações e inferências.

Tabela 4.6 - Exemplo do Apêndice E – Base de Dados com Codificação

ID	CODIFICAÇÃO DAS ATIVIDADES
1	cclass1,winevisit1,winevisit2,winevisit3,winevisit4,winevisit5,winevisit6,celvisit1,wtasting1,wtasting2,wtasting3,wtasting4,wtasting5,wtasting6,wtasting7,cultvisit1,eatypic1,dfarmvisit,cheesvisit,ctasting1,brewvisit,btasting,chtasting,truffhunt,eatypic2,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3
2	cclass1,cclass2,cclass3,chvisit,pottvisit,vineyvisit1,celvisit1,wtasting1,cultvisit1,olvisit,oltasting,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4

Fonte: Elaboração Própria

Ao desenvolver esta etapa do estudo foi possível, numa primeira abordagem, analisar a oferta nacional e internacional e constatar que existe um mercado bastante alargado em termos de oferta, no que se refere ao Turismo culinário e enológico, apresentando-se assim como um nicho de mercado com grandes potencialidades para o Algarve. Verificou-se que a maior parte das atividades apresentadas nos diversos *packages* analisados, podem ser realizadas também na região, basta que se estruture a oferta e se desenvolva um plano de marketing bem definido. Para tal é importante analisar os *stakeholders* e a cadeia de valor da região, aspetos que serão abordados no ponto seguinte deste estudo.

5 Análise de Stakeholders e Cadeia de Valor para o Algarve

Para efetuar este estudo foi necessário, primeiramente, recorrer à revisão de literatura, de modo a compreender a cadeia de valor do turismo culinário e enológico. Devido às suas semelhanças e paralelismos com o turismo gastronómico, foi adotado para este trabalho a perspetiva do *Second Global Report on Gastronomy Tourism* (World Tourism Organization, 2017) exposto no ponto 2.6 deste estudo.

Por outro lado, tendo por base o explanado no referido ponto 2.6, procurou-se definir o conceito e compreender o envolvimento dos *Stakeholders* no panorama turístico atual.

Posteriormente, numa abordagem regional, realizou-se um levantamento (que inclui nalguns grupos *stakeholders* nacionais), através de pesquisas on-line, dando origem a uma listagem dos diferentes stakeholders que deveriam ser inventariados e que poderão vir a contribuir para o desenvolvimento de novos produtos e experiências culinárias e enológicas. Tendo por base a abordagem da World Food Travel Association (2018), exposta na Figura 2.6.1 (Grupos que integram o Food and beverage tourism industry cluster), analisada no ponto 2.6, a referida listagem, foi estruturada, dividida e categorizada em 3 grupos de empresas (compondo os Apêndices do F ao U):

Grupo A – Empresas do sector das comidas e bebidas:

- ✓ Produtores locais e regionais - Apêndice F;
- ✓ Quintas regionais - Apêndice G;
- ✓ Mercados municipais e pequenas feiras locais e regionais - Apêndice H;
- ✓ Eventos regionais de Comidas e Bebidas - Apêndice I;
- ✓ Feiras de Turismo, Gastronomia, Culinária e Enologia (Nacionais e Internacionais) - Apêndice J
- ✓ Espaços de restauração (estes não se referem a restaurantes comuns, mas sim a espaços de restauração integrados nas quintas e que recebem clientes externos) - Apêndice K.

Grupo B – Empresas do sector das viagens e hospitalidade:

- ✓ Alojamento (nesta categoria só estão incluídos aqueles cujas características se enquadram na filosofia do rural, autêntico e típico da cultura algarvia) - Apêndice L;
- ✓ Agências de viagens e Operadores turísticos - Apêndice M;
- ✓ Agregadores de programas de turismo culinário e enológico - Apêndice N;
- ✓ Empresas de animação turística e de organização de eventos e incentivos regionais - Apêndice O;
- ✓ Gestores de Destino - Apêndice P.

Grupo C – Outras empresas relacionadas (cujo negócio está relacionado, ainda que de forma indireta, com o Turismo culinário e enológico e que podem contribuir para a sua maior notoriedade e estruturação):

- ✓ Entidades públicas de índole regional e nacional - Apêndice Q;
- ✓ Associações do 3º setor - Apêndice R;
- ✓ Academia - Apêndice S;
- ✓ Media - Apêndice T;
- ✓ Plataformas tecnológicas - Apêndice U.

Esta informação encontra-se explicada e tabelada nos respetivos Apêndices, fazendo referência, consoante o grupo, a dados como por exemplo:

- ✓ Nomes e Domínios da internet (quando disponível)
- ✓ Moradas e Contactos;
- ✓ Informações adicionais sobre a empresa, sobre as atividades e experiências que oferecem;
- ✓ Datas e Locais (no caso dos Eventos regionais programados).

Em suma, o que se pretendeu com estas listagens foi compilar, organizar e estruturar toda a informação possível, referente aos *stakeholders* que influenciam de forma direta ou indireta a cadeia de valor e o desenvolvimento do turismo culinário e enológico, no Algarve.

6 Resultados e Reflexões Críticas

Numa primeira abordagem, na fase de pré-análise e através de uma leitura “flutuante”, designação utilizada na abordagem de Bardin (2009) sobre o desenvolvimento de uma análise de conteúdo, foi possível destacar um conjunto de serviços e atividades, tanto de lazer como de índole culinária e enológica, que são incluídas no *design* dos programas promovidos e comercializados pelos diversos websites.

Desta forma, elaborou-se a Tabela 6.1, referente aos serviços e atividades de lazer que integram os programas analisados e a Tabela 6.2 que compila as atividades de índole culinária e enológica que compõem os referidos programas.

Tabela 6.1 - Serviços e atividades de lazer integradas nos programas de Turismo Culinário e Enológico

SERVIÇOS	ATIVIDADES DE LAZER
Transportes para deslocação durante a estadia (autocarro, minibus);	Visitas culturais nas cidades, com acesso a monumentos, castelos, igrejas, museus, entre outros;
Carro de aluguer;	Refeições em restaurantes locais;
Alojamento;	Piqueniques no campo ou nas vinhas;
Viagem de comboio;	Visita a reservas naturais para visualização da fauna e flora local;
Voo doméstico de ligação entre regiões;	Passeios de barco;
Guias intérpretes especializados;	Passeios pedestres
Livro da viagem (Tour book);	Passeios de bicicleta
Souvenir personalizado;	Passeios no campo e na montanha;
Livro de receitas locais;	Espetáculos de música e dança;
	Visita a mercados, fábricas e lojas com produtos locais (ex: doces, cerâmica, cestaria);
	Tratamentos em Spas locais;
	Sessões de Yoga, meditação e mindfulness

Fonte: Elaboração própria a partir dos programas que se encontram nos websites analisados.

Tabela 6.2- Atividades de Índole Culinária e Enológica

ATIVIDADES DE ÍNDOLE CULINÁRIA E/OU ENOLÓGICA
<p>Aulas de cozinha em diferentes contextos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Restaurantes locais (aulas sobre técnicas culinárias de massas frescas, pratos de carne, peixe ou marisco, sopas, molhos, tapas);</i> • <i>Casa de residentes locais</i> para aprender a confeccionar receitas típicas segundo as tradições familiares; • <i>Restaurantes gourmet</i> com aulas com Chefs locais; • <i>Padarias</i> (aulas para aprender a fazer pão típico do local); • <i>Queijarias</i> (aulas sobre técnicas de confeção de queijos típicos); • <i>Chocolatarias</i> (aulas sobre técnicas de confeção de chocolates); • <i>Geladarias</i> (aulas sobre formas inovadoras de produção de gelados locais); • <i>Pastelarias</i> (aulas que visam ensinar técnicas de elaboração de sobremesas e doces típicos).
<p>Aulas para aprender a manusear utensílios específicos de cozinha e de enologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Máquina para fazer massas; • Utensílios de cozinha variados (diferentes tipos e formatos de tachos e panelas, pequenos utensílios de apoio a confeção, entre outros); • Utensílios de corte (Facas e outros) para aprender técnicas de corte de carne, peixe, presunto e queijos. • Utensílios de apoio à apanha, produção, engarrafamento e degustação de vinhos.
<p>Provas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azeite; • Bebidas (Champanhe, Cerveja artesanal, Vinho do Porto, Vinhos locais) • Café e chá • Carne curada; • Chocolate; • Presunto; • Queijo; • Street Food • Tapas
<p>Participação em atividades de apanha de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azeitona; • Especiarias; • Trufas; • Uvas;
<p>Visita a fábricas para compreensão do ciclo de fabrico/confeção de azeite, queijos e vinhos</p>
<p>Visita a vinhas e adegas com prova de vinhos e atividades associadas à seleção das uvas, destilação e engarrafamento;</p>
<p>Visita a mercados locais para aprender a escolher determinados ingredientes, legumes e especiarias para confeção de pratos típicos;</p>

Fonte: Elaboração própria a partir dos programas que se encontram nos websites analisados.

Desta forma, resultante dessa primeira abordagem e através do benchmarking, da recolha, organização, codificação e tratamento de dados foi possível obter dados qualitativos e quantitativos, passíveis de tratamento e análise estatística descritiva e inferencial.

6.1 Análise descritiva dos programas turísticos

Deste modo, no que se refere aos resultados quantitativos obtidos, constatou-se através da Tabela 6.1.1 que, na amostra de 139 programas escolhidos, o número mínimo de dias dos programas é de 2 e o máximo de 17, existindo no total uma amplitude de 15 dias.

Tabela 6.1.1- Estatísticas da variável Nº de Dias dos Pacotes

N	Válido	139
	Omisso	0
Moda		7
Amplitude		15
Mínimo		2
Máximo		17

Na Tabela 6.1.2, que reflete as frequências dos programas por número de dias, verifica-se que 87,0% do total é abrangido pelos programas entre os 4 e os 8 dias, constatando-se que os pacotes turísticos de 7 dias (25,2%), 5 dias (19,4%) e 8 dias (15,1%) constituem a maior oferta com uma percentagem cumulativa de 59.7% dos referidos 87%.

Tabela 6.1.2-Frequências dos Programas por Nº de Dias

		Frequência	Percentagem	Percentagem válida	Percentagem cumulativa
Válido	2	1	,7	,7	,7
	3	2	1,4	1,4	2,2
	4	20	14,4	14,4	16,5
	5	27	19,4	19,4	36,0
	6	18	12,9	12,9	48,9
	7	35	25,2	25,2	74,1
	8	21	15,1	15,1	89,2
	9	5	3,6	3,6	92,8
	10	6	4,3	4,3	97,1
	12	2	1,4	1,4	98,6
	15	1	,7	,7	99,3
	17	1	,7	,7	100,0
	Total		139	100,0	100,0

Analisando a Tabela 6.1.3, que reflete o preço médio praticado para cada um dos pacotes, por dias, juntamente com o desvio padrão (medida estatística de dispersão em torno da média), verifica-se que os preços são muito dispares, apresentando uma amplitude muito elevada dentro de cada categoria (nº de dias). Torna-se importante salientar e alertar para o facto de a média de preços apresentada não ser fiável, sendo meramente especulativa, uma vez que, tendo em consideração os elevados valores apresentados no desvio padrão, pode-se confirmar que os preços não são homogéneos, estando dispersos numa amplitude bastante considerável, entre o preço mais baixo e o preço mais elevado.

Tabela 6.1.3-Preço Médio dos Programa por Dias

Dias	Média	N	Desvio Padrão
2	371,00	1	.
3	968,50	2	309,006
4	1449,45	20	522,922
5	2107,41	27	571,024
6	2303,94	18	696,293
7	2995,97	35	762,590
8	2273,62	21	824,552
9	2712,80	5	745,224
10	2925,50	6	1429,918
12	2102,50	2	519,723
15	3840,00	1	.
17	4240,00	1	.
Total	2342,99	139	920,605

A Tabela 6.1.4 é colocada neste contexto, como exemplo da constatação anterior, de que os preços são extremamente dispares, ou seja, nos dados apresentados referentes ao preço médio por dia, para os programas de 3 dias, verifica-se que os preços vão dos 750€ em Itália, aos 1187€ na França. No entanto, dentro do mesmo país, neste caso, a França, com diferença de 1 único dia, o preço do pacote de 2 dias é de 371€.

Tabela 6.1.4-Preço médio por dia/por Países- Pacotes de 2 e 3 dias

NOME PROGRAMA	PAÍS	DIAS	PREÇO	PREÇO MÉDIO/DIA
CHAMPAGNE TOUR	France	2	371 €	185,50 €
CHATEAUX AND VINEYARDS OF THE LOIRE VALLEY	France	3	1 187 €	395,67 €
MICHELIN STAR COOKING ON THE PROSECCO ROAD	Italy	3	750 €	250,00 €

Ao longo do estudo, verificou-se que a variável preço dependia não só do número de dias do programa, mas também das atividades incluídas nos mesmos, bem como das regiões turísticas a visitar e onde se produziam as experiências, havendo uma grande disparidade de preços, dentro do mesmo país, mas em regiões turísticas diferentes, como se pode atestar nas Tabelas seguintes (da 6.1.5 à 6.1.12). Esta constatação levou a que não se aprofundasse a análise da variável preço, embora seja relevante referi-la, no entanto outras considerações podem ser tomadas através das tabelas seguintes.

Na Tabela 6.1.5, referente aos programas culinários e enológicos comercializados na Itália, pode-se constatar que, para além do preço médio por dia ser pouco homogêneo (veja-se o programa de 4 dias, com preço médio por dia de 191,25€ e o de 7 dias por 135,14€/dia ou de 8 dias por 144,38€/dia), este destino, sendo aquele que tem uma oferta mais alargada (com 68 programas), entre os países escolhidos, concentra essa mesma oferta nos pacotes de 5 e de 7 dias (com 19 programas cada, constituindo 55,88% do total), seguidos dos pacotes de 8 dias (10 programas, 14,71%), 4 dias (9 programas, 13,24%) e 6 dias (7 programas, 10,29%), só existindo 1 pacote de 3 dias, outro de 9, outro de 10 e outro de 15 dias (somando os restantes 5,88% do total da oferta).

Tabela 6.1.5 – Programas Culinários e Enológicos comercializados em Itália

NOME PROGRAMA	DIAS	PREÇO	PREÇO MÉDIO/DIA
MICHELIN STAR COOKING ON THE PROSECCO ROAD	3	750 €	250,00 €
TUSCANY LOCAL LIVING, HISTORY, HOSPITALITY AND FOOD	4	765 €	191,25 €
AUTHENTIC EXPERIENCE IN PIEDMONT	4	850 €	212,50 €
GASTRONOMY IN AN ITALIAN VILLA	4	900 €	225,00 €
INSIDER'S VENICE	4	900 €	225,00 €
LUXURY AND GASTRONOMY AT VILLA LUPPIS	4	975 €	243,75 €
FARM TO TABLE IN EMILIA ROMAGNA	4	1 050 €	262,50 €
FLAVORS OF THE REAL ITALIAN COUNTRYSIDE	4	1 550 €	387,50 €
COOKING UNDER THE TUSCAN SUN	4	1 650 €	412,50 €
LUXURY GASTRONOMY AT L'ANDANA	4	1 925 €	481,25 €
5 DAYS ITALIAN COOKERY GETAWAY IN UMBRIA	5	950 €	190,00 €
COOKING IN THE VALTELLINA VALLEY	5	1 750 €	350,00 €

SORRENTO COOKING ADVENTURE	5	1 850 €	370,00 €
VILLA ROMANA: AUTHENTIC AMALFI CUISINE	5	1 890 €	378,00 €
TASTE OF ITALY	5	1 995 €	399,00 €
COOK IN THE HEART OF CHIANTI	5	2 000 €	400,00 €
SPLENDID SANTA MARGHERITA AND THE CINQUE TERRE	5	2 000 €	400,00 €
AUTHENTIC ABRUZZO COOKING	5	2 025 €	405,00 €
CHIANTI COOKING: TUSCANY COOKING VACATION	5	2 025 €	405,00 €
DON ALFONSO	5	2 325 €	465,00 €
ANTINORI'S NOBLE TUSCANY	5	2 350 €	470,00 €
BAROQUE SICILY	5	2 400 €	480,00 €
CLASSIC TUSCAN TABLE AT VILLA CASAGRANDE	5	2 475 €	495,00 €
ELEGANT TAORMINA AND THE EASTERN COAST	5	2 550 €	510,00 €
TUSCANY'S LEFT BANK: BOLGHERI AND SUPERTUSCAN WINES	5	2 550 €	510,00 €
MEDITERRANEAN COOKING EXPERIENCE	5	2 550 €	510,00 €
A FOOD LOVER'S PARADISE IN NORCIA	5	2 700 €	540,00 €
COOKING AND VINEYARDS OF SOUTHERN TUSCANY	5	2 750 €	550,00 €
IN THE LAND OF PROSECCO	5	2 865 €	573,00 €
BOUNTIFUL PIEMONTE	6	2 250 €	375,00 €
PESTO, PASTA, AND THE CINQUE TERRE	6	2 300 €	383,33 €
FLORENCE FOR THE FOOD LOVER	6	2 300 €	383,33 €
DREAMIN' AMALFI	6	2 368 €	394,67 €
TUSCANY WINE TOUR	6	2 531 €	421,83 €
A VENICE COOKING ODYSSEY	6	3 100 €	516,67 €
BEAUTIFUL BELLAGIO ON LAKE COMO	6	3 200 €	533,33 €
TASTE OF SALENTO -AUTHENTIC CULINARY EXPERIENCE	7	946 €	135,14 €
AUTHENTIC UMBRIA	7	1 248 €	178,29 €
A CULINARY QUEST IN VASTO	7	2 550 €	364,29 €
SAPORI D'ABRUZZO	7	2 750 €	392,86 €
ROMAN COUNTRYSIDE DISCOVERY	7	2 750 €	392,86 €
CULINARY PARADISE IN ITALY	7	2 772 €	396,00 €
SECRETS OF TUSCANY	7	2 809 €	401,29 €
A FIVE-STAR RETREAT IN THE VENETO	7	2 845 €	406,43 €
A CULINARY ADVENTURE IN PUGLIA	7	2 950 €	421,43 €
DISCOVER PIEMONTE	7	2 970 €	424,29 €
FLAVOURS OF THE RENAISSANCE	7	2 995 €	427,86 €
LA CUCINA ROMANA IN THE SABINE HILLS	7	3 200 €	457,14 €
ITALY UNCORKED: WINE & COOKING IN THE HEART OF THE ITALIAN COUNTRYSIDE	7	3 295 €	470,71 €
LIVING THE REAL TUSCAN DREAM	7	3 300 €	471,43 €
SECRETS OF SPOLETO AND UMBRIAN COOKING	7	3 300 €	471,43 €
COOKING AND WALKING IN UMBRIA	7	3 550 €	507,14 €
CULINARY EXPERIENCE ON THE AMALFI COAST	7	3 600 €	514,29 €
TUSCANY'S TREASURE	7	3 850 €	550,00 €
LUXURY GOURMET EXPERIENCE ON ITALY'S LAKES	7	4 600 €	657,14 €
A TASTE OF PUGLIA	8	1 155 €	144,38 €

SICILY FOOD ADVENTURE	8	1 645 €	205,63 €
ITALY REAL FOOD ADVENTURE	8	1 980 €	247,50 €
SOUTH ITALY REAL FOOD ADVENTURE	8	2 050 €	256,25 €
COUNTRY COOKING IN UMBRIA	8	2 600 €	325,00 €
GASTRONOMY IN PARMA AND BOLOGNA	8	2 900 €	362,50 €
AUTHENTIC SICILIAN EXPERIENCE FOR THE FOOD LOVER	8	3 100 €	387,50 €
TUSCAN DREAM: COOK IN A LUXURY CHIANTI VILLA	8	3 375 €	421,88 €
TUSCOOKANY: ITALIAN COOKING AT TORRE DEL TARTUFO AND CASA OMBUTO	8	3 500 €	437,50 €
LUXURY LUCCA VILLA COOKING	8	4 150 €	518,75 €
ITALY'S EPICUREAN JOURNEY	9	3 795 €	421,67 €
FOOD LOVER'S FRANCIGENA WAY	10	3 007 €	300,70 €
ITALIAN ODYSSEY REAL FOOD ADVENTURE	15	3 840 €	256,00 €

Como é possível verificar na Tabela 6.1.6, em França, tal como na Itália, continua a existir uma grande discrepância de preços médios por dia, no que se refere à oferta; 80% do total dos 30 programas é constituída pelos pacotes de 7 dias (10 programas), 6 dias (8 programas) e de 5 dias (6 programas), que constituem 33,33%, 26,67% e 20% respetivamente.

Tabela 6.1.6 - Programas Culinários e Enológicos comercializados em França

NOME PROGRAMA	DIAS	PREÇO	PREÇO MÉDIO/DIA
CHAMPAGNE TOUR	2	371 €	185,50 €
CHATEAUX AND VINEYARDS OF THE LOIRE VALLEY	3	1 187 €	395,67 €
COOKING IN GASCONY	4	1 095 €	273,75 €
CHATEAU DE BERNE	4	1 900 €	475,00 €
TASTE BURGUNDY LIKE A LOCAL	4	2 017 €	504,25 €
PROVENÇAL ADVENTURE	5	1 200 €	240,00 €
A PARISIAN RENDEZVOUS	5	1 290 €	258,00 €
DISCOVER NORMANDY	5	1 625 €	325,00 €
GRAND TOUR OF THE LOIRE	5	2 300 €	460,00 €
BIKING AND COOKING IN THE LOIRE VALLEY	5	2 450 €	490,00 €
TERROIR, TOURING, AND TASTING	5	2 700 €	540,00 €
DELECTABLE DORDOGNE: LAND OF THE BLACK TRUFFLE	6	1 700 €	283,33 €
COOKING PASSPORT TO PROVENCE	6	2 250 €	375,00 €
GOURMET CUISINE IN FRANCE	6	2 250 €	375,00 €
ROBERT ASH COOKERY SCHOOL	6	2 335 €	389,17 €
A GASTRONOMIC HOLIDAY IN AIX-EN-PROVENCE	6	2 450 €	408,33 €
BEST OF BORDEAUX	6	2 800 €	466,67 €
COOKING IN A FRENCH CHATEAU	6	3 000 €	500,00 €
BORDEAUX WINE TOURS	6	3 322 €	553,67 €

COOKING IN BRITTANY	7	2 075 €	296,43 €
FOODIE PARADISE IN BURGUNDY	7	2 450 €	350,00 €
BEST OF PROVENCE TOUR	7	2 855 €	407,86 €
DISCOVER PROVENCE	7	3 000 €	428,57 €
CUISINE AND CULTURE OF PROVENCE	7	3 250 €	464,29 €
SAVOR THE FLAVORS OF THE LANGUEDOC	7	3 300 €	471,43 €
COLORS OF BURGUNDY	7	3 500 €	500,00 €
COOKING IN THE FRENCH ALPS	7	3 500 €	500,00 €
ELEGANT BURGUNDY	7	3 500 €	500,00 €
BONJOUR PROVENCE	7	4 490 €	641,43 €
A TASTE OF BORDEAUX	9	2 586 €	287,33 €

A Grécia apresenta-se, na Tabela 6.1.7, como o 3º país em termos de oferta turística culinária e enológica, no entanto, com um número de programas muito inferior à Itália e à França, com um total de 15 programas para a Grécia. Este destino turístico tem uma estratégia de concentração da oferta (46,67%), em pacotes de 8 dias. 33,33% são distribuídos pelos pacotes de 6 e 7 dias (com 20% e 13,33% respetivamente). Por outro lado, a Grécia optou por não desenhar pacotes turísticos pequenos (2 ou 3 dias), nem com mais de 9 dias.

Tabela 6.1.7 - Programas Culinários e Enológicos comercializados em Grécia

NOME PROGRAMA	DIAS	PREÇO	PREÇO MÉDIO/DIA
GASTRONOMICAL ESCAPE	4	419 €	104,75 €
FOODIES' HEAVEN	5	673 €	134,60 €
THE MAGICAL MICROCOSM OF MUSHROOMS	6	858 €	143,00 €
REAL PEOPLE - REAL FOOD	6	926 €	154,33 €
PELOPONNESIAN DELIGHTS	6	1 531 €	255,17 €
COOKING AND TRADITIONS OF CRETE	7	2 950 €	421,43 €
CULINARY SECRETS TO A LONGER LIFE WITH DIANE KOCHILAS	7	3 250 €	464,29 €
CRETAN DIET	8	1 150 €	143,75 €
TASTES OF GREECE	8	1 219 €	152,38 €
GREEK HOSPITALITY	8	1 784 €	223,00 €
AEGEAN FOOD & WINE EXPERIENCE	8	1 940 €	242,50 €
ZAKYNTHOS ISLAND ADVENTURE	8	2 175 €	271,88 €
GREEK COOKING ODYSSEY	8	2 400 €	300,00 €
GREEK GASTRONOMY ON SANTORINI	8	3 090 €	386,25 €
GREECE REAL FOOD ADVENTURE	9	2 015 €	223,89 €

Como é possível analisar através da Tabela 6.1.8, a Espanha encontra-se relativamente perto da Grécia, em termos de oferta deste tipo de produto culinário e enológicos, com uma oferta total de 13 programas mas com uma estratégia de comercialização totalmente diferente, uma vez que esta concentra-se nos pacotes de 4 dias (7 pacotes que totalizam 53,85% da oferta total) e de 10 dias (3 pacotes que constituem 23,08% da oferta), disponibilizando, aos viajantes de 5 dias, de 7 dias e de 9 dias, um único pacote de cada.

Tabela 6.1.8 - Programas Culinários e Enológicos comercializados em Espanha

NOME PROGRAMA	DIAS	PREÇO	PREÇO MÉDIO/DIA
COOKING IN ANDALUSIAN OLIVE COUNTRY	4	1 500 €	375,00 €
CATALONIAN TASTES AND TREASURES	4	1 700 €	425,00 €
CAMINO DE SANTIAGO IN STYLE	4	1 872 €	468,00 €
RIBERA DEL DUERO: THE SPANISH PARADISE FOR WINE & FOOD LOVERS	4	1 916 €	479,00 €
BASQUE CUISINE IN BILBAO FROM PINTXOS TO TXAKOLI	4	1 925 €	481,25 €
TASTE OF SEVILLE	4	1 990 €	497,50 €
A CAPITAL CULINARY ADVENTURE IN MADRID	4	2 090 €	522,50 €
THE ULTIMATE FOOD & WINE TOUR THROUGH SPAIN'S FINEST WINE REGIONS	5	2 662 €	532,40 €
GASTRONOMY IN THE PROVINCE OF CORDOBA	7	2 900 €	414,29 €
FOOD LOVER'S CATALONIA	9	2 077 €	230,78 €
SPANISH ROADS ADVENTURE	10	2 243 €	224,30 €
NORTHERN SPAIN REAL FOOD ADVENTURE	10	2 360 €	236,00 €
THE ULTIMATE FOOD & WINE TOUR AROUND NORTHERN SPAIN	10	5 148 €	514,80 €

No que se refere a Portugal, como podemos verificar na Tabela 6.1.9, só existem 5 programas de turismo culinário e enológico, nos 2 websites escolhidos para este estudo, sendo que esta oferta encontra-se concentrada (60%) em pacotes de 8 dias. Os restantes 40% do total da oferta estão distribuídos equitativamente em 2 programas, um de 7 dias e outro de 9 dias. De notar ainda que existe uma certa homogeneidade nos preços médios diários dos pacotes de 8 dias, rondando os 200€ (havendo uma diferença entre o valor mais alto e o mais baixo na ordem dos 86,63€/dia).

Tabela 6.1.9 - Programas Culinários e Enológicos comercializados em Portugal

NOME PROGRAMA	DIAS	PREÇO	PREÇO MÉDIO/DIA
DELECTABLE PORTUGAL IN HISTORIC EVORA	7	3 080 €	440,00 €
CULTURE & COOKING HOLIDAYS IN PORTUGAL	8	1 657 €	207,13 €
WALKING AND COOKING IN PORTUGAL	8	1 950 €	243,75 €
TREASURES OF PORTUGAL	8	2 350 €	293,75 €
HEART OF PORTUGAL	9	3 091 €	343,44 €

Como se pode verificar na Tabela 6.1.10, Marrocos opta por comercializar pacotes turísticos com 10 e com 12 dias, mais uma vez apresentando uma grande dispersão nos preços.

Tabela 6.1.10 - Programas Culinários e Enológicos comercializados em Marrocos

NOME PROGRAMA	DIAS	PREÇO	PREÇO MÉDIO/DIA
MOROCCO REAL FOOD ADVENTURE	10	995 €	99,50 €
MOROCCAN FLAVORS	10	3 800 €	380,00 €
MOROCCO FOOD EXPLORER	12	1 735 €	144,58 €

No que se refere à Croácia, a Tabela 6.1.11 mostra que este destino, tal como Marrocos, oferece 3 programas apenas dedicados ao turismo culinário e enológico, com preços bastante diferentes, tal como acontece com os destinos turísticos anteriormente analisados.

Tabela 6.1.11 - Programas Culinários e Enológicos comercializados em Croácia

NOME PROGRAMA	DIAS	PREÇO	PREÇO MÉDIO/DIA
CULINARY ADVENTURE ON THE CROATIAN COAST	7	3 300 €	471,43 €
GASTRO SAILING TOUR CROATIA	8	1 576 €	197,00 €
SLOVENIA & CROATIA REAL FOOD ADVENTURE	12	2 470 €	205,83 €

Ao longo do estudo, deparamo-nos com uma situação interessante, mostrando uma nova tendência em termos empresariais, as parcerias. Na Tabela 6.1.12, deparamo-nos com 2 programas que conjugam esforços entre 2 destinos turísticos diferentes, sendo que no primeiro programa o turista tem a possibilidade de visitar a França e a Espanha, numa mesma viagem, enquanto

no segundo programa, a experiência do turista é partilhada entre Espanha e Portugal.

Tabela 6.1.12 - Programas Culinários e Enológicos em parceria entre Espanha e França e entre Espanha e Portugal

NOME PROGRAMA	PAÍS	DIAS	PREÇO	PREÇO MÉDIO/DIA
TAPAS TRAIL	Europa	7	1 179 €	168,43 €
SPAIN & PORTUGAL REAL FOOD ADVENTURE	P.Ibérica	17	4 240 €	249,41 €

Como reflexão final, lembrando que a metodologia escolhida para a análise foi a seleção dos destinos que fazem parte da Dieta Mediterrânica, acrescida da França, verificou-se que em nenhuma das tabelas anteriores foi feita referência ao Chipre. Para esta constatação, existe uma explicação simples, este país não tem qualquer programa de turismo culinário e enológico, nos sites escolhidos para este benchmarking.

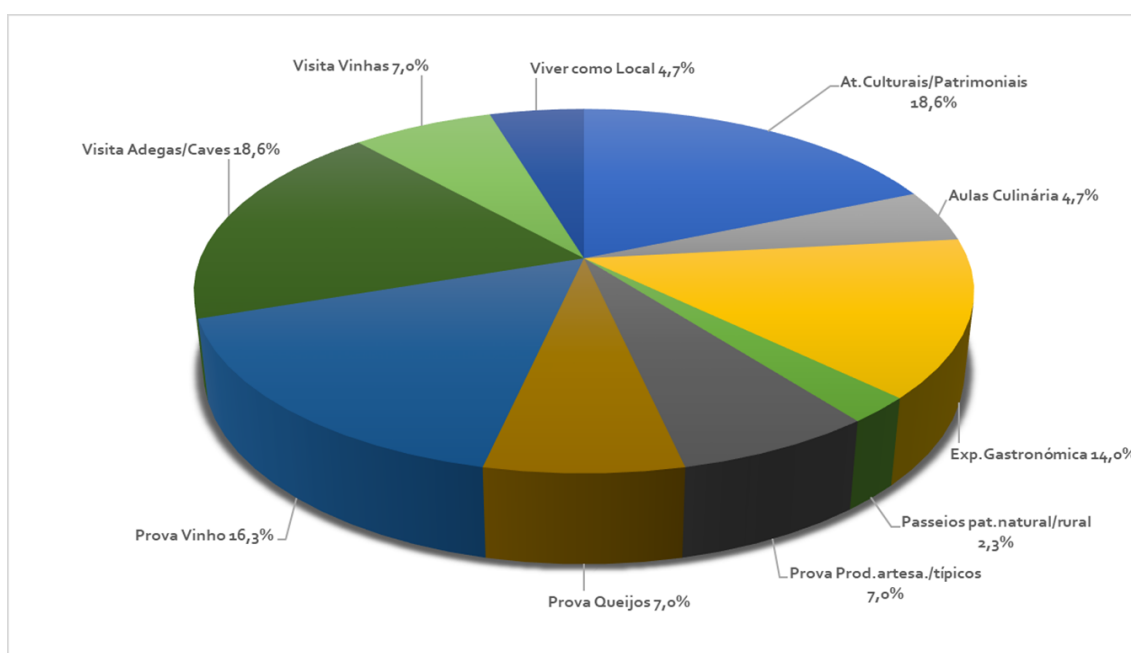
6.2 Análise da estrutura dos programas turísticos

Tal como foi referido anteriormente no ponto 3 (metodologia), um dos intuitos do estudo era a recolha de informação sobre todas as atividades que eram incluídas no design dos programas, de modo a verificar a importância e o peso, que cada uma delas tinha, na construção dos pacotes comercializados.

De modo a tornar mais perceptível a análise do peso relativo de cada categoria na constituição dos programas, considerou-se pertinente o agrupamento dos referidos programas. Assim sendo, constituiu-se grupos de 2 e 3 dias, de 4 e 5 dias, de 6 e 7 dias, de 8 a 10 dias e um último formado pelos programas de mais de 10 dias.

Desta forma é possível constatar, a partir do Gráfico 6.2.1, que, no grupo de programas de 2 e 3 dias, as atividades culturais (visitas ao património edificado), bem como as visitas às adegas e caves adquirem um peso bastante relevante na constituição dos pacotes, ambas com 18,6%, seguidas das provas de vinho (16,3%) e das experiências gastronómicas em ambientes típicos (14%). As restantes categorias têm menos peso no design destes pacotes turísticos, apresentando valores abaixo dos 7%.

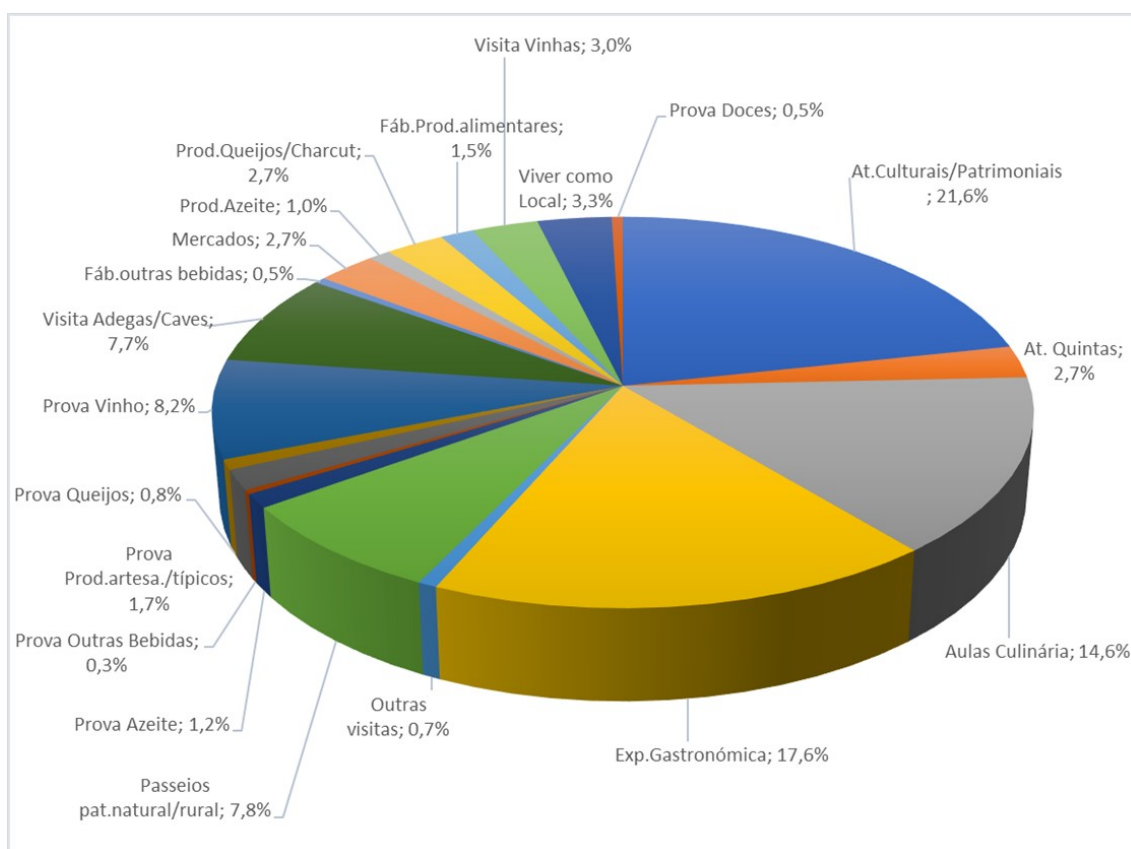
Gráfico 6.2.1-Peso relativo de cada categoria por grupo de programas de 2 e 3 dias



Fonte: Elaboração Própria

No que se refere ao peso relativo de cada categoria, para o grupo de programas de 4 e 5 dias (Gráfico 6.2.2), verificamos que as atividades culturais e patrimoniais lideram com 21,6%, enquanto 17,6% são dedicados às experiências gastronómicas e 14,6% são dedicados às aulas culinárias (constituindo assim uma percentagem acumulada de 53,8% do peso relativo), enquanto as provas de vinho com 8,2%, os passeios pelo património natural e rural com 7,8% e as visitas às adegas e caves com 7,7% constituem um segundo bloco de categorias com mais peso, totalizando uma percentagem acumulada de 23,7%. As restantes categorias detêm percentagens residuais abaixo dos 3,3%.

Gráfico 6.2.2-Peso relativo de cada categoria por grupo de programas de 4 e 5 dias

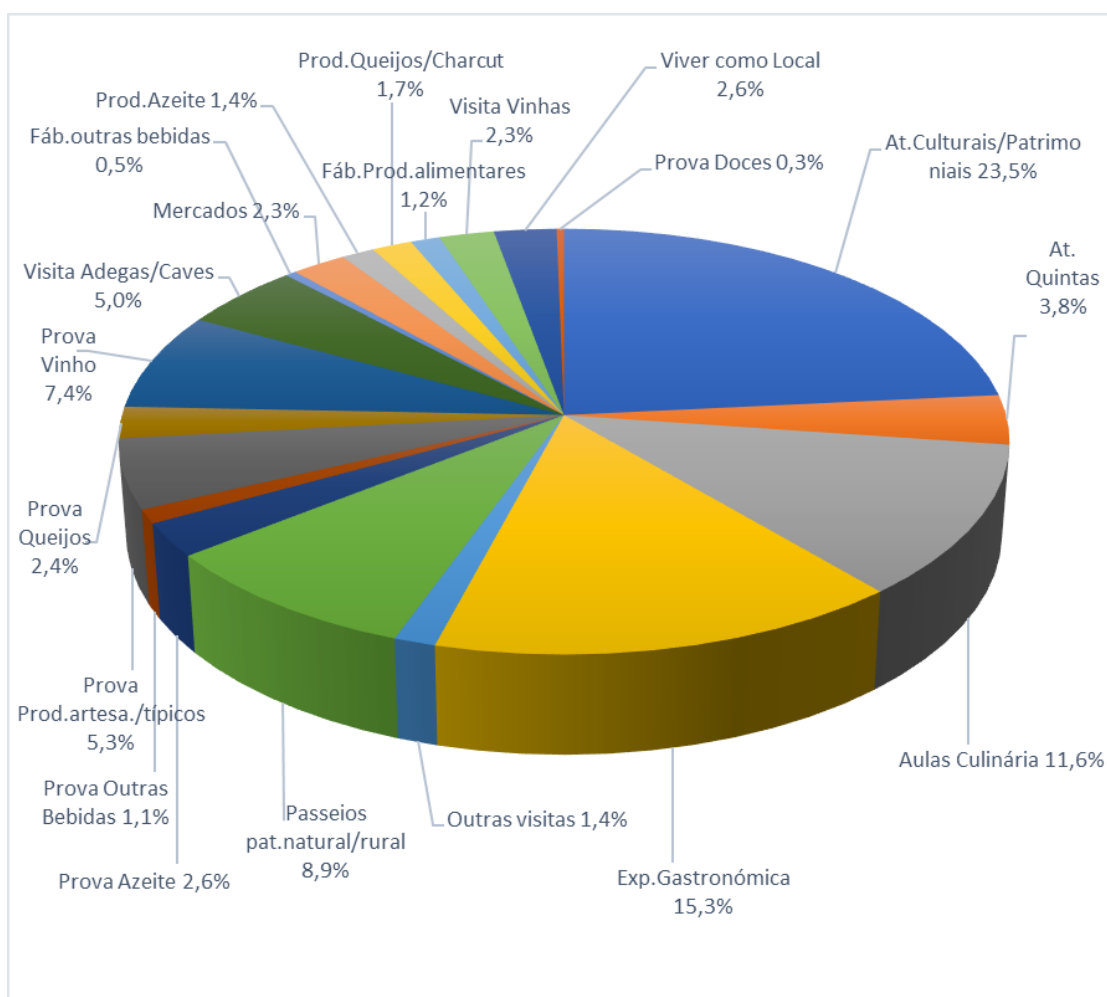


Fonte: Elaboração Própria

Quanto ao grupo de programas de 6 e 7 dias, verifica-se no Gráfico 6.2.3 que as atividades culturais e patrimoniais (com 20,6%), as experiências gastronómicas (com 17,9%) e as aulas de culinária (com 17%) continuam sendo as categorias com mais peso na construção destes *packages*, constituindo 55,5% do total das

passeios pelo património natural e rural, com 7,4% para as prova de vinhos, 5,3% para as provas de produtos artesanais e típicos, entre outros valores menores, o que demonstra um peso relativamente baixo. Desta forma, podem ser consideradas atividades complementares, embora sempre ligadas às experiências culinárias e enológicas.

Gráfico 6.2.4-Peso relativo de cada categoria por grupo de programas de 8 a 10 dias

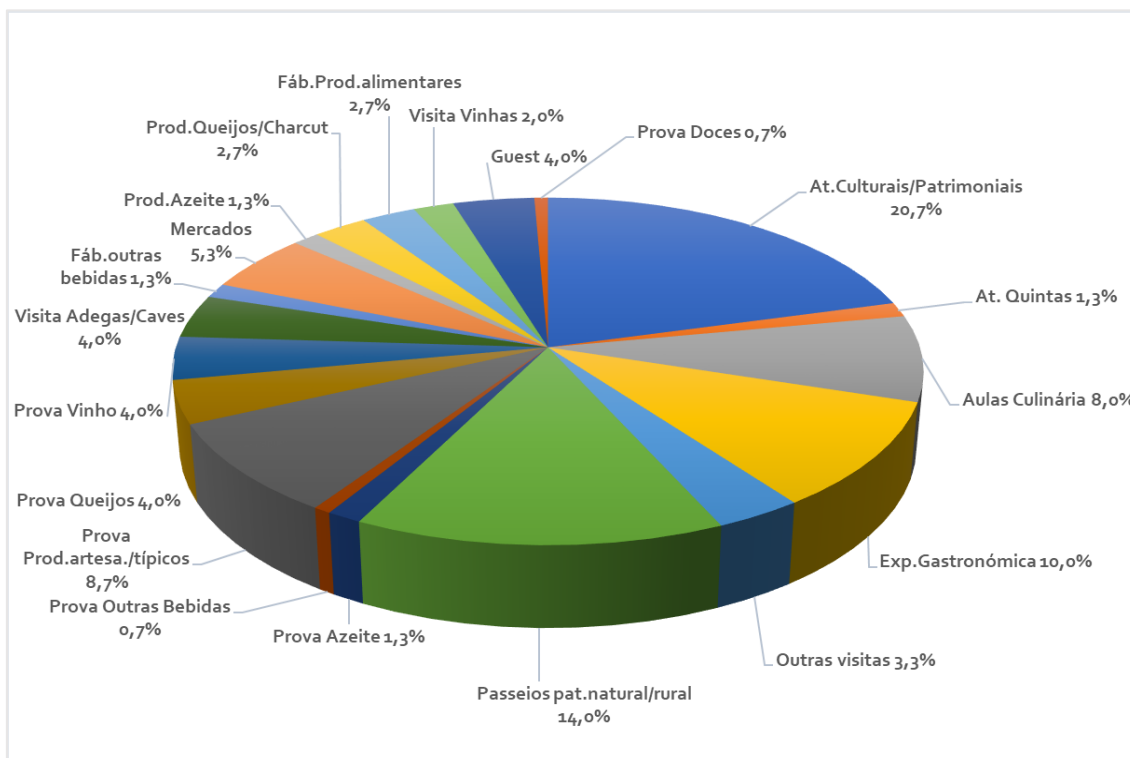


Fonte: Elaboração Própria

Para finalizar, apresentamos o Gráfico 6.2.5, que mais uma vez destaca a importância das categorias ligadas à cultura dos destinos, como é o caso das atividades culturais e visitas ao património edificado, com 20,7%, e aos passeios pelo património natural e rural, com 14%, perfazendo assim um peso relativo de 34,7% do total das atividades que compõem os pacotes turísticos com mais de

10 dias. Por outro lado, as experiências gastronômicas em ambientes típicos (10%), provas de produtos artesanais e típicos das regiões (8,7%) e as aulas de culinária (8%) constituem 26,7% das atividades oferecidas, ficando todas as outras abaixo dos 5,3% das visitas aos mercados.

Gráfico 6.2.5-Peso relativo de cada categoria por grupo de programas com mais de 10 dias



Fonte: Elaboração Própria

6.3 Associações e Inferências

De forma a tornar a análise do Gráfico 6.3.1 mais perceptível, é necessário ter em consideração a *Tabela 4.4 - Categorização das atividades*, anteriormente apresentada no ponto 4, na qual estão explanadas todas as atividades incluídas em cada uma das categorias criadas. Cada categoria resulta da análise e compilação das diversas atividades oferecidas nos pacotes turísticos que constituem a amostra.

É de extrema importância destacar que cada programa contempla uma diversidade de categorias, bem como mais do que uma ocorrência em determinadas atividades pertencentes à mesma categoria.

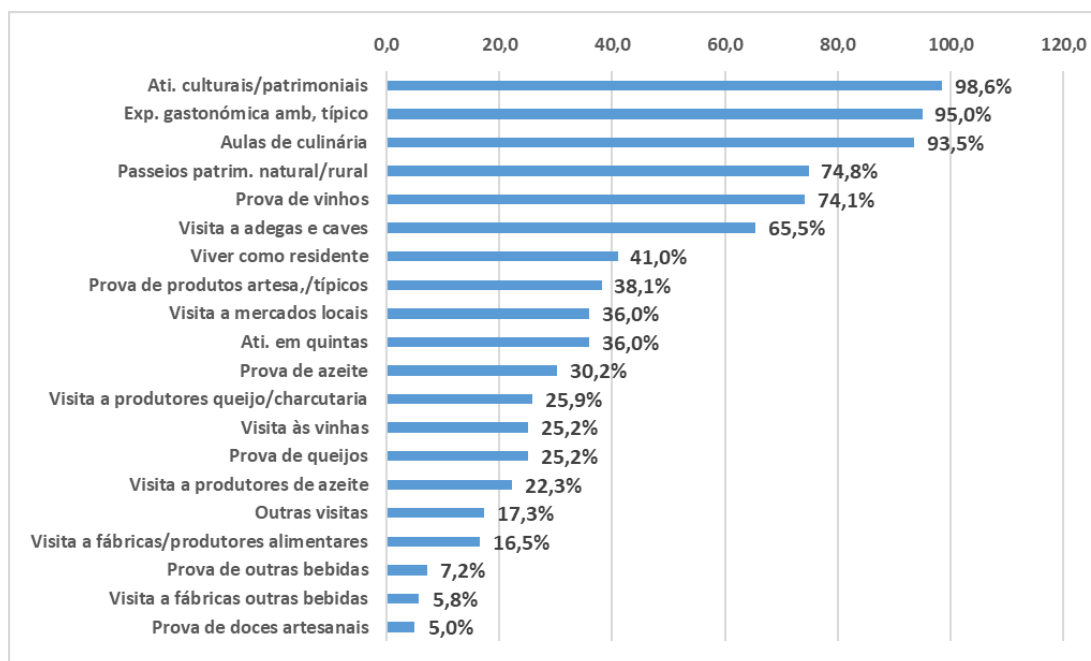
Assim sendo, como se pode verificar no Gráfico 6.3.1, existem quatro conjuntos de categorias. O primeiro reúne atividades com percentagens superiores a 90% e engloba as atividades culturais e de visitas ao património edificado (98,6%), as experiências gastronómicas em ambientes típicos (95%) e as aulas de culinária (93,5%).

Um outro bloco apresenta percentagens acima dos 65%, é constituído pelos passeios em património natural e rural (74,8%), as provas de vinhos (74,1%) e as visitas às caves e às adegas (65,5%).

O terceiro conjunto agrupa as atividades que apresentam percentagens abaixo dos 50%, no entanto encontram-se num intervalo entre os 41% (viver como residente) e os 22,3% (visitas a produtores de azeite), constando nesse intervalo atividades como a prova de produtos artesanais e típicos com 38,1%, a visita a mercados locais e atividades em quintas, ambas com 36%, a prova de azeite com 30,2%, a visita a produtores de queijo ou de charcutaria com 25,9%, a visita às vinhas e a prova de queijos, ambas com 25,2%.

As restantes atividades, com percentagens abaixo dos 18%, têm menor expressão. É o caso das outras visitas (17,3%), visitas a fábricas e a outros produtores alimentares (16,5%), provas de outras bebidas (7,2%), visitas a fábricas de outras bebidas (5,8%) e prova de doces artesanais (5%).

Gráfico 6.3.1- Associações entre Categorias



Fonte: Elaboração própria

Como tal, através da leitura do referido Gráfico 6.3.1, é possível verificar o peso que cada categoria tem na constituição dos referidos pacotes turísticos. Constatase assim que, as atividades culturais e patrimoniais, as experiências gastronómicas em ambientes típicos e autênticos, as aulas de culinária, bem como os passeios pelo património natural e rural, as provas de vinho e as visitas às caves e adegas são indubitavelmente componentes importantes no “design” dos programas de turismo culinário e enológico oferecidos, tendo um peso extremamente relevante na construção dos mesmos.

A vertente cultural tem uma grande importância na oferta de turismo culinário e enológico, uma vez que 98,6% dos programas oferecem atividades ligadas à cultura e ao património edificado de modo geral, nomeadamente visitas a monumentos, museus, centros interpretativos, entre outros, e 74,8% proporcionam passeios e visitas ao património natural e rural do destino a visitar.

Por outro lado, a vertente experiencial toma proporções significativas, sendo que 95% dos *packages* oferecem experiências gastronómicas, provas de vinhos em 74,1% e provas de produtos artesanais e atividades de degustação em ambientes típicos e autênticos (38,1%), que remetem para as raízes do local e sua identidade.

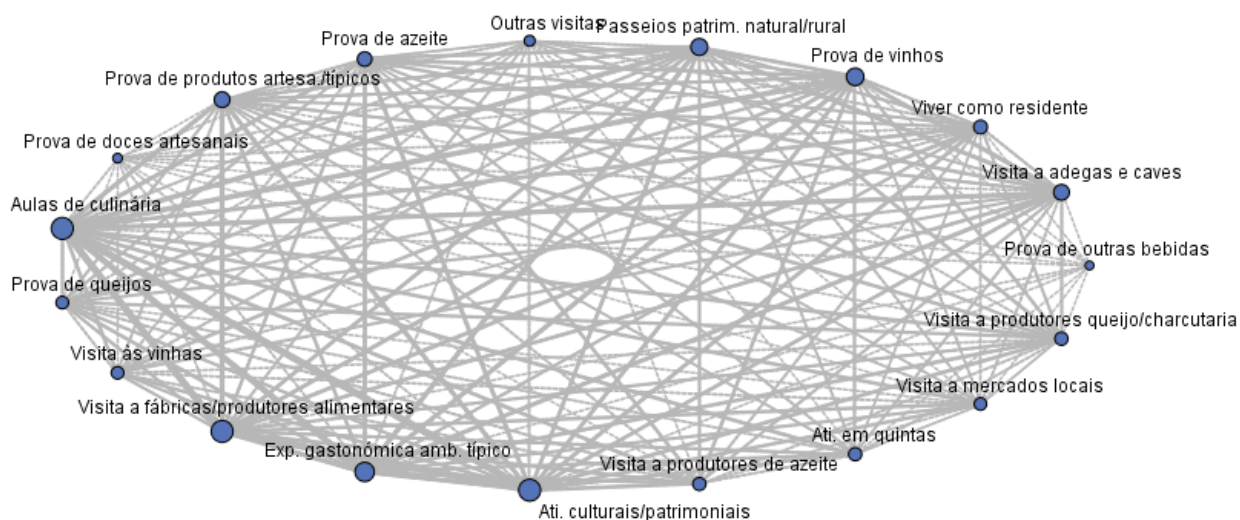
No entanto, a vertente experiencial vai mais além da passividade da degustação, assistindo-se à participação em atividades de aprendizagem. Desta forma, categorias como: aulas de culinária (93,5%), visitas às adegas e às caves (65,5%), viver como um residente (41%), visitas aos mercados locais (36%), atividades em quintas (36%) e visitas aos vinhedos (25,2%) são proporcionadas como um meio de ensino das técnicas culinárias e das técnicas de produção, consequentemente como forma de conhecimento da cultura e da vivência local, da promoção das raízes e da diferenciação do destino. Aliadas à aprendizagem, encontram-se outras atividades, também elas de degustação, como por exemplo, provas de azeite, provas de queijo, provas de outras bebidas e provas de doces regionais.

6.3.1 Associações entre Categorias

A utilização do programa informático *SPSS Text Analysis for Surveys 3.0* permite fazer uma análise de conteúdo que resulta numa teia. Essa teia reflete as associações existentes entre as diversas categorias pré-definidas, permitindo que várias atividades, pertencentes à mesma categoria, estejam englobadas no mesmo programa. A intensidade da associação é expressa através da frequência com que as categorias são referidas, ou seja, a associação entre as categorias é mais marcante e evidente quando existe um maior número de programas que incluem várias categorias em simultâneo.

A Figura 6.3.1.1 demonstra a existência de uma forte associação entre as categorias: atividades culturais e patrimoniais, aulas de culinária e experiências gastronómicas em ambientes típicos, formando um primeiro triângulo. Visitas a fábricas e a produtores alimentares, aulas de culinária e experiências gastronómicas em ambientes típicos são categorias que se relacionam num segundo triângulo bem definido. Um terceiro triângulo, bem visível, embora com uma associação menos intensa que os triângulos anteriores, é formado pelas categorias: visitas a adegas e caves, passeios pelo património natural e rural e provas de vinho. As restantes categorias têm associações muito ténues entre elas, não sendo possível destacá-las na teia, de forma tão inequívoca.

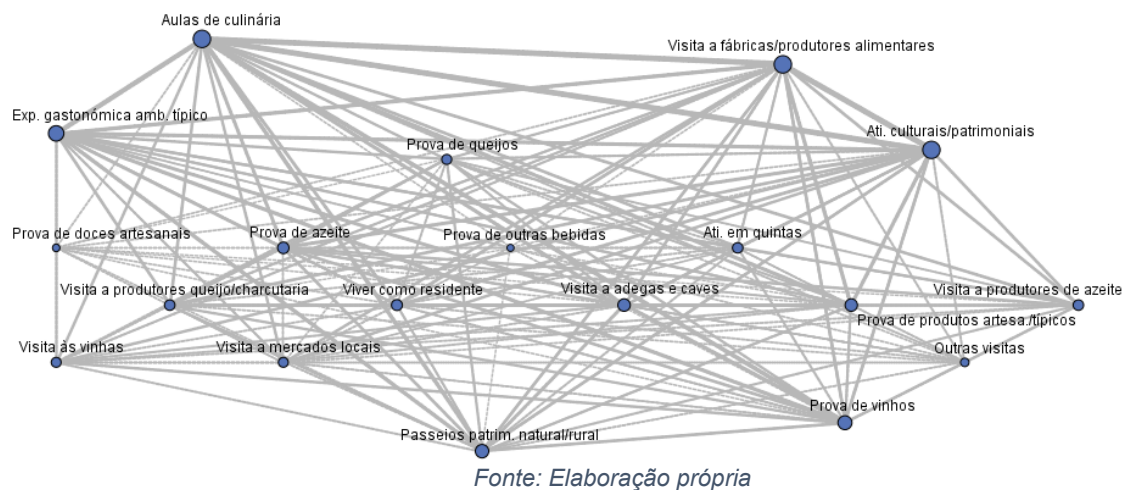
Figura 6.3.1.1-Associações entre as várias Categorias



Fonte: Elaboração própria

A Figura 6.3.1.2 representa graficamente as associações verificadas no Gráfico 6.3.1 e representadas, anteriormente, na teia da Figura 6.3.1.1. Nesta Figura, é possível visualizar melhor a forte associação existente entre as categorias: *atividades culturais e patrimoniais*, *aulas de culinária e experiências gastronómicas em ambientes típicos* e que foi denominada na análise anterior, como primeiro triângulo. O segundo triângulo referido, formado pelas categorias *visitas a fábricas e a produtores alimentares, aulas de culinária e experiências gastronómicas em ambientes típicos* também é mais perceptível nesta representação. As categorias *visitas a adegas e caves, passeios pelo património natural e rural e provas de vinho* formam assim o terceiro triângulo mais visível e verificado na figura anterior.

Figura 6.3.1.2-Destaque das Principais Associações entre Categorias



Como foi possível verificar através dos resultados obtidos, a vertente cultural está fortemente implantada na formação dos programas oferecidos, o que vem corroborar a relação existente entre a gastronomia, o turismo culinário e o turismo cultural. Tal como inúmeros autores, citados anteriormente, defendem, o turismo culinário está intrinsecamente ligado ao turismo cultural, tendo por base a gastronomia local e todos os aspetos culturais que envolvem a região visitada, a agricultura, os usos e costumes, o relacionamento social, etc.

Desta forma, como recurso cultural contemporâneo, a gastronomia satisfaz todos os requisitos convencionais dos produtos de turismo cultural (Scarpato, 2002, citado por Kivela & Crotts, 2006).

7 Conclusões e Considerações Finais

As paisagens pitorescas e a importância histórica ou religiosa de certos destinos deixaram de ser os únicos atrativos para os turistas, passando a gastronomia a transformar-se, cada vez mais, na atração principal para os visitantes (Gagić et al., 2013, citado por Fernandes et al., 2017).

A comida é uma necessidade para todos e, portanto, faz parte das práticas diárias dos viajantes. No entanto, a atitude e a motivação para consumir alimentos e buscar experiências relacionadas com a comida variam entre os viajantes (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2014), o que faz com que a relação com a gastronomia possa envolver diferentes experiências turísticas (Fernandes et al., 2017).

Tal como constata Custódio Santos *et al.* (2016), as constantes mudanças que ocorrem nos ambientes externos das organizações exigem uma monitorização contínua e sistemática das tendências que influenciam o comportamento do consumidor. A crescente preocupação com a sustentabilidade ambiental e social, o foco crescente na saúde e no bem-estar individual e o aumento do domínio e do uso de novas tecnologias de comunicação e informação provavelmente serão as tendências mais relevantes.

O estudo sobre o perfil do visitante do centro histórico de Faro, realizado por Ferreira e Costa (2001:38) apurou que *“a gastronomia surge como primeira preferência (74,7%), embora seguida de perto pelos monumentos (73,1%) e pelos museus (64,9%), enquanto as outras alternativas se classificaram a grande distância destas.”*

Estes dados levam-nos a constatar que a gastronomia e conseqüentemente a culinária local podem tornar-se atrações turísticas e potenciar o desenvolvimento sustentável da cidade. Estes nichos de mercado podem atuar como produtos complementares dos tipos de turismo genéricos (como por exemplo de sol e praia) e de outros tipos de turismo de interesse específico, (como golfe, náutico, negócios, monumental, eventos, entre outros) (CIDeTur –EEyN & CIET, 2008).

Segundo Sánchez-Cañizares e López-Guzmán (2012), a literatura especializada sugere que o turismo culinário tem mais oportunidades de se desenvolver nos destinos que já possuem os recursos, necessários para apoiar estratégias efetivas de promoção de turismo gastronómico, tais como património culinário único, *chefs* criativos e produtos agrícolas de boa qualidade.

Muitas coisas podem ser feitas em termos de promoção do turismo gastronómico, mas é fundamental a adaptação às tendências atuais e a preservação dos valores tradicionais. É essencial destacar a importância da colaboração público-privada como um instrumento essencial de cooperação para o desenvolvimento do turismo gastronómico. Esta colaboração pode ser feita através da cooperação com empresas privadas, cooperação com postos de turismo e entidades locais, bem como cooperação com organismos públicos nacionais (World Tourism Organization, 2017).

Todas as considerações anteriores podem e devem ser aplicadas ao turismo culinário, uma vez que a diferença mais marcante tem a ver com a motivação e com a atitude mais ativa deste tipo de turistas, ou seja, enquanto o turista gastronómico tem como motivação principal a gastronomia, o turista culinário tem interesse na gastronomia mas vê-a como uma motivação complementar para a viagem. No entanto, este tipo de turista procura ter experiências diretas no saber fazer, aprendendo as receitas, colhendo os produtos, entre outras atividades práticas, enquanto o turista gastronómico tem um contacto mais passivo, degustando, provando e vendo como se faz, numa atitude de observação. Embora tenham sido feitas algumas contribuições para a literatura científica do turismo gastronómico, ainda há um défice significativo no conhecimento das motivações e satisfação do turista gastronómico (Fernandes et al., 2017).

Importa ainda referir que não devemos ignorar o fato de que uma boa gestão do turismo, baseada em iniciativas como a criação de rotas culinárias, poderia ser uma alternativa para a implementação de estratégias voltadas para o desenvolvimento e promoção social e económica de áreas específicas. Tais iniciativas e estratégias contribuirão para promover a cooperação e as relações entre uma variedade de empresas culinárias, em diferentes cidades e áreas geográficas, aumentando a competitividade a nível local, respeitando o meio

ambiente e permitindo melhores condições de vida para os cidadãos envolvidos (Sánchez-Cañizares & López-Guzmán, 2012).

A gastronomia está intrinsecamente ligada ao destino e à imagem do destino, em formas multidimensionais, algumas das quais ainda não são claramente compreendidas (Kivela & Crofts, 2006), daí que a inclusão da gastronomia no design de qualquer produto turístico dos destinos seja essencial, uma vez que os visitantes que escolhem determinado destino para férias têm a necessidade diária de se alimentar (Melgar Ramírez, 2013).

Existem boas evidências sugerindo que, como resultado de experiências favoráveis, repetir visitas a um destino por causa da sua gastronomia única é um construto razoavelmente válido, a usar para fins de marketing do destino (Kivela & Crofts, 2006). A intensão de visitar um destino gastronómico é determinada por múltiplos fatores, como tal, a decisão de não visitar pode ser tomada em qualquer momento, durante a experiência da visita. Portanto, as *Destination Management Organisations* devem ser cautelosas na organização de festivais e eventos com um plano detalhado, bem pensado e bem estruturado (Kim et al., 2011).

Do ponto de vista da gestão, é altamente recomendável que não se ignore a importância do valor percebido, uma vez que este tem impacto na decisão dos turistas em visitar o destino, como tal, é essencial considerar que se pode aumentar a satisfação dos visitantes aumentando o valor percebido através do mix de comunicação de marketing, na fase da pré-visita (antes de realmente visitarem o destino) (Kim et al., 2011).

É importante ter em atenção que os destinos turísticos, que queiram promover o turismo culinário, devem preocupar-se com a qualidade a vários níveis: reconhecer e proteger os produtos locais, desenvolver uma oferta competitiva, garantir profissionalismo dos recursos humanos em toda a cadeia de valor deste tipo de turismo, através da formação constante e da qualidade de atendimento, de modo a garantir a satisfação do visitante. Por outro lado, é essencial a cooperação entre todos os agentes que constituem a cadeia de valor deste tipo de turismo a nível local (produtores, pescadores, mercados, mercados de peixe, restaurantes, hotéis, operadores turísticos, administrações públicas, etc.) (World Tourism Organization, 2012).

É fundamental destacar a importância do papel das *Destination Management Organisations*, bem como de todos os *stakeholders*, em se concentrarem em estratégias para desenvolver, incrementar e capitalizar o crescente interesse pela gastronomia, de modo a aproveitar essa tendência para criar nichos de mercado para os seus destinos.

Tomando por base a constatação de Richards (2002), que assume que o hábito de levar comidas e bebidas, típicas dos locais visitados, baseia-se na vontade de querer compartilhar aromas e sabores com a família e amigos e assim prolongar a agradável experiência lúdica vivida nos destinos visitados, é importante haver uma preocupação do destino em produzir e comercializar produtos alimentares com uma imagem reconhecível e bem desenhada, de modo a que se tornem imagem de marca do local e fortaleçam o seu posicionamento no imaginário do visitante.

Cada metodologia utilizada neste estudo teve o intuito de alcançar metas que foram sendo estabelecidas, de forma a atingir o objetivo proposto pelo estudo.

Assim, de um modo geral, pretendeu-se:

- ✓ propor uma análise, com base nas boas praticas nacionais e internacionais, deste tipo de turismo, através do benchmarking e da análise de conteúdos dos diversos programas oferecidos na Web;
- ✓ fazer um levantamento de todos os agentes, envolvidos numa oferta turística rica em tradições e competências distintivas.

Permitindo demonstrar que:

- ✓ O Turismo Culinário e Enológico é um nicho de mercado que se encontra em grande ascensão, apresentando uma procura cada vez maior e uma oferta cada vez mais estruturada a nível mundial;
- ✓ Existe uma grande variedade de atividades que podem ser incluídas na construção de pacotes turísticos desta natureza, dando ênfase à vertente cultural e de aprendizagem da gastronomia bem como dos usos e costumes locais;
- ✓ Este tipo de turismo é fortemente sustentável pela sua contribuição para o desenvolvimento ambiental, social e económico, uma vez que

garante tanto a preservação e implementação das áreas rurais, como a manutenção da autenticidade das tradições locais;

- ✓ Sendo este nicho de mercado mais propenso à procura ao longo de todo o ano e pouco suscetível às alterações climáticas, apresenta-se como uma oportunidade de esbatimento da sazonalidade e como uma oportunidade de mercado para a região;
- ✓ Existe grande variedade e diversidade de *stakeholders* no Algarve, que podem ser considerados como potenciais intervenientes na implementação e desenvolvimento sustentável do turismo culinário e enológico;
- ✓ Estão desestruturadas e desatualizadas as informações disponíveis sobre os mesmos;
- ✓ No Algarve, a realidade empresarial assenta em empresas e produtores de estruturas familiares, com poucos colaboradores,
 - enraizadas às tradições e valores locais,
 - enaltecendo práticas agrícolas locais.

Importa realçar que, estando o Algarve numa fase de maturidade em termos de oferta turística, torna-se urgente desenvolver novos produtos que lhe facultem capacidade competitiva, perante o presente panorama turístico mundial.

Esta região, sendo o berço de uma vasta tradição gastronómica e culinária de qualidade, baseada na Dieta Mediterrânica, não tem um produto definido e estruturado neste âmbito. Por outro lado, reunindo um vasto leque de empresas, que constituem os *stakeholders* do turismo culinário e enológico, tem todas as potencialidades para desenvolver, neste âmbito, um produto sustentável, bem estruturado e bem-sucedido.

Sendo uma tendência emergente/crescente, a procura pela diferenciação, pelo típico, pelas raízes, pelo estilo de vida saudável, suportados pela sustentabilidade do local visitado, é essencial adaptar a oferta turística aos novos desafios que se apresentam no mercado turístico atual.

A crescente globalização, o aumento das possibilidades socioeconómicas para o uso do tempo livre, a aplicação das novas tecnologias na agricultura (exemplo da utilização de robôs e drones nas explorações agrícolas), afetando o emprego,

somam-se a uma maior consciência ambiental, a um crescente interesse pelo património natural e cultural e ao desejo de maior contacto com a natureza que levam as pessoas, turistas e potenciais turistas, a se interessarem mais pela vida do campo, pela origem dos produtos e a sua qualidade. Os produtos especializados oferecem a oportunidade de criar rotas gastronómicas, fornecer produtos locais frescos aos restaurantes, fazer compras diretas em quintas, criar novos menús com “velhas” receitas, mas novas “roupagens”, etc. (CIDeTur – EEyN & CIET, 2008).

8 Contributos e Limitações

Henriques e Custódio (2010) destacam que, por um lado, *“a gastronomia é reconhecida enquanto património valorizador da identidade do destino e da experiência turística, por outro, o turismo (através de determinadas tipologias / segmentos / motivações / comportamentos de turistas) pode comprometer a identidade gastronómica, fundamentalmente nas suas dimensões de autenticidade e simbolização no contexto de processos de mercantilização / turistificação da cultura.”*

No entanto, apesar deste receio, devemos considerar que cabe aos gestores do destino, através de um plano estratégico bem definido e bem implementado, garantir que esses impactos da turistificação sejam minorados ou mesmo inexistentes, através de controlo e avaliação da qualidade dos projetos apresentados nesta área.

Desta forma, a estruturação da oferta turística é essencial para tal garantia, logo, consideramos que este estudo pode dar o seu contributo, uma vez que permite avaliar as diferentes realidades existentes e tipologias de produtos e experiências que são oferecidas pelos outros destinos turísticos, de modo a facultar um conhecimento mais profundo sobre o que é abrangido no “design” de pacotes turísticos culinários e enológicos para, a breve trecho, servir de apoio à estruturação das novas rotas e programas que possam vir a ser criadas no Algarve.

Realça-se que a temática do turismo culinário, especificamente, e do enoturismo têm sido pouco abordadas a nível académico, havendo uma limitação ao nível da revisão de literatura. Devido à sua semelhança e paralelismo, o turismo gastronómico serviu de base para o desenvolvimento deste trabalho, uma vez que a maioria dos autores não diferenciam o turismo gastronómico do turismo culinário e outros consideram estes tipos de turismo uma extensão do turismo cultural.

Por outro lado, no caso concreto do Algarve, a Enogastronomia é um produto turístico ainda por desenvolver e estruturar de forma sustentável, havendo a necessidade de suportar este estudo em casos concretos de outras regiões, cujo

produto turístico está bem implementado, e que têm um know-how bem fundamentado.

Neste estudo específico, verificou-se que, pela alargada oferta existente na *Web* e pelas limitações de tempo para o estudo, só foi possível basear a análise de benchmarking numa amostragem de 139 pacotes turísticos. No entanto, como uma primeira abordagem, considerou-se ser suficiente para obter informações valiosas para adquirir conhecimento sobre as boas práticas de países bem implementados no mercado. Este estudo pode ser o ponto de partida para novos estudos em áreas como:

- ✓ tipologias de alojamento utilizadas,
- ✓ impacto das redes sociais na divulgação da oferta,
- ✓ perfil dos consumidores do turismo culinário e enológico especificamente,
- ✓ nível de satisfação dos turistas através da análise de *reviews*,
- ✓ relação entre as atividades oferecidas e a discrepância de preços, entre tantas outras abordagens possíveis.

Em relação ao levantamento dos *Stakeholders* no Algarve, a limitação temporal do estudo inviabilizou a pretensão de visitar, pessoalmente, algumas empresas do setor das comidas e bebidas, inventariados e apresentados como Grupo A neste estudo (caso de produtores locais e regionais, quintas, entre outros). O intuito das visitas era a verificação das condições ou falta delas, para futuras parcerias na construção de pacotes turísticos e contributo para a qualidade dos mesmos.

No entanto, esta inventariação deixa a porta aberta para futuros estudos e ações no sentido de estruturar a oferta e divulgar a importância e o potencial deste tipo de turismo, junto dessas mesmas empresas. Por outro lado, esta listagem organizada e categorizada irá permitir aos agentes interessados, uma rápida consulta bem como a constante atualização das informações recolhidas.

Referências Bibliográficas

- ACEVIN-Asociación Española de Ciudades del Vino. (2016). *Análisis de la Demanda Turística en las Rutas del Vino de España*.
- Akgün, A. E., Keskin, H., Ayar, H., & Erdoğan, E. (2015). The influence of storytelling approach in travel writings on readers' empathy and travel intentions. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 207, 577–586. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.10.129>
- Alexios-Patapios, K., & Aristeidis, G. (2017). Greek Breakfast : A New Tourism Brand Name for an Age-Long Gastronomy Tradition, 235–241. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-33865-1>
- Andersson, T. D., & Mossberg, L. (2017). Travel for the sake of food. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1), 44–58. <https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1261473>
- Baltar, F., & Brunet, I. (2012). Social research 2.0: virtual snowball sampling method using Facebook. *Internet Research*, 22(1), 57–74. <https://doi.org/10.1108/10662241211199960>
- Bardin, L. (2009). *Análise de Conteúdo*. Lisboa: Edições 70.
- Beltrán, J. J., López-Guzmán, T., & González Santa-Cruz, F. (2016). Gastronomy and Tourism: Profile and Motivation of International Tourism in the City of Córdoba, Spain. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(4), 347–362. <https://doi.org/10.1080/15428052.2016.1160017>
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2014). Culinary-gastronomic tourism – a search for local food experiences. *Nutrition & Food Science*, 44(4). <https://doi.org/10.1108/NFS-12-2013-0142>
- Carvalho, R. J. G. de S. F. de. (2015). *O perfil e as motivações do visitante gastronómico e do enoturista de Guimarães*. Universidade do Minho.
- CIDeTur –EEyN, & CIET. (2008). La Gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo. El caso de Tomás Jofré. *Serie de Estudios Sobre Turismo*, 1, 1–58.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism - Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755–778. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003>
- Cortijo, G. I. M., & Mogollón, J. M. H. (2011). Los Stakeholders Del Turismo. *Tourism & Management Studies*, 1, 894–903.
- Custódio Santos, M., Veiga, C. M. G., & Águas, P. (2016). Tourism services: facing the challenge of new tourist profiles. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 8(6), 654–669.

- Duarte, R. L. da R. (2016, June). O Sommelier e os serviços de hospitalidade no mercado do vinho e na Enogastronomia. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 1–19.
- Everett, S. (2016). *Food and Drink Tourism: Principles and Practice*. (M. Waters, Ed.) (1st ed.). SAGE Publications.
- Falcón, J. P. (2014). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. *Revista Digital de Marketing Aplicado*, 12, 35–67.
- Fernandes, G. A. M., Lotero, C. P. U., Gálvez, J. C. P., & Rivera, I. C. R. (2017). Festivales Gastronómicos y Turismo en Latinoamérica. El Festival Raíces de Guayaquil, Ecuador. *Revista Rosa Dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 356–376. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v9i3p356>
- Ferreira, A., & Costa, C. (2001). Centros Históricos E Turismo. O Perfil Cultural Dos “Novos Turistas” Que Visitaram O Centro Histórico De Faro Em 2001. *Encontros Científicos*, 28–46.
- Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 36–50). Minho-Portugal: Routledge.
- Freeman, R. E. (1984). *Strategic management: A stakeholder approach*. Boston: Pitman.
- Freeman, R. E., Wicks, A. C., & Parmar, B. (2004). Stakeholder Theory and “The Corporate Objective Revisited.” *Organization Science*, 15(3), 364–369. <https://doi.org/10.1287/orsc.1040.0066>
- Frias, C., Silva, C., & Seabra, C. (2017). Storytelling: motivações, autenticidade e envolvimento dos Turistas Culturais. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, 27/28, 1355–1366.
- Gaztelumendi, I. (2012). Tendencias y claves de Éxito del Turismo Gastronómico. *I Simposi de Gastronomia i Turisme*, 1–36.
- Goulart, F. (2015). Gastronomia: Ciência e Profissão. *Arquivos Brasileiros de Alimentação*, 1(1), 3–20.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2003). *Food Tourism Around the World: Development, management and markets*. Burlington USA: Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-7506-5503-3.50005-1>
- Handcock, M. S., & Gile, K. J. (2011). On the Concept of Snowball Sampling, 49–50. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9531.2011.01243.x>
- Henche, B. G. (2017). “Los Mercados de Abastos y su comercialización como producto de Turismo de Experiencias. El caso de Madrid.” *Cuadernos de Turismo*, 39, 167–189. <https://doi.org/10.6018/turismo.39.290491>

- Henriques, C., & Custódio, M. J. (2010). Turismo e Gastronomia: A valorização do património gastronómico na região do Algarve. *Revista Encontros Científicos - Tourism & Management Studies*, 69–81.
- Herrera, C. F., Blanco, C. F., & Arilla, J. M. P. (2011). Las rutas del jamón en España como producto de turismo gastronómico. Análisis y perspectivas de futuro para el caso de Teruel. In *Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito*. (pp. 221–255). Zaragoza-Spain.
- IFC - International Finance Corporation. (2007). Participação dos interessados: Manual de melhores práticas para fazer negócios em mercados emergentes. Retrieved February 6, 2018, from https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/6dfcd900%0A48855597b744f76a6515bb18/IFC_StakeholderEngagement_Portuguese.pdf?MOD=AJPERES;
- Irene, P. (2014). The power of Storytelling. *Research-Technology Management*, 57(2), 54–55.
- Kim, Y. H., Kim, M., & Goh, B. K. (2011). An examination of food tourist's behavior: Using the modified theory of reasoned action. *Tourism Management*, 32(5), 1159–1165. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2010.10.006>
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354–377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- Kristensen, A. D. (2017). *Food as an element in developing tourist experiences A case study of the Finnmark region in Northern Norway*. UiT The Arctic University of Norway.
- Lee, Y.-S., & Shin, W.-J. (2014). Marketing tradition-bound products through storytelling: a case study of a Japanese sake brewery. *Service Business*, 9(2), 281–295. <https://doi.org/10.1007/s11628-013-0227-5>
- Locks, E. B. D., & Tonini, H. (2005). Enoturismo: o vinho como produto turístico. *Revista Turismo Em Análise*, 16(2), 157–173.
- Long, L. M. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington, KY: University Press of Kentucky.
- López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. (2012). Culinary tourism in Córdoba (Spain). *British Food Journal*, 114(2), 168–179. <https://doi.org/10.1108/00070701211202368>
- Melgar Ramírez, S. (2013). La Gastronomía en el sistema turístico. Buscando nuevos productos, mejorando destinos. El caso de la isla de Fuerteventura. *Www.Pasosonline.Org*, 11(2), 483–494.
- Mora, P., & Livat, F. (2013). Does storytelling add value to fine Bordeaux wines? <https://doi.org/10.1016/j.wep.2013.01.001>

- Norrild, J., Raffaele, L. Di, Schlüter, R., Ferreira, M., & Juan, J. T. (2017). *Gastronomía y turismo-Destinos con sal y pimienta*. Argentina: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. <https://doi.org/10.18226/21789061.V9I2P308>
- Nutt, P. C., & Backoff, R. W. (1993). Transforming Public Organizations with Strategic Management and Strategic Leadership. *Journal of Management*, 19(2), 299–347. <https://doi.org/10.1177/014920639301900206>
- Oliveira, J. M. P. de, Cardoso, G. L., & Barreiros, J. J. (2004). Comunicação, cultura e tecnologias de informação. Lisboa: Quimera Editores.
- Oliveira, S. (2007). La importancia de gastronomía en el turismo- Un ejemplo de Mealhada – Portugal. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 16, 261–282.
- Peccini, R. (2013). A Gastronomia e o Turismo. *Rosa Dos Ventos*, 5(2), 206–217.
- Pereira, M. L. S. (2017). *Experiências turísticas memoráveis e nostalgia*. Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro.
- Pérez, I. M. V. (2016). *Análisis Descriptivo del Turismo Enológico*. Universidad de Sevilla.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297–305. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4)
- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (pp. 3–20). London: Routledge.
- Rodrigues, R. G. (2016). *Enoturismo, Turismo Enogastronômico e Slow Food: Experiências na Serra Gaúcha-RS/Brasil*. Universidade Federal do Rio Grande Sul.
- Rowley, T. J. (1997). Moving Beyond Dyadic Ties: a Network Theory of Stakeholder Influences. *Academy of Management Review*, 22(4), 887–910.
- Sánchez-Cañizares, S. M., & López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229–245. <https://doi.org/10.1080/13683500.2011.589895>
- Santos, M. M. (2012). “A importância da paisagem cultural para a competitividade dos destinos.” Universidade de Aveiro.
- Serra, E. M., Vieira, J. M. C., & Spawton, T. (2010). Determinants of portuguese wine & enotourism consumer behaviour. *Journal of Tourism Studies - COGITUR*, 3(7), 9–20.
- Silva, R. do N. e, Pons, M., & Valduga, V. (2016). O Saber Fazer

- Enogastronômico do território do Vale dos Vinhedos/RS. *Agora*, 18(1), 7–17.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Smith, S. L. J., & Xiao, H. (2008). Culinary Tourism Supply Chains: A Preliminary Examination. *Journal of Travel Research*, 46(3), 289–299. <https://doi.org/10.1177/0047287506303981>
- Sotiriadis, M. D. (2015). Culinary tourism assets and events: suggesting a strategic planning tool. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 27(6), 1214–1232. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-11-2013-0519>
- Turismo de Portugal. (2006). *10 Produtos Estratégicos para o Desenvolvimento do Turismo em Portugal- Gastronomia e Vinhos*. Lisboa.
- Turmina, C., & Marquette, R. M. F. (2011). Potencialidade Turística Gastronômica Com Base No Diferencial Competitivo : Caso Da Confeitaria Copacabana / Santa Maria / Rs. *Disciplinarum Scientia: Ciências Sociais Aplicadas*, 7(1), 103–115.
- UNESCO. (2014). Inscription on the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. Retrieved January 22, 2018, from http://www.mediterradiet.org/en/about/brief_history
- UNWTO. (2016). *Red de Gastronomía de la OMT- Plan de Acción 2016/2017*. Medellín-Colombia.
- Williams, H. A., Jr., R. L. W., & Omar, M. (2014). Gastro-tourism as destination branding in emerging markets. *International Journal of Leisure and Tourism Marketing*, 4(1), 1–18. <https://doi.org/10.1504/IJLTM.2014.059257>
- Wöber, K. W. (2002). *Benchmarking in tourism and hospitality industries: The selection of benchmarking partners*. CABI. (CABI, Ed.).
- World Food Travel Association. (2018). Who We Are: The World's Leading Authority on Food Tourism. Retrieved January 8, 2018, from <https://www.worldfoodtravel.org/cpages/about>
- World Tourism Organization. (2012). *Global Report on Food Tourism*. UNWTO. Madrid.
- World Tourism Organization. (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism*. UNWTO. Madrid.
- Woźniczko, M., & Orłowski, D. (2017). Unusual gastronomic establishments in the world as destinations of culinary tourism. *GEOGRAPHY AND TOURISM Semi-Annual Journal*, 5(1), 113–127. <https://doi.org/10.5281/zenodo.834526>

Apêndices

Apêndice A – The International Kitchen - Lista de Programas de Turismo Culinário e Enológico

THE INTERNATIONAL KITCHEN Website: https://www.theinternationalkitchen.com/cooking-vacations/				
PROGRAMME NAME	DESTINATIONS	Nº DAYS	PRICE	SERVICES INCLUDED IN THE PROGRAMME
<p>CULINARY ADVENTURE ON THE CROATIAN COAST https://www.theinternationalkitchen.com/program/culinary-adventure-on-the-croatian-coast-culinary-vacations-and-wine-tours-in-croatia-dalmatian-coast/</p>	Croatia	6 Nights/ 7 days	Prices since 3.300€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner with wine pairings. ✓ 3 cooking classes: <ul style="list-style-type: none"> * 1ST cooking classes takes place in a 13th-century palace home, where you'll learn more than just recipes; Chef Tatjana also teaches what it's like to live and cook like a local in historic Split. * 2ND class is in a 200-year-old house, in the rural Hinterland and takes place around the komin – or open fireplace – of a family home; part demonstration and part hands on, guests discover how to make bread among other local specialities. * 3RD class at a 500-year-old wine cellar - experience the simple art of making peka, an ancient tradition that involves cooking 'under the lid; ✓ Visit to the farmer's market. ✓ Cultural visits to Split, Truse, Dalmatian, Solta Island and more. ✓ Have a private tour of the Olynthia Olive Mill and taste their oils. ✓ Visit to a Honey producer, tasting included. ✓ Enjoy a fabulous home-cooked Dalmatian lunch paired with local wines. ✓ Visit of Mali Ston bay with oyster harvesting ✓ Enjoy a light seafood lunch of the oysters. ✓ Walking tour of Dubrovnik's Old Town ✓ Wine and food tour on the Peljesac peninsula, including wine tastings. The tour consists of a trio of wine tastings at a variety of respected wine cellars, including Milos winery – home to a poet and wine maker – and Grgich winery in Trstenik
<p>MOROCCAN FLAVORS https://www.theinternationalkitchen.com/program/morocco-cooking-vacations-moroccan-flavors/</p>	Morocco	9 Nights/ 10 days	Prices since 3.800€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dinner a local restaurant. ✓ 4 cooking classes: <ul style="list-style-type: none"> * 1st class in a traditional dar (house) focusing on traditional Moroccan food. * 2nd class is a full day cooking experience in Fes, begging with a local vegetable market visit * 3rd class - learning to bake bread in a clay oven, cooking tagine over the charcoal in the Berber village.

				<ul style="list-style-type: none"> *4th class - final cooking lesson in Essaouira ✓ Cultural visits of: Casablanca, Rabat, Meknes, Volubilis, Fes, Marrakech and the famous Djemaa el-Fna, Essaouira, El Oualidia, and El Jadida ✓ Excursion to a Berber village ✓ Explore the medina's street market lined with fresh fruit, mounds of spices, intricately woven Berber carpets and many other art objects of Morocco. ✓ Lunch and dinner at a traditional restaurant in the medina. ✓ The 4th day dinner will be served in one of the local restaurants of the medina. ✓ Exploration of the Marrakech's souk (market). ✓ The 6th dinner will be served in the famous square at a local restaurant.
<p>GREEK GASTRONOMY ON SANTORINI https://www.theinternationalkitchen.com/program/greek-gastronomy-on-santorini-greek-islands-cooking-vacation/</p>	Greece	7 Nights/ 8 days	Prices since 3.090€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 cooking classes led by the local Chef Vassilis in a traditional restaurant ✓ Private guided tours of Santorini ✓ Cultural visits to: Akrotiri excavations; an 18th-century monastery and the mountain of the Prophet Elias, Drosos-Chryso, a folklore museum in Pyrgos and more ✓ 2 Winery visits & 3 tastings ✓ Sunset sailing tour (swim near the island, or in the local hot springs) ✓ A dinner that features local specialities will be served aboard the boat.
<p>ZAKYNTHOS ISLAND ADVENTURE https://www.theinternationalkitchen.com/program/greek-island-adventure-on-zakynthos-greek-islands-cooking-vacation/</p>	Greece	7 Nights/ 8 days	Prices since 2.175€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner -1st taste of local Zakynthos cuisine ✓ 4 cooking lessons hosted by famous local chefs as well as grandmothers: <ul style="list-style-type: none"> * 1st class - A seafood class at a family-run taverna on Dafni beach; * 2nd class - An authentic farm-to-fork experience with a charming grandmother who believes 'happy animals' produce healthy meat. short private walk through their vegetable and herb garden, and livestock farm. * 3rd class - A class at a winery using a wood oven to create amazing Greek dishes * 4th class - A class on the classic dessert Baklava ✓ Visit the nesting grounds of the Caretta-Caretta sea turtle in Dafni Beach ✓ Swim at Xigia Beach, known as the 'healing beach' (weather permitting) ✓ Stroll through picturesque northern villages ✓ Travel to the uninhabited Marathonisi island ✓ Visit a local wine and olive oil farmer and producer. The farmer, Andonis, will take you on a tour of his olive grove and explain the techniques used to turn the olives into the beloved olive oil, or as they say, liquid gold. An olive oil tasting will follow the tour. ✓ Visit the family-run Grampsas winery, in Lagopodo. Have a tour of the vineyard and followed by a special tasting.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Meet other food producers and take a boat ride to Shipwreck bay (weather permitting) ✓ Dinner traditional food of Zakynthos, at a tavern in Kabi. ✓ Cultural visits ✓ Have a special farewell dinner at one of the locals' favorite taverns for a special Greek celebration with great traditional food, dancing, and company.
<p>COOKING AND TRADITIONS OF CRETE https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-and-traditions-of-crete-culinary-vacation-in-greece/</p>	Greece	6 Nights/ 7 days	Prices since 2.950€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Traditional welcome dinner ✓ 4 hands-on lessons ✓ Nature walk through the plateau and its villages ✓ Typical dinner in the village of Krassi ✓ Visit of the cave of Zeus ✓ Trip to the local creamery to learn about and taste Cretan cheese and butter. ✓ Visit of Knossos Palace ✓ Visit an award-winning winery for a food and wine tasting lunch. ✓ Visit of the Natural History Museum of Crete ✓ Visit of Heraklion ✓ Walk over to Heraklion, the largest city on the island. During this brief visit to the bustling modern metropolis with plenty of shopping, stop for a Greek coffee and "bougatsa" (pastry) tasting. ✓ Trip to the beach ✓ Tour three different places to enjoy 'Raki' tasting (Greek wine).
<p>GREEK COOKING ODYSSEY https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-holiday-in-greece-cooking-vacations-poros-greece/</p>	Greece	7 Nights/ 8 days	Prices since 2.400€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner at Odyssey center (with dishes that will be taught in classes) ✓ 4 cooking classes with Katerina, a professional chef and owner of the Odyssey Centre. ✓ Seasonally based guided visits such as: <ul style="list-style-type: none"> * Visit to the local fish market (Poros Harbour) to pick out and select a range of ingredients for the day's lesson. * Visit to a local cafe for coffee and Greek pastries. * Visit to your hosts' lemon or olive grove (to learn about the use of both ingredients in Greek cooking) * Herb collecting or farm visit ✓ Explore Askeli, take a stroll into Poros or a local walk followed by a swim at Love Bay. ✓ Guided island trip to Hydra ✓ 2 Dinners at a local tavern. ✓ 2 picnic lunches with traditional products

<p>CULINARY SECRETS TO A LONGER LIFE WITH DIANE KOCHILAS https://www.theinternationalkitchen.com/program/culinary-secrets-to-a-longer-life-with-diane-kochilas-greek-cooking-vacation/</p>	<p>Greece</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 3.250€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner with your hosts, Diane and Vasilis. ✓ 4 cooking classes: Enjoy daily 3 to 4-hour cooking lessons with award-winning chef, cookbook author, and TV host Diane Kochilas and her husband. ✓ "Olive oil for dessert" demonstration, followed by dinner out at a local Taverna. ✓ Cheese producer visit, from milking goat to making the cheese! ✓ Enjoy a nature walk, with local expert, learning about and foraging for wild herbs and other ingredients, including a lesson on folk pharmacopoeia. ✓ Optional excursion day 4 (hot springs or mountain trails) ✓ cultural visits: Explore the island of Ikaria and Trip to local monastery ✓ Have a lovely farmhouse dinner ✓ Beekeeper visit to see bee keepers in action and taste the honey. ✓ Farewell dinner with traditional dishes.
<p>CUISINE AND CULTURE OF PROVENCE https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-holiday-in-france-cuisine-culture-of-provence/</p>	<p>France: Provence/Cote d'Azur</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 3.250€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner at l'Ecole Buissonniere. ✓ 3 cooking classes with Mark Haskell in l'Ecole Buissonniere ✓ Visit to Vaison-la-Romaine (the most important Roman antiquities in France) ✓ Taste local delicacies and cocktails with traditional Provencal snacks such as tapanades, pissaladieres, crudities with dips, anchoides, olives, and more. ✓ Excursion to Isle-sur-la-Sorgue on market day (find fresh fruits and vegetables, sausages and jambon, cheese, meat, fish, in addition to textiles and pottery). ✓ Visit of the Luberon Valley and the Chateau of the Marquis de Sade ✓ Excursion to the Vaucluse and Cote du Rhone wine region ✓ Enjoy a wine tasting with the perfect accompaniment: cheese and local specialties. ✓ Visit Vaison-la-Romaine and its historic food market, an internationally famous 600-year-old market among the Roman antiquities and medieval architecture. ✓ Visit of Avignon and Ville Nueve les Avignon ✓ For lunch, taste traditional and original Provencal cuisine at one of Avignon's many charming restaurants. ✓ Excursion to Nyons, including visit to an olive mill, a lavender distillery, and a food market ✓ Visit of Suz-la- Rousse and the French National Université du Vin, an institution dedicated to all things wine! After touring the building and its laboratory, stop for a tasting in its tasting room.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dinner at the charming medieval village of Entrechaux, known for its production of cherries, melons, asparagus, grapes, and apricots.
<p>A GASTRONOMIC HOLIDAY IN AIX-EN-PROVENCE</p> <p>https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-vacation-in-provence-a-gastronomic-holiday-in-aix-en-provence/</p>	<p>France: Provence/Cote d'Azur</p>	<p>5 Nights/ 6 days</p>	<p>Prices since 2.450€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 cooking courses ✓ Food market visit with the chef ✓ Guided tour of the Cezanne studio ✓ 2 winery visits/tastings in the Cote de Provence Sainte-Victoire area ✓ Private tour of the Luberon including Lourmarain, Bonnieux, the Pont Julien, and Roussilon ✓ Shared excursion (max 8 people) to Les Baux de Provence, the Pont du Gard, Avignon, and Chateauneuf du Pape. ✓ Stop at a Cahteaneuf-du-Pape winery for a tasting en route back to Aix.
<p>COLORS OF BURGUNDY</p> <p>https://www.theinternationalkitchen.com/program/french-culinary-tour-burgundy-cooking-vacation/</p>	<p>France: Burgundy</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 3.500€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at converted farmhouse ✓ Wine tasting with the expert Brendan Moore ✓ Dinner prepared by the hostess. ✓ Have 6 cooking classes and help prepare the evening's dinner, with the Chef Katherine. Class themes might include: <ul style="list-style-type: none"> * basic knife skills and how to combine fragrant herbs with local ingredients. * breadmaking with the local organic baker * fresh produce selected from the daily market * secrets of traditional French cuisine.... and much more! ✓ Visit the Vineyard of Flavigny where the movie "Chocolat" was filmed and have a winery visit ✓ Excursion to Dijon and its wonderful food market ✓ Visit to Semur en Auxois ✓ Wine class on Burgundian wines with tasting ✓ Tipycal dinner ✓ Lunch at a Michelin starred Bernard Loiseau.
<p>DELECTABLE DORDOGNE: LAND OF THE BLACK TRUFFLE</p> <p>https://www.theinternationalkitchen.com/program/french-cooking-vacation-delectable-dordogne-land-of-the-black-truffle/</p>	<p>France: Southwest France</p>	<p>5 Nights/ 6 days</p>	<p>Prices since 1.700€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy a traditional welcome dinner at the hotel ✓ 3 hands-on cooking classes with Chef Pierre: <ul style="list-style-type: none"> *1st class - a pastry class at the chateau d'Abzac (two-hour course). Learn how to make such classic pastries as apple tourtiere, walnut cake, and strawberry tart. *2nd class – learn how to best turn a strange mushroom into a delicacy: omelette aux truffes, Brouillade aux truffes, rosace de magret de canard à la royale, and a dessert sabayon aux truffe. *3rd class – learn how to prepare a whole duck in 4 different dishes: terrine de foie-gras mi-cuit, les confits de canard, les rillettes, les magrets.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit of Chateau d'Abzac in Bordeaux wine country (visit the castle, winery and cellars) ✓ Stop at walnut oil mill for a demonstration and tasting ✓ Excursion to Perigueux including a visit to the open air market with the chef ✓ Visit the truffle museum and learn about how the truffle grows, as well as how it's harvested during truffle hunts. ✓ Visit of a goose and duck farm ✓ Visit of Saint Jean de Côte, one of the most beautiful villages in France ✓ Excursion to Bergerac, including a guided visit of the 17th-century family-owned Chateau de Tiregand. ✓ Lunch at a winery. ✓ Vineyard and winery visits. Enjoy a wine tasting led by a specialist. ✓ Visit the 16th century Chateau of Monbazillac, which is located up above the vineyards and includes a museum as well as vaulted cellars. ✓ Farewell gastronomic truffle dinner.
<p>DISCOVER NORMANDY https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-vacations-in-france-week-in-normandy/</p>	France: Normandy	4 Nights/ 5 days	Prices since 1.625€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Have a light dinner featuring a Normandy cheese board with wine, crusty bread, and dessert. ✓ Have 3 hands-on cooking sessions with your hostess, Sinéad ✓ Market visit with the hostess ✓ Visit to a local organic cider farm, with tasting ✓ Excursion to the Ferme Auberge to bake in the 18th-century bread oven ✓ Visit of a local regional grocery store La Maison du Biscuit, to stock up on Norman products ✓ Cultural visits to Le Cap de La Hague, Le Val de Saire, Saint Vaast La Hogue, Bayeux, the American Cemetery ✓ Dinner at Sinead's with the family.
<p>SAVOR THE FLAVORS OF THE LANGUEDOC https://www.theinternationalkitchen.com/program/southwest-france-cooking-vacation-savor-the-flavors-of-the-languedoc/</p>	France: Languedoc	6 Nights/ 7 days	Prices since 3.300€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner at the B&B ✓ 4 of your 5 hands-on cooking classes with Anne will take place at the B&B, with 1 taking place at a local estate as part of the special truffle day (truffles recipes). ✓ Meet a winemaker and take a guided tour of his vineyard in the Languedoc, followed by a wonderful wine tasting. ✓ Lunch at the wine estate. ✓ Cultural tour of Beziers, including a stop at Les Halles, the small indoor market ✓ Lunch in a cruise on the beautiful Canal du Midi. ✓ Olive mill visit

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit a wine estate for a special truffle day, including hunt ✓ Visit to the historic city of Narbonne ✓ Lunch at a local restaurant and feature local, seasonal produce. ✓ Visit a winery in Le Clape, including wine tasting. ✓ Excursion to the picturesque town of Pézenas, known for its artisanal shops. ✓ Lunch at a popular local restaurant.
CHATEAU DE BERNE https://www.theinternationalkitchen.com/program/french-cooking-vacation-cooking-school-in-lorgues-provence/	France: Provence/Cote d'Azur	3 Nights/ 4 days	Prices since 1.900€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at Chateau De Berne ✓ Dinner at the gastronomic restaurant le Jardin de Benjamin. ✓ 2 cooking lessons with Chef Louis at the Cookery School or in the gardens. ✓ Guided visit of the chateau's winery and cellar followed by a tasting of three Chateau de Berne wines (1 hour)
COOKING IN A FRENCH CHATEAU https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-in-a-french-chateau-culinary-vacation-in-the-french-basque-country/	France: Southwest France	5 Nights/ 6 days	Prices since 3.000€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a chateau ✓ 5 cooking classes with Chef Laurent ✓ Visit to market and local suppliers ✓ Enjoy a fabulous dinner at Michel Guérard's 3 * Michelin restaurant Les Prés d'Eugénie in the village of Eugénie-les-bains. ✓ Excursion to Monein and visit the church of Saint Girons ✓ Winery visit in the medieval city of Lucq de Bearn and tasting ✓ Visit of La Verna cave, the largest cave in the world that is open to the public. It is so big they one flew a hot air balloon inside!
BEST OF BORDEAUX https://www.theinternationalkitchen.com/best-of-bordeaux-wine-course-bordeaux-france-and-southwest-france-cooking-tours/	France: Southwest France	5 Nights/ 6 days	Prices since 2.800€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy a welcome dinner at a gastronomic restaurant located in the prestigious and majestic Opera House of Bordeaux. ✓ Have 1 cooking class at a chateau situated in a Medoc vineyard ✓ Visit to the chateau's wine cellars ✓ Private guided cultural tour of Bordeaux ✓ Visit the recently opened La Cité du Vin, an immersive and sensorial permanent tour space all about wines from all over the world located on the river. All the exhibits are about discovering the evolution of wine and its civilizations. ✓ Typical dinner on a boat-restaurant. During the cruise on Bordeaux's Garonne river, see the city's UNESCO listed World Heritage architecture as well as the bridges of Bordeaux (Pont de Pierre, Pont d'Aquitaine, and a new drawbridge). ✓ Visit of oyster farm with tasting ✓ Private 2-hour trip on a pinasse boat on the Bassin d'Arcachon

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Winery visit to participate in a barrel sampling and varietals tasting of various plots to better understand the blending process. ✓ Picnic lunch where the basket will be filled with seasonal and local products. ✓ Private guided visit of St. Emilion and its underground monuments (Classified as a UNESCO World Heritage Site) ✓ Visit de Chateau Grand Cru Classé, for a private cellar visit and tasting. ✓ Take a private tour of the environmentally conscious Chateau of Fronsac. This chateau uses certified organic agriculture methods and biodynamic techniques to produce their wines. During the tour, see their innovative technical facilities, and taste directly from the barrel. The tour culminates in a tasting from two of the chateau's wines. ✓ Dinner at Le Chapon Fin, a historic and celebrated restaurant in Bordeaux.
COOKING IN GASCONY https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-in-gascony-wine-course-bordeaux-france-and-southwest-france-cooking-tours/	<p style="text-align: center;">France: Southwest France</p>	<p style="text-align: center;">3 Nights/ 4 days</p>	<p style="text-align: center;">Prices since 1.095€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy a welcome traditional dinner with the hosts David and Vikki and French chef Bernard ✓ 2 days of cooking classes (4 cooking classes) ✓ Tour the local wine museum while enjoying a glass of wine. ✓ Local market visit ✓ Lunch in a traditional local café in the Roman town of Lectoure
BONJOUR PROVENCE https://www.theinternationalkitchen.com/program/bonjour-provence-france-cooking-vacation/	<p style="text-align: center;">France: Provence/Cote d'Azur</p>	<p style="text-align: center;">6 Nights/ 7 days</p>	<p style="text-align: center;">Prices since 4.490€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a villa ✓ Enjoy a welcome aperitif and your first Provencal dinner ✓ 3 hands-on cooking courses ✓ Market visits in Isle sur la Sorgue (Sunday antiques market), ✓ Food market visit to St. Remy, and Avignon ✓ Visits of a local olive oil mill (with tasting) and 1 winery (with tasting) ✓ Excursion to the hilltop villages of Gordes, Bonnieux, and Roussillon ✓ Enjoy an outdoor picnic, perhaps in a lavender field (in season). Or, in case of bad weather, lunch in a local restaurant. ✓ Dinner at one of the town's many wonderful traditional restaurants ✓ Visit of Avignon (with time to explore on your own) ✓ Visit of old quarry turned into image gallery ✓ Excursion to Cassis ✓ Have a sea food lunch at the old port before embarking on a boat to explore the breathtaking white "Calanques," the French Mediterranean's version of fjords. ✓ Dinner at a local restaurant.

<p>ROBERT ASH COOKERY SCHOOL https://www.theinternationalkitchen.com/program/french-cooking-school-vacation-in-burgundy-rue-du-lac/</p>	<p>France: Burgundy</p>	<p>5 Nights/ 6 days</p>	<p>Prices since 2.335€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner with a sample of the local gastronomy ✓ 4 intensive cooking sessions ✓ Visit to le Hameau du Ven wine museum in Romanèche (tour and tasting) and Maison Jacoulot liqueurs and eaux-de-vie producers. ✓ Full-day visit to Lyon, including a food market visit - Les Halles market ✓ Lunch will be at an excellent restaurant in central Lyon. ✓ Optional excursion to the wineries of Pouilly Fuissé and St. Véran
<p>TERROIR, TOURING, AND TASTING https://www.theinternationalkitchen.com/program/terroir-touring-tasting-provence-cookery-holidays/</p>	<p>France: Provence/Cote d'Azur</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 2.700€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner in a fine restaurant near the hotel ✓ 1 hands-on cooking class. ✓ Rhone Valley winery visit and tasting ✓ Visit to Roman theater in Orange ✓ Chateauneuf du Pape winery visit and tasting (After a guided visit of the winemaking process — including the aging and stocking cellars — enjoy a tasting of red and white wines). ✓ Visit a local fruit and vegetable producer and goat cheese factory visit ✓ Beaux de Provence excursion with olive mill visit and tasting ✓ Full-day wine tour: <ul style="list-style-type: none"> * Visit a castle in Mormoiron, a family-run vineyard in the south of the Rhône Valley on the Côtes du Ventoux appellation that operates on the principles of sustainable agriculture. * visit and wine tasting in a cellar in Girgondas. ✓ Enjoy a picnic lunch on the wine estate
<p>PROVENÇAL ADVENTURE https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-tours-in-tavel-france-provençal-adventure/</p>	<p>France: Provence/Cote d'Azur</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 1.200€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit Orange with its antique theater and the wine roads with a stop in the village of Chateauneuf du Pape. ✓ 3 cooking lesson of 2-3 hours ✓ Visit Villeneuve les Avignon with its magnificent abbey, and Avignon, famed for the Palace of the Popes. ✓ Enjoy a farewell dinner.
<p>GRAND TOUR OF THE LOIRE https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-holiday-in-france-chateaux-and-gastronomy-in-the-loire/</p>	<p>France: Loire</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 2.300€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultural visit of Tours (the largest city in the Loire Valley, historically and architecturally speaking) ✓ 1 cooking class at a boutique Cooking Atelier. ✓ Visit to the local Tours market, to discover the best vegetables and tastiest cheese ✓ Cultural guided tours of the Chateaux of Chenonceau, Amboise, Clos Lucé, Chambord, Blois, Cheverny, Azay le Rideau, Langeais, Villandry gardens.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lunch in a local restaurant with wines, cheeses, charcuterie, salad, and dessert. ✓ Tastings in the cellar caves of: <ul style="list-style-type: none"> * Cheverny & Cour Cheverny wine tasting (producers of pinot noir and gamay as well as chardonnay and sauvignon) * Tasting of Vouvray, Montlouis, Chinon, Bourgueil, and Saint Nicolas de Bourgueil wines * Tour and wine tasting at a vineyard in Bourgueil followed by a lunch ✓ Enjoy a lunch at a wine specialist's. Wines will be paired with a selection of delicatessen meats and cheeses ✓ Tour and a tasting at a goat cheese farm.
FOODIE PARADISE IN BURGUNDY https://www.theinternationalkitchen.com/program/foodies-paradise-in-burgundy-france-cooking-vacation/	France: Burgundy	6 Nights/ 7 days	Prices since 2.450€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 4 morning cooking classes in the chateau's restaurant kitchen with the restaurant chef. ✓ Enjoy the rest of the free time to explore the area (cultural visits, shoppings...) ✓ 6 Dinners at the chateau.
COOKING IN THE FRENCH ALPS https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-in-the-french-alps-rhone-alps-culinary-vacation/	France: Rhone Alps	6 Nights/ 7 days	Prices since 3.500€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a chalet ✓ 4 intensive cooking sessions (during classes, Nikki will explain how the local history and traditions are linked to the local produce). ✓ Cultural walking tour of the area with your hosts ✓ Local market visit to source and purchase the ingredients for the evening menu. ✓ Enjoy a picnic lunch near by a stunning mountain lake. ✓ Visit to thermal springs ✓ Lunch is at a local restaurant. ✓ Excursion to Annecy, the beautiful lake town of the Alps ✓ Lunch either on the lake during a boat tour or in the old town. ✓ Enjoy a farewell dinner.

<p>DISCOVER PROVENCE https://www.theinternationalkitchen.com/program/france-cooking-vacations-discover-provence/</p>	<p>France: Provence/Cote d'Azur</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 3.000€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner, at a local restaurant. ✓ 4 hands-on cooking classes ✓ Visit Les Halles, a traditional Provencal food market ✓ Shared tour of the Luberon, including the Pont du Gard, and the Alpilles region ✓ Half-day tour to Orange (to see the amazing Roman monuments including the Triumphal Arch and Theater) ✓ Visit the Chateauneuf du Pape winery for a wine tasting. ✓ Visit of olive mill and have a tasting in Villeneuve les Avignon ✓ Enjoy the day exploring Avignon on your own.
<p>COOKING PASSPORT TO PROVENCE https://www.theinternationalkitchen.com/program/provence-cooking-vacations-french-cooking-schools-in-lacadiere-dazur/</p>	<p>France: Provence/Cote d'Azur</p>	<p>5 Nights/ 6 days</p>	<p>Prices since 2.250€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome Dinner with traditional recipes. ✓ 4 cooking lessons ✓ Gather and pick the fine produce, herbs, and fruit straight from the land for use in the recipes. ✓ Visit to a local producer of Bandol wine for a tasting ✓ Excursion to Sanary Harbour to check out all the fabulous fresh fish selections, as well as the fresh produce market. ✓ Visit to an olive estate and tasting ✓ Seasons excursions (such as to a honeybee farm)
<p>GOURMET CUISINE IN FRANCE https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-vacation-in-france-gourmet-cookery-school/</p>	<p>France: Loire</p>	<p>5 Nights/ 6 days</p>	<p>Prices since 2.250€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy a six-course gourmet welcome dinner. ✓ 8 cooking classes (twice a day) ✓ Seasonal excursion: to a 19th-century windmill that produces buckwheat flour in the traditional method, or to a local cider farm with tasting.
<p>A PARISIAN RENDEZVOUS https://www.theinternationalkitchen.com/program/paris-cooking-class-a-cooking-school-vacation-and-food-tour-in-paris/</p>	<p>France: Paris (Ile de France)</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 1.290€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Explore the city (cultural visit) ✓ 2 cooking classes. ✓ 3 hours walking "Foodie's Walking Tour" and tastings. This tour includes: <ul style="list-style-type: none"> * Walk through the medieval part of the Latin Quarter (a neighborhood famous for the high quality and large choice of food produce); * It meanders through the market, as well as a cheese dairy, several bakers, and a confectioner. * The tour ends at a regional specialty shop and focuses on family cuisine with stops for tastings. ✓ 1 Market visit

<p>ELEGANT BURGUNDY https://www.theinternationalkitchen.com/program/france-cooking-vacation-elegant-burgundy-culinary-vacation/</p>	<p>France: Burgundy</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 3.500€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a chateau. ✓ 4 morning cooking classes ✓ 4 afternoon excursions on days 2 through 5, to be determined based on the season and traveler interests: <ul style="list-style-type: none"> * winery visits and wine tastings at some of the region's boutique wineries. * visit Loca countryside to see the medieval castles and quaint villages, including the Cormatin Castle. * visit a local cheese producer in the French mountains * visit to the nearby town of Macon. ✓ 1 street market visit where many products from local artisans are featured ✓ 4 traditional dinners at the chateau.
<p>COOKING IN BRITTANY https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-in-brittany-cooking-vacations-in-brittany-france/</p>	<p>France: Brittany</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 2.075€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner at the cooking school. ✓ 9 hands-on cooking lessons, with twice daily courses ✓ Visit the local food market. ✓ Galette tasting at the market ✓ Free time every days, from around 2:30 pm to 6:00 pm.
<p>BIKING AND COOKING IN THE LOIRE VALLEY https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-vacations-in-france-biking-and-cooking-in-the-loire-valley/</p>	<p>France: Loire</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 2.450€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ We provide you with quality bicycle, detailed maps, complete flat tire set, helmets, entrance tickets to Chambord, Blois, Amboise, and Clos Luce Chateaus, vouchers for hotels and other services in the tour, itineraries, maps, emergency phone for assistance. ✓ Cultural visits by bike ✓ Enjoy a gourmet welcome dinner in a Michelin-starred restaurant in Blois. ✓ 2 cooking classes ✓ Visit the food market with the chef
<p>COOKING AND WALKING IN UMBRIA https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-and-walking-in-umbria/</p>	<p>Italy: Umbria</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 3.550€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner at Ristorante Vespasia of Palazzo Seneca. ✓ 2 cooking classes ✓ Black truffle hunt (weather and season permitting) ✓ 5 Dinners at local and typical restaurants ✓ Two days of panoramic hiking ✓ Cultural visit to Assisi and Montefalco, with time to explore on your own ✓ Visit a local winery and wine tasting in Sagrantino ✓ Visit of Spoleto, with time to explore on your own

<p>LIVING THE REAL TUSCAN DREAM https://www.theinternationalkitchen.com/program/living-the-real-tuscan-dream-authentic-tuscany-cooking-vacation-and-culinary-experience/</p>	<p>Italy: Tuscany</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 3.300€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at Andrea's home (a local inhabitant) ✓ All Fresh homemade breakfasts and dinners prepared by the host - Andrea ✓ 4 cooking classes on authentic Tuscan cuisine featuring: <ul style="list-style-type: none"> * visits to Andrea's garden to pick fruits and vegetables * classic Tuscan recipes * pizza and bread making class * a special seasonal food visit based on the time of year, such as mushrooming in September or foraging for wild asparagus in the spring ✓ Half-day excursion to Siena, including tour with licensed guide ✓ Visit of Dievole winery with Andrea and enjoy a guided tour of the ancient wine cellars and a tasting of olive and wine ✓ Seasonal food excursion: varies according to the season, as it will be dependent on a special ingredient: in early September you could grab mushrooms and take part in the wine harvest; in November you would pick the olives; in summer time you would make home made gelato in the nearby gelateria in Castellina in Chianti; in the springtime you might go hunting for wild asparagus and make sausage in a local butcher shop. Lunch included and based on the seasonal ingredient. ✓ Cultural excursion to southern Tuscany featuring Montepulciano and Pienza. ✓ Visit a cheese producer and have a cheese tasting.
<p>A FIVE-STAR RETREAT IN THE VENETO https://www.theinternationalkitchen.com/program/a-five-star-retreat-in-the-veneto-luxury-cooking-vacation-in-italy/</p>	<p>Italy: Veneto</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 2.845€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a 5 * Villa ✓ 2 cooking classes (based on local regional specialties) in two very different environments: <ul style="list-style-type: none"> * One class will be at the villa's Michelin-star Ristorante Oselata with its chef Giuseppe D'Aquino (or one of his sous chefs). * The other class will be at the home of 'Nonna' Alda, a local woman who has been cooking authentic Veneto cuisine her whole life. ✓ 2 winery visits with tastings: visit the vineyards, see the wine-making process in the cellars and enjoy tastings ✓ Visit to Verona with guided tour and have a stop at Romeo and Juliet's balcony! ✓ Pizza lunch in Verona ✓ Excursion to Valeggio and Borghetto ✓ 6 dinners at typical local restaurants

<p>COOK IN THE HEART OF CHIANTI https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-tours-in-tuscany-italy-cook-in-the-heart-of-chianti/</p>	<p>Italy: Tuscany</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 2.000€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner ✓ 3 cooking classes with chefs Alessandro and Veronica ✓ Excursion to Greve in Chianti to visit the butcher, "Il Falorni." ✓ Visit Montefioralle for a winery visit and a wine tasting. ✓ Dinner at the beautiful restaurant "Le Scuderie" in Badia a Passignano ✓ Lunch in a local trattoria ✓ Wine tasting at Borgo di Cortefreda (Cortefreda's wine cellar) ✓ Half-day excursion to Siena.
<p>CLASSIC TUSCAN TABLE AT VILLA CASAGRANDE https://www.theinternationalkitchen.com/program/tuscan-cooking-vacation-classica-tuscan-table-at-villa-casagrande/</p>	<p>Italy: Tuscany</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 2.475€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Go on a guided visit of the villa, followed by a wine tasting produced on the villa's estate. ✓ Welcome dinner at the hotel restaurant. ✓ 3 cooking classes with a local chef, Anna. ✓ Half-day cultural visit to Arezzo with licensed guide. ✓ Lunch at a local trattoria in downtown Arezzo ✓ Food market visit in Figline Valdarno's square (Tuesdays only) ✓ Dinner at the hotel restaurant ✓ Half-day excursion to Chianti to have a chance to taste the excellent local wine, as well as visit the castle of Montefioralle (winery state). ✓ Enjoy a dinner at a local restaurant in Badia a Passignano
<p>BEAUTIFUL BELLAGIO ON LAKE COMO https://www.theinternationalkitchen.com/program/beautiful-bellagio-on-lake-como-cooking-vacation/</p>	<p>Italy: Lombardia/Lakes Region</p>	<p>5 Nights/ 6 days</p>	<p>Prices since 3.200€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at the family-run Hotel Du Lac ✓ Welcome dinner at the hotel restaurant ✓ 2 hands-on cooking classes with Chef Luigi, in his family-owned restaurant. ✓ Explore the herb garden behind the restaurant ✓ 2-hour guided walking tour of Bellagio, including the Villa Melzi ✓ Dinner in a local trattoria in Bellagio ✓ Full-day cultural excursion to Lugano (or St. Moritz) in Switzerland ✓ Dinner in a local pizzeria in Bellagio ✓ Full-day excursion to Lake Maggiore, with its beautiful islands ✓ Farewell dinner at the hotel restaurant.
<p>BOUNTIFUL PIEDMONT https://www.theinternationalkitchen.com/program/italian-cookery-courses-asti-piedmont-cookery-holiday-in-italy/</p>	<p>Italy: Piedmont</p>	<p>5 Nights/ 6 days</p>	<p>Prices since 2.250€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 cookery courses ✓ Visit of the Upper Langa: Diano, Montelupo, Borgomale, Cravanzana, and Bossolasco, as far as Murazzano. ✓ Visit to a cheese producer to see the pasture, sheepfold, milking room, and cheese-making and aging process, followed by a tasting lunch. ✓ Excursion into the Barolo area with wine tasting in a winery ✓ Visit of Grinzane Cavour Castle and its Regional Enoteca ✓ Excursion into Barbaresco wine country, including the tower of Barbaresco

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Experience a guided visit to a Barbaresco wine cellar or an ancient distillery, followed by a tasting. ✓ Excursion to Alba the historic capital of the Langhe, with its numerous enotecas and places where good food and wine are an intrinsic part of the culture.
<p>GASTRONOMY IN PARMA AND BOLOGNA https://www.theinternationalkitchen.com/program/italian-cooking-vacation-gastronomy-in-parma-and-bologna/</p>	Italy: Emilia Romagna	7 Nights/ 8 days	Prices since 2.900€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 cooking class ✓ Guided cultural tour of Parma. ✓ Lunch at a typical trattoria in town. ✓ Excursion to a local dairy farm of a Parmigiano Reggiano producer including a tasting ✓ Visit a plant that produces the famed Prosciutto di Parma ham. ✓ Visit a local wine cellar of the Vini dei Colli di Parma and enjoy a tasting lunch of gourmet products and local wines. ✓ Full-day excursion to the Bassa Parmense with farm visit, the farm of Chef Massimo Spigaroli, the "King of Ham," where you will learn about the prime-cut ham, "Culatello di Zibello." ✓ Guided tour of the Rocca Meli Lupi castle. ✓ Enjoy an aperitivo and taste the typical specialties from an old cheese stock house in the Villaggio del Gusto. ✓ Excursion to Modena with guided tour and Balsamic vinegar producer visit ✓ Cultural guided tour of Bologna ✓ Visit a producer of Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (the famed balsamic vinegar of Modena). Light lunch at the vinegar plant with a tasting of local products. ✓ Guided tour of Bologna's city center focusing on the historical gourmet shops and including tastings of local products. ✓ Lunch at a typical osteria in the city. ✓ Farewell dinner at one of the most typical restaurants of the city.
<p>CULINARY EXPERIENCE ON THE AMALFI COAST https://www.theinternationalkitchen.com/program/culinary-experience-on-the-amalfi-coast-amalfi-culinary-vacation-</p>	Italy: Amalfi Coast	6 Nights/ 7 days	Prices since 3.600€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1st Dinner at a local restaurant ✓ 4 cooking classes: <ul style="list-style-type: none"> * 1st cooking class with a local family at their nearby villa * 2nd a pizza making class with a 'pizzaiolo'(cooking in a wood-fired oven) * 3rd a gelato-making session in Sorrento * 4th cooking class at a restaurant in Montepertuso ✓ Cultural tour to Pompeii, including guided tour of the site ✓ Mt. Vesuvius wine estate's cellar (winery) visit ✓ Full-day excursion to Capri by private yacht, weather permitting.

amalfi-cooking-classes-tours/				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dinner at a local restaurant in Sorrento ✓ Cheese producer visit to see how Treccia and Caciottine cheese is made, but also to taste their products, including cheese and salumi paired with a tasting of local wine. ✓ Full-day visit to the famous Amalfi Coast, including Positano, Amalfi, and Ravello ✓ Have a farewell dinner at a local restaurant.
AUTHENTIC ABRUZZO COOKING https://www.theinternationalkitchen.com/program/italy-culinary-vacation-authentic-abruzzo-cooking-class/	Italy: Abruzzo	4 Nights/ 5 days	Prices since 2.025€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodations at an authentic Abruzzo _agriturismo_ ✓ welcome dinner made by your hosts. ✓ 2 cooking lessons ✓ 1 Market visit to select fresh produce and ingredients for the cooking lesson. ✓ Visit of a local, family-run olive mill with tasting ✓ Half-day excursion to the Adriatic coast to see the 'trabocchi' fishing huts and the Abbey of San Giovanni in Venere ✓ Enjoy the local seafood for your lunch at a nearby restaurant ✓ Full-day cultural excursion to the Abbey of San Clemente, Sulmona, San Domenico Lake (weather permitting), and Scanno ✓ Visit a famous candy factory known for its "confetti," which are tasty sugar-coated almonds given out at Italian weddings, also famously used to construct intricate designs and candy sculptures. ✓ Enjoy a picnic lunch at the beautiful San Domenico Lake.
GASTRONOMY IN AN ITALIAN VILLA https://www.theinternationalkitchen.com/program/italy-cooking-vacations-gastronomy-in-an-italian-villa/	Italy: Umbria	3 Nights/ 4 days	Prices since 900€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at Villa Pambuffetti in Montefalco. ✓ 2 hands-on cooking lessons. ✓ Visit of butcher shop to see the way salame, sausages, and other meats are produced and prepared. ✓ Excursion to Bevagna with time to explore on your own ✓ Dinner in Montefalco at La Locanda del Teatro restaurant.
BAROQUE SICILY https://www.theinternationalkitchen.com/program/italian-cooking-vacations-baroque-sicily/	Italy: Sicily	4 Nights/ 5 days	Prices since 2.400€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at the beautiful Palazzo Failla in Modica. ✓ Welcome dinner in the hotel's restaurant ✓ 3 hands-on cooking classes is Chef Francesco Mineo ✓ Enjoy a Baroque tour of Modica ✓ Visit of the most famous pastry shop for a tasting of the famed Modican chocolate. ✓ Guided tour of Ragusa, famous for its palaces and churches, and visit its handicraft and gastronomic shops. ✓ Enjoy a tour to Noto, the architectural capital of the Baroque cities.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Experience a tasting of typical products in Caffe Sicilia, a famous pastry shop. ✓ Enjoy a wine tasting in a wine shop. ✓ Visit the Baroque city of Scicli (churches and palaces listed as UNESCO World Heritage Sites)
<p>COOKING IN THE VALTELLINA VALLEY https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-tours-in-lombardia-italy-cooking-in-the-valtellina-valley/</p>	<p>Italy: Lombardia/Lakes Region</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 1.750€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner in the hotel restaurant ✓ 2 cooking courses at the hotel ✓ Visit to a producer of the famed Italian Bresaola (air-dried, salted beef originating in northern Lombardy)., with tasting ✓ Guided tour to an old family distillery with tasting of grappa and local products ✓ Visit to a local vineyard and tour the cellar with wine tasting ✓ Have a course on wine pairings and the right glass to use with different wines, with a professional sommelier. ✓ Travel to Morbegno to visit the renowned Ciapponi shop, to learn about typical Valtellina cheeses such as Bitto and Casera. ✓ Farewell dinner at the restaurant of the hotel.
<p>FLAVORS OF THE REAL ITALIAN COUNTRYSIDE https://www.theinternationalkitchen.com/program/italian-cooking-vacation-flavors-of-the-real-italian-countryside/</p>	<p>Italy: Emilia Romagna</p>	<p>3 Nights/ 4 days</p>	<p>Prices since 1.550€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at Antica Corte Pallavicina, the only castle in Italy that survived the floods of the great Po river. ✓ Welcome dinner at the famous one-star Michelin restaurant ✓ Visit the farm and discover the impressive medieval aging cellars where the greatest Italian ham "Culatello di Zibello" rests. ✓ 1 hands-on cooking class ✓ 1 half-day gourmet tour with personal guide: <ul style="list-style-type: none"> * Observe the production of Parmigiano-Reggiano cheese in an authentic cheese dairy. * Visit a plant where the worldwide famous prosciutto di Parma is produced. * Visit the medieval village of Torrechiara, which is dominated by its romantic castle. * Visit a small, charming Colli di Parma winery where you will learn about local wines with a rich tasting of typical local products.

<p>FARM TO TABLE IN EMILIA ROMAGNA https://www.theinternationalkitchen.com/program/farm-to-table-in-emilia-romagna-cooking-vacations-in-italy/</p>	<p>Italy: Emilia Romagna</p>	<p>3 Nights/ 4 days</p>	<p>Prices since 1.050€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodations at the Podere Cristina's B&B (farmhouse - property and farm splaced near the surrounding Barboj Natural Park). ✓ Have a typical welcome dinner ✓ Visit a family-run organic farm known for their parmigiano reggiano cheese. ✓ Enjoy a sampling of their cheeses for lunch with local wine. ✓ Have 2 hands-on cooking classes ✓ Collect eggs from the henhouse to make homemade pasta. ✓ Visit a Black pig farm to learn about the local cured meats ✓ Enjoy a sampling of locally cured meat for lunch with local wine. ✓ Visit to a local organic winery and taste some of their wine.
<p>SAPORI D'ABRUZZO https://www.theinternationalkitchen.com/program/cookery-holidays-in-abruzzo-italy-sapori-dabruzzo/</p>	<p>Italy: Abruzzo</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 2.750€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at the Palazzo in Carunchio. ✓ Welcome dinner ✓ Visit to a salame production plant and olive press to learn how these incredible products are made, with some sampling ✓ 4 cooking lessons ✓ Sample some Abruzzo wine and learn how to pair food with wine with the guidance of a sommelier. ✓ Trip to the Adriatic Coast and trabocco fishing houses. ✓ Enjoy a seafood lunch or dinner at the finest restaurant in Vasto. ✓ Excursion to Agnone with cheese producer visit
<p>MICHELIN STAR COOKING ON THE PROSECCO ROAD https://www.theinternationalkitchen.com/program/italian-cooking-schools-michelin-star-cooking-tours-veneto/</p>	<p>Italy: Veneto</p>	<p>2 Nights/ 3 days</p>	<p>Prices since 750€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at Villa Abbazia ✓ Enjoy a delicious dinner a la carte by candlelight in the hotel's 1-star Michelin restaurant. ✓ Half-day excursion with guide and private driver to a prestigious Prosecco winery, wine cellars visit and tasting included. ✓ 2 cooking classes with Chef Donato Episcopo in the Michelin-starred restaurant.
<p>SECRETS OF SPOLETO AND UMBRIAN COOKING https://www.theinternationalkitchen.com/program/secrets-of-spolet-umbria-italy-cooking-vacation/</p>	<p>Italy: Umbria</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 3.300€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at the Palazzo Dragoni. ✓ Gourmet welcome dinner. ✓ 4 hands-on cooking classes <ul style="list-style-type: none"> * with the young chef of your hotel, Alfredo, for a class on homemade pasta and traditional Italian food * a true mountain country cook named Angela, whose traditional lore and skills are remarkable, for a class featuring local products such as farro, lentils, free-range meat, wild herbs, and honey

				<ul style="list-style-type: none"> * 'Mamma' Proietti, owner of a popular local restaurant, who will share her family's recipes, all seasonally based * a master class with a Michelin-starred chef, Eros Patrizi ✓ Cultural walking tour of Spoleto ✓ Visit the storybook Valnerina region ✓ Cultural visit of La Rocca and its viaduct, one of Spoleto's signature sites ✓ Visit to Bevagna and Montefalco with wine tasting at one of Italy's most prestigious wine makers, along with some food pairings for a light lunch. ✓ Visit one of Umbria's oldest olive mills to learn about one of Italy's most important ingredients: olive oil. ✓ Dinner at the olive mill, a unique opportunity to experience the tradition.
<p>ELEGANT TAORMINA AND THE EASTERN COAST</p> <p>https://www.theinternationalkitchen.com/program/italy-cooking-vacations-elegant-taormina-and-the-eastern-coast/</p>	Italy: Sicily	4 Nights/ 5 days	Prices since 2.550€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at the 4-star Hotel Villa Diodoro ✓ Explore the historical center of Taormina. ✓ Dinner at a local restaurant ✓ Visit to the amazing fish market in Catania. ✓ 1 cooking lesson ✓ Half-day 'Godfather Tour' to see the village of Savoca, where the Godfather movie was filmed. ✓ Full day cultural excursion to Siracusa ✓ Experience a full-day visit to the highest active volcano in Europe, Mount Etna. ✓ Winery and cellar visit and tasting.
<p>DON ALFONSO</p> <p>https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-vacation-amalfi-coast-luxury-cooking-course-at-don-alfonso/</p>	Italy: Amalfi Coast	4 Nights/ 5 days	Prices since 2.325€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 3 hands on cookery classes based on: <ul style="list-style-type: none"> * preparation of seasonal vegetables * fish selection and preparation * homemade pasta and sauces ✓ Visit to the Laccarino family farm to see the fresh products that are grown ✓ Visit to a pasta factory ✓ Visit to an artisanal mozzarella cheese producer to see how this wonderful local cheese is made.

<p>A FOOD LOVER'S PARADISE IN NORCIA https://www.theinternationalkitchen.com/program/italy-cooking-vacations-in-norcia-umbria/</p>	<p>Italy: Umbria</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 2.700€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy a dinner at the Michelin-starred Ristorante Vespasia of Palazzo Seneca. ✓ 3 hands-on classes ✓ Black Truffle hunting excursion ✓ Picnic dinner ✓ Half-day trip to the legendary Assisi with time to explore on your own ✓ Visit of Montefalco with winery visit and tasting ✓ Dinner at Ristorante Vespasia. ✓ Visit a local food producer and taste regional specialties (varies by season). ✓ Rustic dinner at Granaro del Monte.
<p>TUSCAN DREAM: COOK IN A LUXURY CHIANTI VILLA https://www.theinternationalkitchen.com/program/tuscan-dream-italy-culinary-vacation/</p>	<p>Italy: Tuscany</p>	<p>7 Nights/ 8 days</p>	<p>Prices since 3.375€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at the Tuscan villa ✓ Welcome dinner served by the chef and prepared with fresh, local products straight from the garden. ✓ Enjoy a light lunch based on typical Tuscan specialties. ✓ 3 cooking classes ✓ Full day excursion to Siena and San Gimignano (medieval town) ✓ Visit an organic farm that cultivates vegetables and Tuscan herbs as well as olive oil. ✓ Lunch prepared by the farm's owner, who focuses on true farm-to-table meals, as he uses fresh vegetables and herbs from his garden. ✓ visit a working farm situated on olive groves and vineyards. ✓ After a guided tour of the farm's wine cellar, have a tasting of the farm's wine and extra virgin olive oil. A light lunch will also be served. ✓ Full day cultural/landscapes excursion to Montalcino, Pienza, and Montepulciano ✓ Experience a private guided visit in a flagship wine cellar and end with a wine tasting. ✓ Dinner prepared by Chef Mimmo at the villa. ✓ Lunch served at the villa.
<p>LUXURY LUCCA VILLA COOKING https://www.theinternationalkitchen.com/program/luxury-lucca-villa-cooking-tuscany-cooking-vacations/overview/</p>	<p>Italy: Tuscany</p>	<p>7 Nights/ 8 days</p>	<p>Prices since 4.150€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a local villa (tour the beautiful villa and gardens with the host) ✓ Wine tasting in Lucca ✓ 5 cooking classes with Chef Valentino. ✓ Visit to Villa Torrigiani (an enchanting Lucchese villa built in the 16th century) ✓ Winery visit with tasting, and light lunch near Montecarlo ✓ Full day cultural excursion to Greve, Verazzano Castle, and San Gimignano ✓ Visit an 8th generation owned butcher shop. ✓ Lunch at Verazzano Castle, which dates back to the 14th century.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Taste a gelato at one of the world's best gelaterias. Maybe try a taste of rosemary-scented raspberry gelato or pink grapefruit and sparkling wine gelato. ✓ Private guided tour of Lucca ✓ Visit the oldest wine cellar for a tasting. ✓ Have a typical Lucchese lunch. ✓ Breakfast like a local at a local cafe-pasticceria today. Perhaps enjoy a frothy cappuccino and a flaky cornetto. ✓ For dinner, enjoy a pizza party at the villa with local artisanal beers. ✓ Visit the medieval towns of Barga and Garfagnana ✓ Meet the local producers of pecorino cheese, salami and prosciutto. ✓ Have one last wine tasting with a Sommelier. ✓ Have a farewell typical dinner.
<p>LUXURY GASTRONOMY AT L'ANDANA https://www.theinternationalkitchen.com/program/luxury-gastronomy-at-landana-tuscan-culinary-vacation/</p>	Italy: Tuscany	3 Nights/ 4 days	Prices since 1.925€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner featuring three courses as well as a selection of Tenuta la Badiola wines. ✓ Chef Marco Ortolani will lead 2 hands-on cooking classes by mornings ✓ Relax with a 50-minute body massage in L'Andana's ESPA spa. ✓ Time on your own to explore the town.
<p>COOKING AND VINEYARDS OF SOUTHERN TUSCANY https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-vacations-in-tuscany-italy-cortona-cooking-school/</p>	Italy: Tuscany	4 Nights/ 5 days	Prices since 2.750€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy a welcome aperitif, followed by a welcome a la carte dinner ✓ 2 hands-on cooking lessons ✓ Guided tour of Cortona, including Etruscan Museum and Le Celle Monastery ✓ Full-day excursion to Montepulciano with wine tasting in ancient cellars located underneath the town, visit to Pienza, and the Val d'Orcia to visit a cheese producer followed by a delicious cheese tasting in the garden of the property.
<p>LUXURY GOURMET EXPERIENCE ON ITALY'S LAKES https://www.theinternationalkitchen.com/program/luxury-gourmet-experience-on-italys-</p>	Italy: Lombardia/Lakes Region	6 Nights/ 7 days	Prices since 4.600€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy dinner in the refined gastronomic restaurant of the hotel ✓ 2 hands-on cooking classes ✓ Full-day boat cruise to the Borromee Islands ✓ Enjoy a lunch at a local restaurant on the island. ✓ Visit Borromeo Palace with its magnificent gardens. ✓ Visit of Villa Balbianello, the "jewel of Lake Como," to visit their marvelous gardens and private village. ✓ Self-guided cultural excursion to Bellagio

lakes-italy-culinary-vacation/overview/				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy some time on your own to explore Milan.
<p>LA CUCINA ROMANA IN THE SABINE HILLS https://www.theinternationalkitchen.com/program/italy-cooking-classes-cooking-vacations-in-lazio-cucina-romana-in-the-sabine-hills/</p>	<p>Italy: Rome (Lazio)</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 3.200€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a villa (relax and explore the villa and the grounds) ✓ Welcome dinner to experience real Roman hospitality and a typical meal ✓ 4 wonderful hands-on cooking lessons ✓ Visit of the Palombara Sabina castle, including its museum (not normally open to the public) ✓ Dinner at medieval castle in Palombara Sabina. ✓ Excursion to Tivoli to see the open-air market (learn to pick the freshest and best local ingredients) and the Villa d'Este, a UNESCO world heritage site. ✓ Lunch in a local restaurant in Tivoli. ✓ Insider's day in Rome (learn about the art, food, history, and culture of the Eternal City). ✓ Dinner take place in a beautiful private roof top garden apartment overlooking the presidential palace and Trevi fountain. ✓ Excursion to Umbria including winery visit and tasting ✓ Visit the walled city of Orvieto and its impressive cathedral. ✓ Enjoy lunch at a lovely wine estate ✓ Visit an olive grove and mill to learn about the local olive oil production and an olive oil tasting. ✓ Visit a local dairy to learn about local cheeses.
<p>LUXURY AND GASTRONOMY AT VILLA LUPPIS https://www.theinternationalkitchen.com/program/luxury-and-gastronomy-at-villa-luppis-northern-italy-culinary-vacation/</p>	<p>Italy: Friuli Venezia Giulia</p>	<p>3 Nights/ 4 days</p>	<p>Prices since 975€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a local villa (stroll the beautiful gardens). ✓ Welcome dinner at Villa Luppis' Restaurant Carpe Luppis (its chefs specialize in traditional foods) ✓ 2 cooking lessons with the villa's private chef (two-hour courses) ✓ 2 winery visits and a grappa distillery visit with tastings ✓ Shopping in a designer outlet village ✓ Barbecue dinner at Villa Luppis ✓ Lunch to follow at a local trattoria ✓ Visit to prosciutto di San Daniele producer and enjoy a tasting ✓ Tour of the villa's 13th-century wine cellar by Villa Luppis' sommeliers, for a quick lesson on the different wines and how they best pair with food.

<p>INSIDER'S VENICE https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-vacations-in-venice-insiders-venice/</p>	<p>Italy: Veneto</p>	<p>3 Nights/ 4 days</p>	<p>Prices since 900€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at the local Villa Ines ✓ 1 cooking class ✓ Transfer to Murano to visit the Seguso's family glass factory. ✓ Lunch at a local restaurant in Murano.
<p>AUTHENTIC EXPERIENCE IN PIEDMONT https://www.theinternationalkitchen.com/program/authentic-experience-in-piedmont-italy-cooking-vacation/</p>	<p>Italy: Piedmont</p>	<p>3 Nights/ 4 days</p>	<p>Prices since 850€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tour of Casalborgone with your hostess (its shops and historical center). ✓ 2 cooking class ✓ Collect vegetables from the garden, or by visiting the local flour mill. Seasonal food visit when possible (to pick vegetables, to gather nuts, to the local mill) ✓ Visit the Abbey of Vezzolano and Cocconato ✓ Excursion to Turin with the host to see its monuments and shops. ✓ Lunch at a special place on your own (in an Egyptian museum, or a cinema and art gallery) ✓ Wine tasting with a professional and famous sommelier, Ezio Cravero. ✓ Visit a local biscotti producer.
<p>PESTO, PASTA, AND THE CINQUE TERRE https://www.theinternationalkitchen.com/program/pesto-pasta-and-the-cinque-terre-liguria-italy-culinary-vacation/</p>	<p>Italy: Liguria</p>	<p>5 Nights/ 6 days</p>	<p>Prices since 2.300€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at an agriturismo (the owner introduces the estate and its organic products, olive groves, and vineyards). ✓ Enjoy a welcome cocktail followed by a light dinner featuring typical Ligurian ingredients, wine included. ✓ 2 hands-on cooking classes ✓ Guided visit of Levanto: the church of Sant'Andrea ✓ Visit a local farm to learn about the local wines, extra virgin olive oil, and typical products of the area, such as marmalades, honey, olive patés, and sauces. ✓ Full-day tour of the Cinque Terre - visit the villages of Monterosso, Riomaggiore, Corniglia, and Manarola. ✓ Lunch in a typical Manarola restaurant with wonderful views of the sea. ✓ Visit of Corniglia and hike of 'Volastra's Ring,' ending in Manarola ✓ Lunch at a typical Osteria. ✓ A farewell dinner in a gourmet restaurant in Levanto.

<p>IN THE LAND OF PROSECCO https://www.theinternationalkitchen.com/program/in-the-land-of-prosecco-veneto-cooking-vacation/</p>	<p>Italy: Veneto</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 2.865€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a B&B ✓ Welcome dinner ✓ You will have 1 cooking class and 1 gelato class ✓ Visit to cheese-producing farm, called "malga" in Italian, with tasting ✓ Lunch in a typical local "agriturismo," a type of vacation farm-house, where local gastronomic specialties are grown and produced. ✓ Prosecco Winery visit and tasting ✓ Visit of the Castel Brando and Follina Abbey ✓ Lunch in a typical local restaurant. ✓ Visit the nearby historical Vittorio Veneto city.
<p>TUSCANY'S LEFT BANK: BOLGHERI AND SUPERTUSCAN WINES https://www.theinternationalkitchen.com/program/tuscany-s-left-bank-bolgheri-and-supertuscan-wines-italian-cooking-vacation/</p>	<p>Italy: Tuscany</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 2.550€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at the local Villa Le Luci, situated among the vineyards just a few kilometers from the beach. ✓ Enjoy a welcome dinner with traditional dishes, at il Vecchio Frantoio restaurant ✓ 2 hands-on cooking classes ✓ Full-day excursion to: <ul style="list-style-type: none"> * Podere Sapaio for a guided vineyard and olive grove visit and wine tasting; * the colorful village of Bolgheri; * Petra winery for a visit and wine tasting; * a walk into the medieval village of Suvereto and its fascinating hamlet. ✓ Stroll down San Vincenzo beach and village ✓ Dinner at Da Ugo restaurant, a favorite of the locals, to taste Ugo's signature game dishes. ✓ Visit Tenuta Argentiera winery for a guided visit with your host. After a drive among the wine rows, you'll reach the top of the hill, which overlooks the estate's vineyards as well as the Tyrrhenian Sea. The tour concludes with a stop in the wine cellars for a wine tasting.
<p>ANTINORI'S NOBLE TUSCANY https://www.theinternationalkitchen.com/program/antinoris-noble-tuscany-tuscany-cooking-vacations-tours/</p>	<p>Italy: Tuscany</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 2.350€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at Fonte de' Medici. A beautiful wine resort, owned by the famed wine-making Antinori family, perfectly nestled in between the Chianti vineyards. The village, six hundred years old. ✓ Welcome dinner at "Trattoria della Fonte," the resort restaurant. ✓ 2 cooking class featuring traditional Tuscan cuisine with the Chef at the Fonte de' Medici Cooking School. ✓ Guided visit of The Abbey of Passignano, an ancient monastery dating back to 395 AD. ✓ Dinner at the Michelin-starred restaurant Osteria di Passignano. ✓ Full-day guided excursion to Siena and San Gimignano (cultural visits).

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dinner at “Trattoria della Fonte” ✓ Guided visit of the historical Antinori wine cellar, Chianti Classico winery in Bargino ✓ Lunch at Ristorante Rinuccio 1180 inside the cellars.
TUSCANY'S TREASURE https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-vacation-in-italy-tuscany-treasures/	Italy: Tuscany	6 Nights/ 7 days	Prices since 3.850€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner, featuring regional specialties, in the hotel restaurant. ✓ 5 hands-on cooking classes with local women, including a cheese & bread-making class ✓ Visit Le Celle, a Franciscan Monastery built by Saint Francis in 1211, still inhabited by Franciscan friars. ✓ Dinner at a traditional restaurant in Montefollonico ✓ Visit three UNESCO World Heritage Sites, including Pienza ✓ experience a vineyard tour with a winery visit and wine tasting in the valley underneath Montepulciano. ✓ Truffle hunting excursion in the countryside. ✓ Pizza dinner tonight in Montefollonico. ✓ Visit a Tuscan wine estate with over 32 hectares of vineyards and an old Tuscan cellar. Enjoy a tasting at this family-run estate. ✓ Farewell dinner!
TUSCOOKANY: ITALIAN COOKING AT TORRE DEL TARTUFO AND CASA OMBUTO https://www.theinternationalkitchen.com/program/tuscookany-cookery-holidays-in-italy-tuscany-holiday-cookery-courses/	Italy: Tuscany	7 Nights/ 8 days	Prices since 3.500€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner and introduction given by the chef ✓ 5 hands-on cooking classes ✓ Full-day excursion to: <ul style="list-style-type: none"> * the charming town of Arezzo to visit a wine estate for a tasting * the Tuscan countryside to visit an olive oil mill for a tasting and a lunch. * Anghiari to visit the textile factory. ✓ Informal dinner at the villa. ✓ Trip to Florence for shopping and sight seeing or visit La Verna—an ancient monastery where San Francisco de Assisi lived most of his life.
FLORENCE FOR THE FOOD LOVER https://www.theinternationalkitchen.com/program/florence-for-the-food-lover-cooking-vacation-florence-cooking-school/	Italy: Tuscany	5 Nights/ 6 days	Prices since 2.300€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner at a local restaurant ✓ 2 cooking classes. ✓ 3-hour private walking tour of Florence combining the art highlights of this amazing city with visits of local food specialty shops and markets where Florentines purchase their fresh seasonal ingredients. Taste local cured meats and cheeses and learn about the Italian way of life. ✓ Full-day excursion to Chianti and Siena (Piazza del Campo, Gothic Duomo, etc)

				<ul style="list-style-type: none"> * Stroll around the village of Greve in chianti and taste local products at the famous Falorni butcher shop * Visit a local family-run winery for a tasting of Chianti Classico and a delicious merlot blend, accompanied by a light lunch of local products. ✓ Private guided tour of the San Niccolo neighbourhood, to discover interesting art galleries and craftsmens' shops ✓ Walking visit of local "botteghe," to select ingredients to the final class. ✓ Farewell dinner at a local restaurant
<p>ROMAN COUNTRYSIDE DISCOVERY https://www.theinternationalkitchen.com/program/italy-cooking-vacation-roman-countryside-discovery/</p>	<p>Italy: Rome (Lazio)</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 2.750€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a local villa ✓ Short guided walk to get to know the medieval historical village. ✓ Welcome dinner at the town of Pofi and the Pizzeria Borgo Antico. ✓ 4 hands-on cooking classes ✓ Visit to Arpino, including a traditional olive oil mill visit and tasting ✓ Visit to gelateria "Meringo's" and taste the best gelato ✓ Local farmer's Market visit ✓ Excursion to a cheese producer to sample fresh local cheeses (buffalo mozzarella, ricotta, and provolone). ✓ Visit of the "Abbey of Fossanova" in Terracina, a Tyrrhenian seaside town. ✓ Lunch at a seafood cooperativa. ✓ Sausage making demonstration ✓ Visit a "Prosciuttificio" in the town of Guarcino, where you will enjoy a picnic lunch of fresh hand-cut porchetta or prosciutto. ✓ Visit the "Cantina Tullio," a vineyard in the Val Comino, which is known for it's Cabernet wines. Here you'll visit the bottling plant and cellar, see the vineyards, hear about the vinification process, and end with a wine tasting. ✓ Visit of Atina ✓ Lunch at "Le Canardizie," which was previously called "Old Cantina Visocchi" before it was restored with antique winery relics. ✓ Wine tasting with a sommelier ✓ Shopping trip to Frosinone ✓ Farewell dinner tonight at a local restaurant.

<p>SORRENTO COOKING ADVENTURE https://www.theinternationalkitchen.com/program/sorrento-cooking-adventure-amalfi-coast-vacation/</p>	<p>Italy: Amalfi Coast</p>	<p>4 Nights/ 5 days</p>	<p>Prices since 1.850€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy dinner at the Chef Carmen's nearby cooking school. ✓ 3 cooking lessons ✓ Visit a local farm where they have been producing amazing olive and mozzarella for years. Learn about the making of these products, as well as 'Limoncello,' the tasty lemon liqueur. ✓ Have a pizza lunch. ✓ Amalfi coast towns: Amalfi, Ravello, and Positano ✓ Full-day excursion to Capri (be on your own to explore the island) ✓ Dinner at the famed Michelin-star restaurant Don Alfonso 1890 at Sant'Agata sui due Golfi
<p>A CULINARY QUEST IN VASTO https://www.theinternationalkitchen.com/program/a-culinary-quest-in-vasto-cooking-vacation-in-italy/</p>	<p>Italy: Abruzzo</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 2.550€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner in the center of town. ✓ 3 hands-on cooking classes ✓ Tour of Vasto with its promenade, castle, towers, cathedral, and piazza ✓ Dinner in a local restaurant ✓ Visit of a traditional 'trabocco' fishing platform (weather permitting) ✓ Visit of the abby of San Giovanni in Venere ✓ Dinner in a traditional restaurant in Vasto. ✓ Seasonal excursion on day 4 (truffle hunt with a local truffle hunter and his dog, visit to national park) ✓ Dairy farm visit with cheese making (Dino and Pina will show you the art of sheep farming and will teach you how they make Pecorino cheese. You can even milk a sheep if you'd like!) ✓ Enjoy a delicious lunch, including freshly made ricotta cheese, at the farm. ✓ Roccascalegna Castle, the 'castle in the sky' ✓ Dinner at a traditional restaurant in Vasto. ✓ Visit a family-run olive farm ✓ Visit an award-winning winery and enjoy a wine tasting with pairings of local products such as cheese and salami.
<p>COUNTRY COOKING IN UMBRIA https://www.theinternationalkitchen.com/program/country-cooking-in-umbria-cookery-vacation/</p>	<p>Italy: Umbria</p>	<p>7 Nights/ 8 days</p>	<p>Prices since 2.600€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dinner at a typical Umbrian restaurant ✓ 4 hands-on cooking classes ✓ Full-day tour of the 'Crete Senesi' part of Tuscany with its distinctive landscape, and of the Val d'Orcia, including Bagno Vignoni and Pienza ✓ Trip to Lake Trasimeno (the largest Italian lake south of the Alps and a beloved European park) ✓ Visit a renowned winery with tasting ✓ Have a rustic lunch/picnic

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Excursion to Assisi (visit St. Francis's hermitage, nestled in the side of Mount Subasio) ✓ Visit of the Upper Tiber Valley with a truffle hunt and a truffle tasting lunch. ✓ Visit of Città di Castello to see its amazing works of fine art and its picturesque surroundings. ✓ Dinner at a local restaurant ✓ Excursion to Perugia with guided shopping tour according to your preferences ✓ Foraging walk to gather local produce ✓ Lunch at the agriturismo.
<p>CHIANTI COOKING: TUSCANY COOKING VACATION</p> <p>https://www.theinternationalkitchen.com/program/chianti-cooking-school-tuscany-cooking-vacations-tours/</p>	Italy: Tuscany	4 Nights/ 5 days	Prices since 2.025€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a local villa ✓ 2 hands-on cooking classes ✓ Full-day guided excursion to Siena and San Gimignano (cultural visit) ✓ Morning excursion to Chianti winery with tasting ✓ Light lunch at the local vineyard. ✓ Farewell dinner at the villa
<p>VILLA ROMANA: AUTHENTIC AMALFI CUISINE</p> <p>https://www.theinternationalkitchen.com/program/amalfi-coast-cooking-school-vacations-authentic-amalfi-cuisine/</p>	Italy: Amalfi Coast	4 Nights/ 5 days	Prices since 1.890€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at Villa Romana Hotel & Spa. ✓ Welcome dinner at the hotel. ✓ 3 hands-on cooking classes with chef Erasmo ✓ Visit of the ruins of Pompeii ✓ Guided visit of a 'limoncello' factory and with a practical demonstration of the production of this popular European lemon liqueur, and finish your morning with a visit to a Roman villa ✓ Dinner at a local restaurant ✓ Excursion to a local dairy with cheese making demonstration ✓ Dinner at the hotel.
<p>A VENICE COOKING ODYSSEY</p> <p>https://www.theinternationalkitchen.com/program/a-venice-cooking-odyssey-italian-cooking-vacation/</p>	Italy: Veneto	5 Nights/ 6 days	Prices since 3.100€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner at Osteria degli Assassini ✓ Walking tour in the outdoor food market of Rialto before the 1st cooking class. ✓ 2 hands-on cooking classes: <ul style="list-style-type: none"> * 1st hands-on cooking class with Chef Giuseppe at Osteria degli Assassini * 2nd cooking class is on the island of the Lido in a professional cooking school run by Chef Marika. ✓ Guided trip to the quiet and charming island of Murano with glass factory visit ✓ Full-day excursion to the Islands Burano and Torcello

<p>COOKING UNDER THE TUSCAN SUN https://www.theinternationalkitchen.com/program/italy-cooking-vacation-cooking-under-the-tuscan-sun/</p>	<p>Italy: Tuscany</p>	<p>3 Nights/ 4 days</p>	<p>Prices since 1.650€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Have a delicious dinner in the hotel's famed Michelin-star restaurant. ✓ 2 cooking classes (kitchen located in a charming house: Il Falconiere) ✓ Guided sightseeing tour of Cortona for a visit of this charming city, setting of the book and movie "Under the Tuscan Sun." ✓ Lunch at Bottega Baracchi, your hosts' Tuscan Bistro in town. ✓ Guided walk around Baracchi's vineyards and winery and learn about the process of wine making, from the vineyard to the bottle and have a wine tasting. ✓ Dinner at local restaurant.
<p>AUTHENTIC SICILIAN EXPERIENCE FOR THE FOOD LOVER https://www.theinternationalkitchen.com/program/italy-cooking-vacations-authentic-sicily-for-the-food-lover/</p>	<p>Italy: Sicily</p>	<p>7 Nights/ 8 days</p>	<p>Prices since 3.100€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 3 hands-on cooking classes : <ul style="list-style-type: none"> * 1st cooking lesson takes place in Palermo, in Chef Vincenzo's kitchen to learn how to create traditional Sicilian dishes. * 2nd class in a local Modica restaurant, where you'll learn to prepare popular recipes in the region. * 3rd hands-on class is in Taormina. ✓ Visit the local historic and bustling food market in Palermo- ✓ Cultural excursion to Cefalù ✓ Visit of Erice and a walking tour of its characteristic historical centre. ✓ Marsala winery visit and tasting ✓ Guided cultural visit of the Valley of the Temples and Piazza Amerina ✓ Visit a 16th century Baglio for some wine, olive oil, and cheese tasting. ✓ End the day with a chocolate tasting ✓ Cultural visit of Siracusa ✓ Lunch at a local trattoria.
<p>A CULINARY ADVENTURE IN PUGLIA https://www.theinternationalkitchen.com/program/adventurous-puglia-culinary-vacation-italian-cooking-vacations/</p>	<p>Italy: Puglia</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 2.950€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a local "masseria" (family farm) ✓ 4 hands-on cooking classes ✓ Visit an ancient oil mill in the Ostuni ✓ Visit a cheese factory for a live demonstration of how they make mozzarella and burrata, and enjoy a tasting ✓ Excursion to Matera (prehistoric settlement- UNESCO World Heritage Site) ✓ Dinner in the masseria ✓ Guided walk tour of Bari to remarkable historical attractions ✓ Dinner al fornello, where you'll be served various cuts of meats from the local butcher. This is a rustic and completely Pugliese experience! ✓ Visits of Ostuni, Polignano a Mare, and Alberobello ✓ Finish the tour with a stop at a local winery to taste their best wines ✓ Excursion to Locorotondo and visit their local market

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit a renowned factory to taste the local cold cut, capocollo (salami)
MEDITERRANEAN COOKING EXPERIENCE https://www.theinternationalkitchen.com/program/mediterranean-cooking-amalfi-culinary-vacation-relais-oasi-olimpia/	Italy: Amalfi Coast	4 Nights/ 5 days	Prices since 2.550€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner of local cuisine at the hotel's elegant restaurant, Villa Oasi. ✓ 2 cooking classes ✓ Local farm visit with cheese demonstration. A light tasting lunch will follow, including the wonderfully fresh cheese and other products from the farm. ✓ Exploring the Amalfi Coast towns ✓ Have a local olive oil tasting ✓ Enjoy a packed lunch prepared by the chef. ✓ All-day excursion to the enchanting isle of Capri (weather permitting) ✓ Dinner out at the Michelin-star Don Alfonso 1890, a truly special experience.
SPLENDID SANTA MARGHERITA AND THE CINQUE TERRE https://www.theinternationalkitchen.com/program/italy-cooking-school-vacations-splendid-santa-margherita-and-the-cinque-terre/	Italy: Liguria	4 Nights/ 5 days	Prices since 2.000€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome cocktail with tasting of typical Ligurian gastronomic fare (anchovies, focaccia, vegetable quiche, pesto). ✓ Free time to walk to the ancient city center or along the elegant seaside promenade. ✓ Dinner in a typical Ligurian restaurant. ✓ 2 hands-on cooking lessons ✓ Full day excursion to Cinque Terre (visit the villages of Monterosso, Vernazza, Riomaggiore, Corniglia and Manarola), including farm visit ✓ Enjoy a tasting lunch in the most typical restaurant of the Cinque Terre. ✓ Visit an organic farm which produces wines, olive oil and grapefruit. ✓ Visit the Santa Margherita fish market.
TASTE OF SEVILLE https://www.theinternationalkitchen.com/program/taste-of-seville-2/	Spain: Andalusia	3 Nighths/ 4 days/	Prices since 1.990€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 cooking class with Chef Ana. ✓ 1 Olive oil mill visit and tasting ✓ Full day excursion to Jerez <ul style="list-style-type: none"> * first visit a large winery in Jerez where you will see the spectacular rooms filled top to bottom with sherry casks. At the end of the visit, enjoy a tasting of fine sherry wines. * 2nd visit a boutique winery that only produces very high-end sherries, brandies and vinegar. You will get to sample their wines and brandies, many of them tasted directly from the barrel—a rare treat! * 3rd visit Sanlúcar de Barrameda passing by some of the most important vineyards on the way. ✓ Enjoy lunch at one of the fantastic seafood restaurants along the banks of the estuary.
CATALONIAN TASTES AND TREASURES	Spain: Catalonia	3 Nighths/ 4 days/	Prices since 1.700€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner ✓ 2 cooking classes at the Cooking School of The Fish Museum ✓ Visit to a local market

<p>https://www.theinternationalkitchen.com/cooking-vacations/spain-and-portugal/catalonia/catalonian-tastes-and-treasures</p>				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit the interesting Fishing Museum to learn about fishing methods, modern and ancient ones, as well as fish specialties and catches particular to the local waters. ✓ Guided visit to the "Lonja" to welcome boats coming back from a hard day of work and to see where the fresh fish of the day are sold ✓ Visit to the fishing village of LLafranc ✓ Visit a 350-year-old country house and wine estate with wine tasting ✓ Full-day excursion along Dali's route - Visit of Figures (home to the Dali Museum) and Girona (an ancient city with its narrow medieval streets, Jewish quarter, Arab baths, and 15th century Gothic cathedral)
<p>BASQUE CUISINE IN BILBAO FROM PINTXOS TO TXAKOLI https://www.theinternationalkitchen.com/cooking-vacations/spain-and-portugal/basque-country/basque-cuisine-in-bilbao-from-pintxos-to-txakoli</p>	<p>Spain: Basque Country</p>	<p>3 Nights/ 4 days</p>	<p>Prices since 1.925€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ The dinner will be an introduction to the Baques tradition of "Poteo." "Poteo" entails eating small bites ("pintxos," the Basque version of tapas) and drinking small glasses of wine called "txikitos." ✓ 2 cooking classes ✓ Tour of Bilbao's Old Quarter (cultural visit) ✓ Excursion to Guernica and its historical legacy ✓ Visit a winery located in the center of the Urdaibai Biosphere Reserve, for a lesson on "Txakoli". The guided tour will conclude with a light lunch and Txakoli tasting. ✓ Visit of Urdaibai estuary and Gaztelugatxe ✓ Visit of the Ribera Market, one of the largest food markets in Europe. ✓ Tour of the Abandoibarra quarter (a prime example of urban restructuring and vanguard architecture) and the Guggenheim Museum ✓ Special farewell dinner will be at a Michelin-star restaurant ✓ Stop at the Biscay Bridge (the oldest transporter bridge in the world, built in 1893 by Alberto Palacio, a disciple of Eiffel). Declared a Unesco World Heritage Site in 2006.
<p>GASTRONOMY IN THE PROVINCE OF CORDOBA https://www.theinternationalkitchen.com/program/gastronomy-in-the-province-of-cordoba-cooking-tour-in-spain/</p>	<p>Spain: Andalusia</p>	<p>6 Nights/ 7 days</p>	<p>Prices since 2.900€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gastronomic welcome dinner at the hotel. ✓ 1 cooking lesson and market visit ✓ Visit of Rute with its gastronomic products, castle, church, and more: visit the anisette liqueur and chocolate museum. ✓ Iznajar Lake and Priego, with its old quarter and its impressive scenery. ✓ Lunch in Priego at a local restaurant which exclusively uses local products. ✓ Dinner at the hotel restaurant ✓ Hike (1-hour) on the Via Verde to the town of Zuheros, visit of the town ✓ Enjoy a visit to a cheese maker in Zuheros at one of the area's most popular goat cheese producers, with a tasting.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Wine pairing lunch to follow. ✓ Visit the "Cueva de los Murciélagos" (Bat's cave) with its rock paintings and archeological ruins ✓ Visit the Montilla-Moriles region: <ul style="list-style-type: none"> * first visit an olive farm and mill to learn about the production of Extra Virgin Olive Oil, and tasting. * Enjoy a guided visit of one a family winery in Montilla, which produces some of the most prized wines of the area. You will enjoy a tasting of five different wines of the region paired with local tapas for lunch. ✓ Dinner at a local restaurant ✓ Market visit ✓ Guided cultural visit of Córdoba's old town, a UNESCO World Heritage Site, including its famed Mosque ✓ Tapas dinner in the old Jewish quarter. ✓ Los Pedroches Valley Natural park and the unique 'Dehesa' ecosystem. ✓ Enjoy a private guided visit of an Iberian pig farm and ham factory to learn about the production of Jamón, with a farm luncheon featuring local ham and other farm products. ✓ Visit of the Córdoba royal stable with equestrian show ✓ Dinner at a traditional Bodega
<p>A CAPITAL CULINARY ADVENTURE IN MADRID</p> <p>https://www.theinternationalkitchen.com/program/madrid-cooking-vacation-a-culinary-adventure-in-spain/</p>	Spain: Madrid	3 Nights/ 4 days	Prices since 2.090€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Market visit with the chef ✓ 1 cooking class in the chef's home ✓ Full-day excursion to to the outskirts of Madrid: <ul style="list-style-type: none"> * Visit a family winery and tasting. * In Chinchón (medieval town), enjoy a wonderful lunch based on the town's specialities * Visit the last of the four old olive mill and tasting (in season)
<p>COOKING IN ANDALUSIAN OLIVE COUNTRY</p> <p>https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-vacation-in-spain-cooking-classes-in-andalusia/</p>	Spain: Andalusia	3 Nights/ 4 days	Prices since 1.500€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a local farmhouse in the heartland of Andalusia. ✓ Dinner will feature contemporary Andalusian cuisine and will be served by the hosts at the finca. ✓ 2 hands-on cooking classes at the farmhouse ✓ Cultural excursion to Córdoba ✓ Lunch will take place at a popular tavern with a Moorish-style patio offering some of the most celebrated regional cuisine. ✓ Visit an award-winning olive mill, where you will be guided by an official olive oil taster for the DO Priego de Cordoba and taste it.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit of Priego de Cordoba known as the Baroque Jewel in Andalusia with its glorious Baroque architecture national monuments and stunning attractions. ✓ Lunch at a typical Andalusian tapas bar with fino, the local sherry wine.
<p>TREASURES OF PORTUGAL https://www.theinternationalkitchen.com/program/portugal-cooking-vacation-treasures-of-portugal/</p>	Portugal:	7 Nights/ 8 days	Prices since 2.350€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultural walking tour of Lisbon including Jeronimo's Monastery and the Tower of Belem, both UNESCO World Heritage sites ✓ Visit an old patisserie for a demonstration of the famous pastry Pastéis de Belém and tasting (including 2 pastries and one drink) ✓ Excursion to Sintra ✓ Visits of Óbidos and Fátima ✓ Guided walking tour of Porto (Torre dos Clérigos, Livraria Lello e Irmão, an old bookstore that purportedly inspired J.K. Rowling's Harry Potter; Avenida dos Aliados, Estação de S. Bento, Ponte Luis I, Sé Cathedral, Bairro da Sé and Ribeira) ✓ 1 olive oil presentation and tasting ✓ Accommodation at a rural hotel, Casa da Li, in Arcos de Valdevez. ✓ Guided walk in Arcos de Valdevez ✓ Picnic lunch (with local products tasting -cheese, ham, etc) in the middle of a beautiful natural setting. ✓ Visit a small, rural winery for a wine tasting. ✓ 1 cooking class focus on "broa de milho" with the hotel's owner, Ligia Santos, who was the first winner of Masterchef in Portugal. ✓ Visit the city of Braga (visit the oldest cathedral in town, and Bom Jesus)
<p>DELECTABLE PORTUGAL IN HISTORIC EVORA https://www.theinternationalkitchen.com/program/delectable-portugal-cooking-vacation/overview/</p>	Portugal	6 Nights/ 7 days	Prices since 3.080€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 hands-on cooking classes ✓ Visit the small town of Evora ✓ Lunch in a local traditional restaurant. ✓ Visit to a local wine estate with tasting - Esporão Wine State. ✓ Visit the nearby village of S. Pedro do Corval, a popular local pottery place full of small factories. ✓ Diner under the shadow of the 13th century castle built by King Afonso III in the thousand-year-old village of Monsaraz. ✓ Guided Tour of Évora and visit the famous cathedral, Chapel of Bones from the 16th century, and the Roman Baths and Temple from the 1st century. ✓ Drive into the northern Alentejo and visit its Renaissance Ducal Palace and the historical Sancturay of Vila Vicosa, where John IV, King of Portugal, gave his crown to the Virgin Mary and named her Queen of Portugal. ✓ Lunch at Vila Viçosa,

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Passing through the marble area you visit the historical and white town of Estremoz, enclosed within its ramparts and overlooking a vast plain of gnarled olive trees and wheat fields. ✓ On the return to Evora, a quick stop at a cork factory. ✓ Enjoy an afternoon excursion to several traditional villages and visit the fabulous pre-historical megalithic "cromeleque dos almendres" from 4000 BC. ✓ Enjoy a wine tasting at one of the oldest wineries, Cartuxa, located in an old Jesuit monastery. ✓ Farewell dinner at a traditional restaurant.
<p style="text-align: center;">WALKING AND COOKING IN PORTUGAL</p> <p>https://www.theinternationalkitchen.com/program/portugal-culinary-vacations-walking-and-cooking-in-portugal/</p>	Portugal	7 Nights/ 8 days	Prices since 1.950€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tour of Porto's historic city center (Torre dos Clérigos; Livraria Lello e Irmão, an old bookstore that purportedly inspired J.K. Rowling's Harry Potter; Avenida dos Aliados; Estação de S. Bento; Ponte Luis I; Sé Cathedral; Bairro da Sé and Ribeira) ✓ 1 olive oil demonstration and tasting ✓ Market visit with the chef ✓ 2 cooking lessons ✓ Walking excursions in Valongo, Castelo de Paiva, the Douro region, and the coast near Póvoa de Varzim (Walking distance: 9 kilometers) ✓ In region of Douro, covered in vineyards, have the opportunity to taste the rich wine of the region - Port wine ✓ Tour of Braga (sacuary of Bom Jesus and its stunning Baroque staircase.) ✓ Cultural visit to Guimaraes

Apêndice B – TourRadar - Lista de Programas de Turismo Culinário e Enológico

TOURRADAR				
Website: https://www.tourradar.com/f/food-culinary (All the packages are small groups tours that include accommodation as well as an expert guide, meals, transport and/or more)				
PROGRAMME NAME	DESTINATIONS	Nº DAYS	PRICE	SERVICES INCLUDED IN THE PROGRAMME
DISCOVER PIEMONTE https://www.tourradar.com/t/98547	Milan and Canelli	6 Nights / 7 Days	Prices since 2.970€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner. ✓ 1 hands -on cooking class in an organic farm in a rural area, using seasonal vegetables and aromatic herbs from the organic garden. ✓ Tour the wine cellar, vineyards, hazelnut grove and organic garden of the organic farm ✓ Visit 6 wineries ✓ Visit 1 cellar (in Canelli, which is famous for its underground “Cathedrals of wine” as UNESCO World heritage sites) ✓ 7 Wine tastings ✓ Visit the snail-shaped town of Serralunga d’Alba and its fortres ✓ Dinner at a typical restaurant. ✓ Visit to a dairy farm, which produces about 13 types of cheeses and yogurts from goat’s milk. ✓ Cheese tasting ✓ Visit to a brewery that produces artisanal beers ✓ Beer tasting ✓ Chocolate tasting ✓ Truffle hunting (join the truffle hunter and his canines for truffle hunting in the forest) ✓ Local tours and visits (cultural visits) ✓ Dinner at the hotel
5 DAYS ITALIAN COOKERY GETAWAY IN UMBRIA https://www.tourradar.com/t/98577	Perugia and Assisi	4 Nights / 5 Days	Prices since 950€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 3 hands -on cooking class (four course lunch) ✓ Visit the Perugia’s chocolate factory and the Chocolate Museum to learn about chocolate production-process of converting cocoa into chocolate and history of the Perugina chocolate company) ✓ Visit a Ceramic Laboratory (completely handmade Italian pottery) ✓ 1 Wine tour in a winery (guided tour of the vineyard and cellars) ✓ 1 Wine tastings ✓ Visit to the medieval cities of Bevagna and Montefalco ✓ 1 Olive oil tours include visits to family-run oil mills with tasting of the local produce along with accompanying local food products ✓ Visit the mystical city of Assisi (medieval town with a beautiful landscape, a Basilica and an ancient Franciscan convent) ✓ Professional guide in the tours ✓ Folder with all the recipes

<p>CULINARY PARADISE IN ITALY https://www.tourradar.com/t/48653</p>	<p>Rome and Spoleto with trips through the area (Assisi, Norcia, Casteluccio, Montefalco and Orvieto)</p>	<p>6 Nights / 7 Days</p>	<p>Prices since 2.772€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dinner at a family owned restaurant ✓ Visit to an organic farm ✓ 2 cooking classes including wine (using fresh and seasonal produce) ✓ Visit to a dairy farm (They have sardinian sheeps which from their milk they produce the original Ricota and Pecorino cheese.) ✓ Cheese tasting ✓ Olive oil tasting ✓ Visit a winery ✓ Wine tasting ✓ Cured meat tasting ✓ Truffle hunting ✓ Landscape and Cultural visits (several cities and villages) ✓ Private host ✓ Private tour guide ✓ Dinner at a typical restaurant.
<p>ITALY UNCORKED: WINE & COOKING IN THE HEART OF THE ITALIAN COUNTRYSIDE https://www.tourradar.com/t/96346</p>	<p>Rome, Ascoli Piceno and Offida</p>	<p>6 Nights / 7 Days</p>	<p>Prices since 3.295€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Have an Apericena (Welcome cocktail with a dinner composed of an assortment of small plates and appetizers) ✓ Enjoy the scenery of the National Park, the beauty of the villages, the churches and landscapes. ✓ Taste the best panino (bread tasting) ✓ Visit 2 family-run wineries ✓ Visit 2 cellars ✓ 2 Wine tasting (organic wines) paired with local charcuterie ✓ Eat also local cheeses and taste olive oil produced from the trees on the property ✓ Know a refined farm-to-table cuisine (A restaurant renowned for its unique and modern spin on the traditional dishes of our territory) ✓ Meet a locally renowned chef and professional sommelier and get 2 hands-on cooking lessons (Participate in cooking classes) ✓ Visit to an Agriturismo (Farmhouse restaurant) to taste slow food and enjoy a meal of traditional farm-to-table cuisine. ✓ Dining al fresco and enjoying seafood by the seaside.
<p>ITALY'S EPICUREAN JOURNEY https://www.tourradar.com/t/95401</p>	<p>Ascoli Piceno, Fermo, Loreto, Civitella del Tronto, Rocafalvione, Offida, Ripatransone and Torano Nuovo</p>	<p>8 Nights / 9 Days</p>	<p>Prices since 3.795€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Have an Apericena (Welcome cocktail with a dinner composed of an assortment of small plates and appetizers) ✓ Enjoy the scenery of the National Park, the landscapes, the beauty of the villages, the towers, the churches, the formidable fortress, the Museum, the Roman aqueducts (built over 2,000 years ago). Also visit an historical Italian theatre, "Teatro dell'Aquila", considered to have one of the most acclaimed acoustic experiences in the country. ✓ Discover how travertine and marble masterpieces are created ✓ Enjoy 1 private cooking class, in a 300-year-old family-run kitchen.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lunch at 3 typical restaurants, Italy's traditional cuisine, where the pasta is always fresh, handmade, and proudly prepared with only the best ingredients. ✓ Discover Loreto's Sanctuary, a pilgrimage second only to Lourdes, and its charm ✓ Among olive groves and acres of vineyards, enjoy a tasting and visit the wine cellar where thousands of vintages are stored, learning about their winemaking process. ✓ Go to a family-run restaurant that is passionate about Slow Food and traditional family recipes. ✓ Visit a pioneer of organic wine production in the region. The family of four runs a beautiful winery that is located high in the hills, and they are one of only a handful of regional producers using the Bordeaux grape in their production. Make yourself comfortable and sit back to admire the beautiful vista of the vineyards below. ✓ Enjoy a light lunch of local charcuterie, paired with organic olive oil and fresh artisan bread. Giovanni will share his expertise and show you how to pair wines and olive oils with the local products you are feasting on. ✓ Enjoy 1 cooking class and make some traditional dishes with a third generation chef and learn some of Nonna's secret recipes! ✓ Surrounded by vineyards Offida is home to award winning wines and full of local tradition. Enjoy a prelude to lunch with wine tasting at a local cantina and a visit to a well know wine producer. ✓ Walk around ancient medieval borghi ✓ Be a guest at the home of Giovanni, your trip experience officer and local sommelier. Take a seat, enjoy some good conversation, and enjoy a local home cooked meal of fresh ingredients paired with wine from the regions you have visited. ✓ Taste the best espresso and learn about the machines used and how they make the coffee taste exceptionally smooth. ✓ Finally, eat where the locals eat and meet the man behind the food at one of our favourite local trattorias. where the ingredients speak for themselves. Everything is fresh and in season, brining your taste buds on an unforgettable journey of Abruzzese cuisine.
<p>SICILY FOOD ADVENTURE https://www.tourradar.com/t/88589</p>	<p>Palermo, Trapani, Marsala, Sciacca, Agrigento, Ragusa Ibla, Noto, Syracuse, Taormina</p>	<p>7 Nights / 8 Days</p>	<p>Prices since 1.645€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy the fine architecture, monuments and historic streets, the museums, palazzi and churches. As well as It is the city's food scene, colourful local markets and long established food shops. ✓ Sample world-class street food (carts and kiosks of street vendors, colourful markets and local bakeries whilst trying some of the best local specialities) ✓ Hands on cookery class with a local chef, learning more about the interesting culinary fusions, while practising (and tasting!) traditional regional recipes. ✓ Tour on a local winery ✓ Wine tasting ✓ Visit the fishing village of Sciacca and enjoy the opportunity to catch some of the fishing boats returning to the port, a real spectacle of local traditions worth seeing. ✓ Have lunch in one of the best local fish and seafood restaurant recommended by our guide. ✓ Enjoy several delicious produce tastings of local delicacies.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit a family-run farm for cheese tasting. After a cheese making demonstration and a tour around the farm sample some delicious cheese, including the famous ricotta, hand-made by the proud owners. ✓ enjoy another staple of Sicilian cuisine: the famous 'granita' (thin flakes of ice flavoured with fresh fruit or nuts and sugared) accompanied by the traditional 'brioche' (a soft and fragrant sweet delicacy). ✓ Explore the Baroque town of Noto ✓ Visit the historic food market of Ortigia (there is always a lot of shouting and wonderful smells and colours. It sells authentic regional produce ranging from fish, cheese, spices, vegetables and sweets) ✓ Have a short walk around the highest most active volcano in Europe ✓ Enjoy a delicious wine and produce tasting in one of the famous wine cellars of the area. ✓ Guided tours
<p>TASTE OF SALENTO - AUTHENTIC CULINARY EXPERIENCE https://www.tourradar.com/t/98588</p>	<p>Brindisi, Lecce, Maglie, Otranto, Gallipoli, Alberobello, Ostri and Castro</p>	<p>6 Nights / 7 Days</p>	<p>Prices since 946€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a farmhouse. Tour of the farmhouse ✓ 6 Dinners at the farmhouse with typical food from Salento ✓ 1 Visit to a winery ✓ 1 wine tasting ✓ Visit to the oil mill where Emilio explain all the traditional procedure used. ✓ 1 oil tasting ✓ The vegetables are directly collected from the farmhouse with the help of customers ✓ 5 traditional lunches in restaurants during the sightseeing ✓ Visit to the pasta factory authentic (Cavalieri) in Maglie with explanation of its origins and possibility to buy. ✓ 1 cooking class at the farmhouse (explication and preparation of typical "home made pasta salentina" and Italian fresh pasta) ✓ Cultural tours with a professional guide
<p>TUSCANY WINE TOUR https://www.tourradar.com/t/52258</p>	<p>Florence, Brunello, Montalcino and Montepulciano</p>	<p>5 Nights / 6 Days</p>	<p>Prices since 2.531€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Stay in a historical Tuscan villa (the family members will welcome you and take you on guided visit of the villa, sharing the history and traditions of the house) ✓ Have your first authentic Tuscan dinner at the villa ✓ Experience a Tuscan cooking class (2 classes) ✓ Visit 5 Winery and 1 Cellar ✓ Take part in 6 wine tastings (6 visits and tasting) ✓ artisan cheeses and olive oil tasting ✓ visit the world's famous "Butcher". He strives to preserve centuries-old practices of meat preparation and quality, while adding his own unique twist on presentation - with a serious dash of self-deprecating humor. Taste his art at his family restaurante. ✓ Lunch at 2 typical restaurants ✓ Explore Siena with a guided walking tour ✓ Have a farewell dinner in the 15th century cellar's dining room

<p>SECRETS OF TUSCANY https://www.tourradar.com/t/48650</p>	<p>Florence, Chianti, Volterra, San Gimignano, Siena, Monteriggioni, Cinque Terre and Florence</p>	<p>6 Nights / 7 Days</p>	<p>Prices since 2.809€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a villa in Chianti (a family member will welcome you and take you for a short tour and will share the story of the house and the family) ✓ Enjoy your first Tuscan Dinner ✓ Visit a family owned winery, where the winemaker will tell you about his wines and then you'll taste them. What a personal treat! ✓ Have a Tuscan lunch in a trattoria ✓ Have 2 cooking class with Christina, who lives within walking distance from the villa. You will get a chance to see a real Italian home, learn how to make fresh pasta and cook Tuscan dishes for dinner. ✓ Cultural tours and guided walking tour ✓ Visit Volterra that recently has attracted international for its connection to the twilight series of books and movies. ✓ Visit Giovanni's organic family farm. We'll see how they make the famous Pecorino cheese and pasta and enjoy a wonderful lunch in a beautiful setting. ✓ Have dinner at a local restaurant. ✓ Explore the "Cinque Terre" (It is a stretched of protected rocky coastline with dramatically situated villages. The only access is by train or by a boat) ✓ Have a typical Italian Pizza dinner. ✓ Visit Florence, the capital of Tuscany. ✓ Have a farewell dinner in the grand dining room
<p>DREAMIN' AMALFI https://www.tourradar.com/t/101687</p>	<p>Naples and Capri</p>	<p>5 Nights / 6 Days</p>	<p>Prices since 2.368€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy the unique landscape, the Cathedral, the churches, its history. ✓ Try an authentic and memorable experience at a family's farm. The finest Limoncello maker, for a taste of this delicious lemony aperitif. Lemon is one of the iconic symbols of the Amalfi coast but as you will discover looks and taste differently from the lemon we use at home. ✓ Visit a family owned winery and enjoy tasting their lovely product. ✓ Visit a dairy farm ✓ Your visit to an organic cheese farm, a state of the art facility for cheese making, will include a tour, an opportunity to help with the milking, and, of course, a tasting of this delicious cheese. ✓ Lunch at a family owned restaurant. ✓ Have one-of-a-kind opportunity to experience Italian coastal life, first hand. You'll shop for the freshest of local and seasonal ingredients. Meet the local fishmonger, letting him advise you on the catch of the day. Perhaps your shopping will include a trip to the shepherd's home, the local market, and the bakery. Pick fresh fruits, vegetables, and herbs, right from your host's garden! ✓ 2 hands on cooking class ✓ Visit the epic Isle of Capri. ✓ Guided tour to the ruins of Pompeii in Naples ✓ Have a typical Italian Pizza lunch

<p>BEST OF PROVENCE TOUR https://www.tourradar.com/t/48665</p>	<p>Provence region with visits through the area (Avignon, Isle sur la Sorgues, Gordes, Roussillon, Lacoste, Menerbes, Bonnieux, Saint Remy and Cassis)</p>	<p>6 Nights / 7 Days</p>	<p>Prices since 2.855€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Have a welcome drink and enjoy your first Provencal dinner cooked by a private chef. ✓ Experience the market at Isle-Sur-La Sorgues ✓ Cook with a celebrity chef and comedian in his country home. ✓ Have lunch at a goat farm ✓ Experience the indoor market, Avignon, where our friendly chef will tour with you around the stalls, explaining about the local specialties and choose the menu based on the seasonal produce. ✓ Then you will enjoy cooking class followed by lunch. ✓ Have a Winery visit and Tasting ✓ Discover Saint Remy (Seduced by the setting and atmosphere, many writers, painters and musicians choose to live there) ✓ Visit an olive oil mill in the foothills of Le Baux de Provence to learn how they make the best olive oil and taste it.-Private Olive Oil Tasting ✓ 1 more Winery visit and Tasting ✓ Dinner at a local Bistro ✓ Enjoy a Farewell dinner cooked by a private chef, sharing, laughing and celebrating our magical week in Provence. ✓ Sightseeing by several villages and cities
<p>TAPAS TRAIL https://www.tourradar.com/t/2784</p>	<p>London, Paris, Bordeaux, Carcassonne and Barcelona</p>	<p>6 Nights / 7 Days</p>	<p>Prices since 1.179€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Have several cultural tours in Paris, Carcassonne, Andorra, Barcelona ✓ Gourmet picnic by the Eiffel Tower ✓ Visit a Bordeaux winery - become masters of the grape in the red wine capital. Drink the best drops and hear tales of how these fiery reds came to be. Raise a glass to the winemakers. Dinner included. ✓ Delight your taste buds with Catalan cuisine - Round off the day with churros and tapas and feed your cravings for Catalan zest at tonight's included dinner. ✓ Uncover the food market gems scattered across Barcelona and satisfy your inner gastronome.
<p>TASTE BURGUNDY LIKE A LOCAL https://www.tourradar.com/t/48667</p>	<p>Cote de Beaune and Cote de Nuits</p>	<p>3 Nights / 4 Days</p>	<p>Prices since 2.017€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Your first wine tasting is in a surprising natural grotto under the house. ✓ Dinner in Beaune in a typical restaurant that serves specialties of the region like beef bourguignon, coq au vin, or Escargot. ✓ Take a scenic drive through vineyards, learning about the varietals and classifications of Burgundy. You will pass by tiny villages, where all the residents are involved in wine growing and wine making, as well as more famous villages like Pommard, Volnay, Monthélie, Saint Romain. ✓ have a private wine tasting at a wine maker's home. He and his wife will welcome us at their private cave for a wine tasting. ✓ have a visit to Château de Chassagne-Montrachet and to explore thier 11 and 14th century cellars. ✓ explore the cote de Nuits vineyards. We'll stroll in the village of Vosne-Romanée. The village has been a known source of quality wines for more than a thousand years, producing some of the most famous Grand Crus including Romanée Conti. ✓ Visit the prestige Château du Clos de Vougeot that is so important to wine in Burgundy. Today it is a museum but it's interesting to see and learn how they produced their wine in earlier years.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lunch at a typical off the beaten path Burguignonne restaurant. ✓ Make the ultimate back door visit, where cassis liqueur, mustards and jams are made with passion. The family grows their own fruits and simmer the berries in copper basins just enough to get the consistency and keep the flavour. You'll want to take some of this yummy organic jam home with you. ✓ Enjoy two visits to two private wineries (caves) before heading back to the house. Taste some of Burgundy's best wines and experience a cheese tasting.
BORDEAUX WINE TOURS https://www.tourradar.com/t/48656	Bordeaux, St Emilion, St Laurent Medoc, Graveson, Sauterres and Arcachon	5 Nights / 6 Days	Prices since 3.322€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy visiting 2 colourful market and choose the freshest of local seasonal ingredients ✓ Enjoy 8 wine tastings (Learn about the chemistry of winemaking and the classification system of Bordeaux as you taste these exquisite wines) ✓ Enjoy a group welcome dinner at a local bordelaise bistro. ✓ Explore the city and a medieval village (by day and night) ✓ Have a journey along the Routes des Chateaux, in the Medoc region of Bordeaux, dotted with renowned vineyards and historic castles) ✓ Visit 5 wine estates of esteemed reputation (hosts are the owners of vineyards and adjacent chateau). ✓ Spend time at a family-run oyster farm where we'll learn about the traditional French methods of oyster cultivation and taste this delicacy of the area ✓ 1 Hands-on cooking class. ✓ Have a farewell dinner
CHAMPAGNE TOUR https://www.tourradar.com/t/48672	Reims	1 Nights / 2 Days	Prices since 371€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Have 4 Guided tour and Champagne tastings (at world famous Grande Maison de Champagne Moët & Chandon, at The Mumm Maison de Champagne and at 2 families estates) ✓ Stroll along the Avenue de Champagne in Epernay and, also, enjoy the sight of the Reims Grandes Maisons de Champagne: Veuve Cliquot, Taittinger, Pommery, etc. ✓ Have 2 tasting lunch in a Champagne bistro, drinks included. ✓ Visit the Marne Valley on a journey through the vineyard to meet with another prestigious figure: Dom Pérignon, who finalized the process to elaborate Champagne. ✓ Have a guided tour of the Cathedral of Reims ✓ Explore the Montagne de Reims vineyards.
CHATEAUX AND VINEYARDS OF THE LOIRE VALLEY https://www.tourradar.com/t/48677	Azay-le-Rideau, Chinon, Villandry, Blois, Cheverny, Chambord, Chenonceaux, Amboise and Azay-le-Rideau	2 Nights / 3 Days	Prices since 1.187€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation in a renaissance castle, near lovely Ambiose. ✓ Have tours in the 3 major Chateaux (Chateau of Azay le Rideau; Royal Castle of Blois and Chateau de Chenonceau) and also by the villages. ✓ Visit and lunch at a family estate, in the vineyards. Taste the cheeses, charcuterie and organic wines. ✓ Guided tour of Chinon (town) ✓ Guided tour of one of the most spectacular gardens of Touraine, Villandry. By its diversity and originality (Love Garden, Kitchen Garden, Aromatic and Medicine Plant Garden, Water Garden and the brand new Sun Garden) and by its size (15 acres, 1150 linden trees). ✓ Visit the cellar caves and lunch at local wine producers, on his wines, cheeses and charcuterie. Have a wine tasting

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lunch at a wine specialist in matured Loire Valley vintages. Daniel, oenologist, welcomes you in his caves, former tuff stone quarries, for a tour followed by a tasting. In order to transcend your meal, you will pair your wines with a selection of delicatessen and cheeses
<p>MOROCCO REAL FOOD ADVENTURE https://www.tourradar.com/t/62544</p>	<p>Casablanca, Meknes, Moulay Idriss, Fes, Essaouira and Marrakesh</p>	<p>10</p>	<p>Prices since 995€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultural visit to Casablanca, Meknes/Moulay Idriss, Fes, Marrakech, Aroumd, Essaouira ✓ Have a traditional Moroccan meal, complete with briouate (delicious crispy yufka pastry parcels stuffed with a variety of fillings), kemias (a plethora of salads served on small plates) and perhaps even a taste of Casablanca's signature dish, seven vegetable couscous. ✓ Sample the famous nougat candy sold at street-side stalls. ✓ Make a stop to uncover the local olive scene, visit an olive press to learn the secrets and sample a drop of the luxuriously golden oil. ✓ Settle down in a guest house where your hosts will demonstrate how to hand-make couscous from scratch. Pitch in to help prepare a variety of Moroccan salads and finish with a hearty kefta (meatball) tajine. - cooking class ✓ In Meknes, it's time to eat something a bit different, a local riff on an American classic – a camel burger! (local delicacy) ✓ Hands on cooking class, learning to create one of the city's signature dishes - pastilla. A intriguing salty and sweet pastry parcel ✓ Enjoy some Moroccan hospitality with home-cooked meal with a local family. ✓ Learn to prepare sumptuous Moroccan salads, a staple of the table, at a cooking school ✓ Visit a street food bazaar, packed with stalls loaded with Moroccan delicacies, including snail soup! Snack on olives, dates and biscuits, stop past a community oven, eat mechoui (slow-cooked lamb) cooked beneath the floorboards, and finish with a feast of harira soup and mint tea. ✓ Surrounded by the smell of woodstoves and bread, meet your hosts and enjoy Berber hospitality and food. Learn how to prepare Berber dishes, including the iconic tagine, before a shared dinner overlooking the rocky outcrop. ✓ Visit an Argan oil cooperative and a family-owned vineyard. Argan oil is highly-prized for its culinary and cosmetic uses and is only produced in Morocco. ✓ Visit an exploration of the fish souk and purchase the catch of the day. Go to a hidden restaurant, popular with locals, but well off the tourist path to hand over your market purchase where it'll be grilled for the freshest of lunches. ✓ Dinner at one of the capital's fantastic restaurants in the Ville Nouvelle or watch the entertainment showcase at Djemma el-Fna once more.

<p>NORTHERN SPAIN REAL FOOD ADVENTURE https://www.tourradar.com/t/50983</p>	<p>Barcelona, Logrono, San Sebastian, Bilbao, Parque Nacional Picos de Europa, Oviedo, Santiago de Compostela</p>	<p>9 Nights / 10 Days</p>	<p>Prices since 2.360€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Have some cultural visits (Picasso Museum, take the funicular to the top of Montjuic or Tibidabo for panoramic views, Casa Mila, La Sagrada Familia and much more) ✓ 1 Hands-on cooking class. ✓ Visit the Santa Catarina Market and pick up some ingredients for a cooking class ✓ Landscaping in the prized vineyards of La Rioja wine region and Logrono ✓ Taste local delicacies ✓ Visit the Logrono market and select some provisions for a picnic lunch. ✓ Go back in time in the historic walled town of Laguardia, perched atop a rock foundation. ✓ Tour Laguardia's wine caves and then enjoy a guided tasting through some of the region's distinct varietals ✓ Vineyard visit ✓ Have a typical dinner ✓ Visit the traditional food markets of La Bretxa or San Martin before a masterclass in Basque cuisine (In this hands-on cooking class you'll learn how to prepare some of the signature dishes of the region, and you'll also taste iconic Basque products including idiazabal, a local Basque cheese, and txacoli, a highly sparkling dry white wine) ✓ Have a typical lunch before climb by bus up to the Picos de Europa National Park ✓ Enjoy a cooking demonstration followed by your own cocido Lebaniego tasting (a classic Cantabrian dish) ✓ Experience the wonderful weekly food market in town of Potes. ✓ Enjoy a market brunch of Cantabrian products purchased from the stallholders ✓ Taste famous Cabrales cheese, a natural blue cheese produced by rural farmers using a traditional artisan method ✓ Visit an Asturian cider house, the traditional drink of the region ✓ Enjoy an introduction to wonderful local products of Asturias at El Fontan market, home to excellent fish stalls ✓ Dinner at a typical restaurant ✓ Visit the impressive fish market in the Praza de Lugo and marvel at the range of seafood on offer. ✓ Lunch on delicious fresh seafood at a nearby café ✓ Spend the final night of your adventure in one of the cafes, bars or tapas restaurants in the old town. ✓ End the adventure visiting the celebrated Mercado de Abastos and tasting local delicacies.
<p>THE ULTIMATE FOOD & WINE TOUR THROUGH SPAIN'S FINEST WINE REGIONS https://www.tourradar.com/t/109129</p>	<p>Madrid, Valladolid, Astorga, Villafranca del Bierzo, Monforte de Lemos and Cambados</p>	<p>4 Nights / 5 Days</p>	<p>Prices since 2662€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy a scenic drive through the vineyards of this stunning region, discover its world-famous wineries along the world-famous Ribera del Duero "Golden Mile" where one of the best wines in the world are produced. ✓ Stay at a beloved 12th century medieval abbey carefully restored and turned into a world-class five-star hotel surrounded by vineyards. ✓ Enjoy a spectacular dining experience full of flavourful surprises paired with the winery's best wines in a spectacular setting. ✓ Go for a 4x4 private tour of the estate and the vineyards. After a lovely ride through the vines you will learn how wines are produced inside the winery followed by a guided wine tasting of its world-famous wines.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy a countryside picnic with local products and wine surrounded by vineyards in one of the most exclusive "terroirs" in Ribera del Duero. ✓ At lunchtime, you will enjoy a selection of tapas and local dishes at the hotel's wine cellar restaurant. ✓ Have a guided tour inside a Palace designed by Gaudí in Astorga. ✓ Enjoy a drive through ancient vineyards in a place with the biggest concentration of old vines in Spain. ✓ Indulge yourself into local produce at the hotel's signature restaurant with a carefully selected menu with delicious local specialities. ✓ Be escorted to the hotel's winery for a private tour of the vineyards and the wine cellar. A wine tasting of the winery's most acclaimed wines will be the cherry on the cake to an unforgettable morning for the wine aficionado. ✓ After enjoying a delicious lunch at the winery's restaurant, you will be driven along a scenic road to "Ribeira Sacra": a sacred land of wines and a paradise for wine lovers. ✓ A stroll around old monasteries in the middle of a forest of chestnut trees by the River Sil will be an inspiring activity for a sunny afternoon. ✓ Be delighted with delicious Galician cuisine at the hotel's spectacular restaurant located in what was once the monastery stables. ✓ Visit a winery. After a lovely walk through the vines you will learn how wines are produced inside the winery. Learn how wines are produced from the vineyards that stretch along the terraces, and then transported by boat to be transformed into wine. ✓ Have a delicious local lunch in a family-run restaurant ✓ Enjoy a gastronomic journey at one of the best restaurants in Spain as you sample world-class dishes from its tasting menu that combine local produce with tradition and innovation. ✓ Enjoy a private guided tour of the vineyards and winery followed by a tasting of the superb Albariño wines they produce.
<p>RIBERA DEL DUERO: THE SPANISH PARADISE FOR WINE & FOOD LOVERS https://www.tourradar.com/t/109130</p>	<p>Madrid, Aranda de Duero, Penafiel and Madrid</p>	<p>3 Nights / 4 Days</p>	<p>Prices since 1.916€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy a scenic drive to the Spanish countryside across Spain's world- famous wine region Ribera del Duero. ✓ Stay at a 5-star, located in one the best-preserved Cistercian monastery of the 12th century in Europe. ✓ Relax at the five-star thermal spa which still draws mineral medicinal water from 1,200-foot-deep aquifer that the monks once used to irrigate the vineyards. ✓ For dinner, indulge yourself at the hotel's gastronomic space which has an exclusive à-la-carte restaurant composed of both traditional and modern cuisine, prepared with the highest quality local products. ✓ Visit to Pago de Carraovejas, one of the most famous wine estates in Spain, on a tour of the vineyard. In the winery, you will follow the same path the grapes follow through the wine-making process and you will taste a selection of three of Pago de Carraovejas' wines, accompanied by a singular gastronomic proposal. ✓ For lunch, you will take a seat on the terrace at Pago de Carraovejas, overlooking the 10th century Peñafiel Castle, where you can taste some of the area's best reds. Expect lunch to be lively with spruced-up versions of regional favorites like red- wine-stewed chicken and poached egg with peas. ✓ Visit to Portia Winery, a stunning architectural masterpiece, designed by Norman Foster, have a guided wine tasting and the opportunity to view the winery's impressive building and art gallery.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dine in style in El Refectorio, a Michelin-starred restaurant placed in a 12th century convent. ✓ Visit the Abadia Retuerta wine estate and go for a 4x4 private tour of the estate and the vineyards. ✓ Enjoy a countryside picnic with local products and wine surrounded by vineyards in one of the most exclusive "terroirs" in Ribera del Duero. ✓ After a lovely ride through the vines you will learn how wines are produced inside the winery followed by a guided wine tasting of Abadia Retuerta's famous wines, an unforgettable experience for a wine aficionado. ✓ Lunch at a romantic eatery housed in an old farmhouse, La Botica de Matapozuelos, a family-owned Michelin-starred restaurant. ✓ Be driven along the vineyards at the top of a hill where you will discover Peñafiel's Castle. After a visit of the building you will have the chance to enjoy a glass of wine overlooking a breath-taking sunset over the vineyards. ✓ Have a farewell dinner at the hotel's signature restaurant. ✓ Relax at the hotel and enjoy its world-class Spa.
<p>THE ULTIMATE FOOD & WINE TOUR AROUND NORTHERN SPAIN https://www.tourradar.com/t/109133</p>	<p>Madrid, Aranda de Duero, Leon, Asturias, Parque Nacional Picos de Europa, Ribadesella, Bilbao and San Sebastian.</p>	<p>9 Nights / 10 Days</p>	<p>Prices since 5.148€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy a scenic drive to the Spanish countryside across Spain's world-famous wine region Ribera del Duero. ✓ Stay at a 5-star, located in one the best-preserved Cistercian monastery of the 12th century in Europe. ✓ Visit Abadia Retuerta (an estate steeped in history, a unique terroir, which has been carefully cherished over the years) and go for a 4x4 private tour of the estate and the vineyards. ✓ Learn how wines are produced inside the winery followed by a guided wine tasting ✓ Taste the signature dish of the Ribera del Duero region, roast lamb slow-cooked using a centuries old technique, the local name is "Lechazo". ✓ Visit Peñafiel's castle, at the top of a hill and with commanding views over the vineyards, is a must when visiting this region. ✓ Stop for a visit to traditional cheese-maker where you will learn how cheeses are made the Spanish traditional way. ✓ Enjoy a cheese tasting guided by the artisan cheesemaker. ✓ Lunch at a tradicional restaurfant and enjoy traditional food as its best. ✓ Visit León, Spain's Gastronomy Capital 2018, a lively historic town and an important milestone along the Camino de Santiago pilgrimage route. ✓ Have cultural visits (Gaudí's "Casa Botines" and León's spectacular Gothic Cathedral) ✓ For dinner, have a Jamón Ibérico private tasting hand carved by knife in front of you by a Master Ham Carver. You will learn how to distinguish all the different types of Hams in Spain and you will taste Jamon Ibérico directly from the knife of a qualified professional. ✓ For lunch, enjoy creative and delicious tapas paired with Spanish wines from Rioja and Ribera del Duero. ✓ Stop at Bodega El Capricho, a family-run farm house and grill restaurant acclaimed by the international press like Time, the Guardian, Stern or New York Times be the best place in the world to eat the perfect steak.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ visit to the farm where El Capricho's owner José Gordón raises his own oxen from different Iberian native breed. Have an unforgettable experience of intense flavours at the restaurant, placed in a cave used hundreds of years ago as a wine cellar. ✓ enjoy a gourmet picnic with ham, cheese, homemade bread and wine surrounded by magnificent mountains. ✓ Lunch at a local restaurant ✓ Visit an artisan cheesemaker who produces the best blue cheese in Spain, "Cabrales". Learn how cheese is produced and enjoy a cheese guided tasting. ✓ Wait quayside at Lastres' fishing port and meet the fishermen as they arrive with their catch of the day. Learn how fishermen live in this region bringing the best fish and seafood to the local restaurants. ✓ Sample this sparkling-fresh produce in a local restaurant in this picturesque village. ✓ Visit a cider house to learn how cider is produced in this region and taste it from the barrel accompanied by a selection of Asturian cheeses. ✓ Visit Bilbao and taste the local delicacies. ✓ Be guided to the Guggenheim Museum for a visit to this spectacular exhibition centre. ✓ For dinner you will enjoy a traditional a-la-carte Basque restaurant. ✓ Visit San Sebastian' s central farmers market ✓ Have a guided tour of traditional cider house followed by a magnificent traditional menu including chorizo sausage cooked in cider, salt cod omelette, salt cod with peppers, bone-in ribeye steak, Basque cheese, quince jelly, walnuts, almond tiles and cigarettes from Tolosa. All washed down with our cider, served directly from the kupela or barrel in true txotx ritual fashion.
<p>A TASTE OF PUGLIA https://www.tourradar.com/t/106094</p>	<p>Bari, Altamura, Castel del Monte, Matera, Cisternino, Alberobello, and Bari</p>	<p>7 Nights / 8 Days</p>	<p>Prices since 1.155€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dinner of regional dishes. The hosts, Nina and Peppino, serve a feast of their home-grown vegetables and other locally sourced produce in an amazing array of traditional Puglian antipasti appetisers. ✓ Visit the Altamura DOP bakery, to watch the art of making and baking the bread in huge wood-fired ovens and taste the freshly made bread! ✓ Have a cultural visit in Altamura or in the nearby town of Gravina which has a fascinating underground city of rock cut caverns, churches and passages. ✓ Visit to Nina and Peppino's vegetable garden to see how they cultivate the vegetables served at their table, learn about the local varieties and help harvest them. ✓ Go to their restaurant, the Tre Arch, for a hands-on cooking lesson, to learn how to prepare the distinct Puglian pasta as well as learning the tricks of how to prepare oven-baked vegetables ✓ Visit the Alta Murgia National Park for a walk from the Pulo di Altamura to the Lamalunga archeological museum (eight-kilometre walk) ✓ Have a morning's walk in the environs of the Castel del Monte (eight-kilometre walk) ✓ The walk ends at a local organic farm, Masseria Sei Carri to enjoy an included lunch of local produce. ✓ Go for Gorge walk from Matera; explore the troglodyte quarter (eight-kilometre walk) ✓ Visit an organic cheese maker who has won several national and international prizes. ✓ Try the freshly made cheeses.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy a walking tour in Cisternino (three-kilometre walk) and buy lunch from one of the butchers that serves local barbecued delicacies. ✓ Visit an olive oil mill that produces oil using both a traditional and a modern press. We tour the mill and walk in the surrounding fields to see the ancient olive trees, followed by a tasting of the oils produced here. ✓ Trulli walk in Alberobello (two-and-a-half kilometres) ✓ Visit to the Cantina Albea and the wine museum for a tasting of local Puglian wines.
<p>TASTE OF ITALY https://www.tourradar.com/t/95054</p>	Rome, Offida, Civitella del Tronto, Ascoli Piceno	4 Nights / 5 Days	Prices since 1.995€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy the scenery of the National Park on the way to Ascoli Piceno ✓ Visit Offida, surrounded by vineyards, home to award winning wines and full of local tradition. ✓ Enjoy a prelude to lunch with wine tasting at a local cantina and a visit to a well know wine producer. ✓ Cultural visit of Ascoli Piceno, the city of travertine and 100 towers. ✓ Lunch at a historical venue in Piazza del Popolo ✓ Visit a 17th century Villa and Agriturismo perched on the hills surrounding Ascoli Piceno. ✓ Meet an amazing local Chef and Cooking instructor for a private cooking class in a 300-year-old family-run kitchen. ✓ Visit a world class organic Montepulciano d’Abruzzo wine producer. Among olive groves and acres of vineyards enjoy a tasting and visit the wine cellar where thousands of vintages are stored. ✓ After learning about their winemaking process, continue the gastronomic adventure and make the way to a family-run restaurant that is passionate about Slow Food and traditional family recipes.
<p>AUTHENTIC UMBRIA https://www.tourradar.com/t/98578</p>	Perugia, Assisi, Deruta, Montefalco, Orvieto	6 Nights / 7 Days	Prices since 1.248€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at the country farm “La volpe e l’uva” (in Perugia) ✓ 1st Hands-on cooking class starts around 10.00 am (four course lunch that you will eat at the end of the class, accompanied by local wines). ✓ Cultural visit to the mystical city of Assisi ✓ 2nd Hands-on cooking class starts around 10:00am (four course lunch that you will eat at the end of the class, accompanied by local wines). ✓ Visit the Perugia’s chocolate factory and the Chocolate Museum to learn about chocolate production. The museum explains the process of converting cocoa into chocolate and introduces the history of the Perugia chocolate company. ✓ Visit a ceramic laboratory in Deruta where the majolicas are completely handmade. Deruta ceramics are a milestone in the history of Italian pottery. ✓ 3rd Hands-on cooking class starts around 10.00 am ✓ Wine tour in a winery that produces Sagrantino di Montefalco DOCGS (guided tour of the vineyard, cellars) ✓ Tasting of local Umbrian specialties and wines. ✓ Visit the medieval cities of Bevagna and Montefalco. ✓ 4th Hands-on cooking class starts around 10.00 am (four course lunch that you will eat at the end of the class, accompanied by local wines). ✓ Urban trekking is an excellent way to discover the lesser-known parts of the beautiful cities oh Perugia. ✓ 5th Hands-on cooking class starts around 10.00 am (four course lunch that you will eat at the end of the class, accompanied by local wines).

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultural visit to Orvieto.
<p>A TASTE OF BORDEAUX https://www.tourradar.com/t/14065</p>	<p>Bordeaux, Biarritz, Bayonne, Lourdes, Carcassonne, Albi, Sarlat-La-Caneda, St Emilion and Bordeaux</p>	<p>8 Nights / 9 Days</p>	<p>Prices since 2.586€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit Bordeaux; Arcachon Bay and Biarritz ✓ Have the first taste of coastal cuisine with fresh oysters and a glass of local wine from one of the port's traditional cabins. ✓ Have a traditional welcome dinner. ✓ Cultural visit to Bayonne – a true cultural art and history hub. ✓ Visit the spiritual town of Lourdes that's been a pilgrimage point for many years. ✓ Visit a local wine producer of this region's speciality – a sparkling Blanquette and taste it. ✓ Visit the cathedral and town museum of Albi. ✓ Visit to the riverside town of Beynac-et-Cazenac and its châteaux. ✓ Visit to a local truffle farm and have a lesson in seeking out these rare delicacies. ✓ Visit Saint-Émilion and sample some of the region's best wines.
<p>MOROCCO FOOD EXPLORER https://www.tourradar.com/t/92781</p>	<p>Casablanca, Asilah, Chefchaouen, Volubilis, Moulay Idriss, Fes, Ribat El-Kheir, Ouirgane, Imlil and Marrakesh</p>	<p>11 Nights / 12 Days</p>	<p>Prices since 1.735€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit Casablanca, Kenitra, the delightful fishing village of Asilah, Chefchaouen. ✓ Dine in Casablanca at the iconic Rick's Café, which recreates the bar made famous by Humphrey Bogart and Ingrid Bergman in the movie classic, Casablanca. ✓ Visit the Central Market, where fresh meat, fish, fruit and vegetable sellers call out their prices and local women bargain for their daily ingredients. ✓ enjoy a taste of the town's famous goat's cheese. This cheese is sold in great fresh rounds in the street markets. ✓ For dinner get a real insight into Moroccan food with a home-cooked dinner prepared with seasonal ingredients. ✓ Sample the famous nougat candy sold at street-side stalls. ✓ Make a stop to uncover the local olive scene, visit an olive press to learn the secrets and sample a drop of the luxuriously golden oil. ✓ Hands on cooking class, learning to create one of the city's signature dishes - pastilla. A intriguing salty and sweet pastry parcel ✓ Join some local Berber women for an insight into the preparation of hand-rolled couscous. Find out how much more delicious it tastes after all that effort-Cooking class ✓ Ride camels into the edge of the Sahara Desert, enjoying a spectacular sunset along the way. ✓ Accommodation in a charming family-run guest-house in an area known as the Valley of Roses. Dinner will be a feast of mechoui - slow-cooked lamb on the spit - lovingly prepared by your hosts. ✓ Have a picnic in the beautiful surrounds of M'gouna ✓ Lunch at the impressive Ait Benhaddou. Perched on a hilltop and almost unchanged since the 11th century, Ait Benhaddou is one of Morocco's most iconic sites.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Join a passionate local foodie for a true insider's guide to the medina and a tasting tour of the incredible Djemma el Fna. A street food bazaar of stalls laden with Moroccan delicacies ✓ Have a hands-on cooking class with a celebrated local chef. You will explore his organic kitchen garden surrounded by beautiful olive groves and orchards set in a traditional Berber douar. Harvest ingredients fresh from the garden and let the chef teach you the art of seasoning with aromatic Moroccan herbs. Learn to cook tagines and salads, and then savour your creations over a delicious lunch. ✓ Dinner at Al Fassiah, renowned for outstanding renditions of traditional dishes.
<p>GASTRONOMICAL ESCAPE https://www.tourradar.com/t/109626</p>	Athens - Mainland Greece	3 Nights / 4 Days	Prices since 419€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Have a Walking Food Tour - See culinary Athens at its best! The program includes a legendary tour visiting speciality food shops, lively and attractive delicatessens, mythical bakeries and sweet shops, restaurants, dairies, spice, grocery and pie shops where you will sample and taste the most traditional/ gourmet Greek food. ✓ Visit the vibrant central Varvakeios food market. ✓ Lunch at a Greek restaurant. ✓ A Greek gastronomic meal is waiting for you at an awarded restaurant. ✓ Have a cookery class with a chef and a wine tasting of various Greek wines. ✓ Lunch the fruit of your labour. ✓ Visit the Parthenon, or the Acropolis museum, or the archaeological museum of Athens.
<p>FOOD LOVER'S CATALONIA https://www.tourradar.com/t/74658</p>	Barcelona, Parc Nacional de Aiguestortes, Girona, Besalu, Cadaques, Figueres and Barcelona	8 Nights / 9 Days	Prices since 2.077€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultural visit to Barcelona, vibrant capital of Catalonia (Sagrada Familia, Gaudi's magnum opus) ✓ Enjoy a cooking class where we'll learn about typical Catalan food. ✓ Visit the Boqueria market. ✓ Take a tapas crawl with a local food expert through some of the nicest tapas bars in the Gothic quarter. ✓ Visit the highest altitude vineyards in northern Spain and taste their wine and local farmhouse cheeses. ✓ Visit Aigues Tortes National Park for a walk around Sant Maurici lake (4 hrs walking time). ✓ Diner in the Michelin star restaurant Fogony which adheres to the slow food and "km zero" philosophy of sourcing all their ingredients locally. ✓ Another exceptional walk (2hrs walking) through the unspoiled Aneu valley, passing through ancient mountain villages. ✓ Have dinner in a local tapas bar with superb "km zero" tapas creations. ✓ Stop in the volcanic Garrotxa region near Besalu for a 2.5hrs walk and visit the stunning medieval gem stone village of Besalu ✓ Explore Monells and visit Peratallada en route to historic Girona ✓ Visit a local winemaker's premises for wine tasting. ✓ Visit the famous Theatre Museum of Dali. ✓ At Cap de Creus go for a walk along the rugged coast of this stunning area (approx. 3hrs walking). ✓ Have a farewell dinner at La Placa restaurant (tasting menu).
<p>FOOD LOVER'S FRANCIGENA WAY</p>	Parma, Montelungo, Lucca, Florence, San Gimignano,	9 Nights / 10 Days	Prices since 3.007€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner in one of the best restaurants in Parma. ✓ Visit Modena - The birthplace of Enzo Ferrari and Luciano Pavarotti.

https://www.tourradar.com/t/74966	Monteriggioni, Siena, Orvieto and Rome			<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit balsamic vinegar producer in an old 'acetaia' and learn about the secrets and production techniques of the traditional Balsamic Vinegar. ✓ Sightseeing in Parma (visit the Duomo, the Baptistery and the Teatro Regio). ✓ Diner at one of the many excellent restaurants within walking distance of the hotel, your guide will offer suggestions. ✓ Walk in the Apennines to Montelungo (6km/3.7mi walking) - 1st hike on the Via Francigena- stage considered among the most beautiful of the entire pilgrimage route. En route, have a tasty picnic showcasing simple local produce. ✓ Have a hands-on cooking class (2.5hrs) making fresh pasta and typical Tuscan dishes following by a dinner sampling your creations. ✓ Guided tour in Florence, to discover the highlights of the city. ✓ For lunch, stop in the local market of San Lorenzo to taste typical Tuscan "street food". ✓ Visit ancient monastery. ✓ Enjoy a soft trek (Walking 7km/4.3mi) around the countryside before lunch in a typical trattoria. ✓ Visit the historic cellars of the Abbey, with a tasting of the best Antinori family's wines lead by a wine expert. ✓ Sightseeing and walk 14km to Monteriggioni ✓ Visit a famous vineyard and have a wine tasting and a light lunch ✓ Walk downhill (11km) to the beautiful Romanesque Abbey of Sant Antimo, a former Benedictine monastery. ✓ Lunch in a typical trattoria. ✓ Taste the wide variety of foods specialties that Orvieto offers (wild boar ham, mushrooms, truffle, pecorino cheese...) ✓ Guided tour of the Orvieto ancient underground. ✓ Visit a famous wine estate located in the hills around Orvieto. A wine tasting and light lunch will be served. ✓ Dinner in the Michelin star restaurant Giuda Ballerino. ✓ Walk around the city of Rome (Piazza Navona, Piazza di Spagna, the Pantheon and the Vatican).
CAMINO DE SANTIAGO IN STYLE https://www.tourradar.com/t/109132	Madrid, Burgos, León and Santiago de Compostela	3 Nights / 4 Days	Prices since 1.872€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Have a cultural visit (Burgos' 13th-century gothic Cathedral, generally acknowledged to be one of the greatest architectural masterpieces of Spain). ✓ The gastronomic journey begins with an opportunity to sample the signature dish of the Ribera del Duero region, the delicious "Lechazo", with an accompanying red wine from the region. ✓ Stay at a magnificent 14th-century medieval castle ✓ Go on a sightseeing tour of León, a charming town full of historical buildings where the world-famous architect Antoni Gaudí designed the impressive palace called "Casa Botines", an architectural masterpiece. ✓ Enjoy creative and delicious tapas paired with Spanish wines from Rioja and Ribera del Duero world leading wine regions.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ For dinner have a Jamón Ibérico private tasting hand carved by knife in front of you by a Master Ham Carver. You will learn how to distinguish all the different types of Hams in Spain and you will taste Jamon Ibérico directly from the knife of a qualified professional. ✓ Start the day with a morning stroll to a tranquil haven (World-famous Leon's gothic Cathedral) ✓ Visit la Bodega El Capricho, a family-run farm house and grill restaurant acclaimed by the international press like Time, the Guardian, Stern or New York Times be the best place in the world to eat the perfect steak. ✓ Visit to the farm where El Capricho's owner José Gordón raises his own oxen from different Iberian native breed. Have an unforgettable experience of intense flavours at the restaurant, placed in a cave used hundreds of years ago as a wine cellar. ✓ Stop on the epic Camino de Santiago pilgrimage trail and enjoy a sightseeing tour of the old town. ✓ Experience an early morning culinary tour of the central farmers' market where you will find only the most succulent fruit and vegetables, freshest seafood, Galician octopus and the world famous dry-aged Galician Blond Beef. ✓ Tour inside Santiago's world famous Gothic Cathedral - the culmination of the Camino de Santiago for hundreds of pilgrims who arrive every day to hug Apostle Santiago. ✓ Take a seat in the Chef's kitchen, relish this Michelin-starred culinary treat. Enjoy a conversation with your Chef as he prepares and cooks your tailored tasting menu in front of you.
<p>FLAVOURS OF THE RENAISSANCE https://www.tourradar.com/t/95322</p>	Rome, San Benedetto del Tronto, Numana, Ancona, Parco Nazionale dei Monti Sibillini and Ascoli Piceno	6 Nights / 7 Days	Prices since 2.995€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultural visit (Ascoli Piceno, Aperipranzo, etc) ✓ Have an Apericena (A Welcome cocktail and dinner with an assortment of small plates and appetizers) ✓ Visit a 17th century Villa and Agriturismo and meet an amazing local Chef and Cooking instructor for a private cooking class in a 300-year-old family-run kitchen. ✓ Have a vineyard visit - a pioneer of organic wine production in the region. ✓ Enjoy a light lunch of local charcuterie, paired with organic olive oil and fresh artisan bread. ✓ Hands on-cooking class - make some traditional dishes with a third-generation chef and learn some of Nonna's secret recipes! ✓ Visit Loreto's Sanctuary. ✓ Lunch at a renowned local restaurant. ✓ Visit Civitella del Tronto, the largest most formidable fortress in Italy. ✓ Visit a world class organic Montepulciano d'Abruzzo wine producer, to learn about their winemaking process. Here among olive groves and acres of vineyards we will enjoy a tasting and visit the wine cellar where thousands of vintages are stored. ✓ Lunch at a family-run restaurant that is passionate about Slow Food and traditional family recipes. ✓ Visit Offida, a magnificent medieval borgo and home to award winning wines and full of local tradition. ✓ Enjoy a wine tasting at a local cantina and a visit to a well-known wine producer. ✓ Lunch at a traditional cuisine restaurant.

<p>ITALY REAL FOOD ADVENTURE https://www.tourradar.com/t/62714</p>	<p>Rome, San Gimignano, Bologna and Venice</p>	<p>7 Nights / 8 Days</p>	<p>Prices since 1.980€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultural visit at Venice ✓ Have a welcome aperitivo - the spritz and the bellini are local favourites and follow your leader to an atmospheric restaurant for your first introduction to Venetian flavours. ✓ Watch farmers unload their produce from canal boats, ready to be sold at Venice's famous Rialto markets. This tradition is more than 1,000 years old. ✓ Visit the fish market. ✓ Taste the local delicacies. ✓ Have a cultural visit at Bologna ✓ Hands on-cooking class in the fine art of pasta-making. Feast on your handiwork over dinner. ✓ Visit the Emilia Romana region and visit a factory dedicated to the production of Parmigiano Reggiano. Get an insight into how this cheese is made, then enjoy a tasting. ✓ Visit an acetaia, a house where the family produce fine aged Modena balsamic vinegar. Taste it and learn the difference between the real stuff and the mass-produced kind. ✓ Lunch and sample some of the town's specialties. ✓ Accommodation in a traditional Tuscan farmhouse near the enchanting village of San Gimignano. It is surrounded by vineyards and olive trees from which the family has been producing excellent wine and olive oil by organic methods for over fifty years. ✓ Enjoy a guided walk through the vineyards and cellars of the farmhouse, followed by a tasting of some signature Tuscan wines. The wine tasting will be accompanied by some delicious cheeses, olive oil and bruschetta. ✓ Take a walk and explore the medieval walled town of San Gimignano (approximately 1,5 hours). ✓ Taste some local delicacies while have a guided food expedition (approximately 3 hours) through the historical city centre of Rome.
<p>SOUTH ITALY REAL FOOD ADVENTURE https://www.tourradar.com/t/92805</p>	<p>Rome, Fossacesia, Laterza, Ostuni, Matera, Avetrana, Paestum and Sorrento</p>	<p>7 Nights / 8 Days</p>	<p>Prices since 2.050 €</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit Rome by yourself - the Colosseum, the Forum, Piazza Navona, the Spanish Steps, Via Condotti, Piazza Venezia, the Vatican City and St Peter's Basilica ✓ Have a cooking class and learn the secrets to authentic Abruzzo cuisine ✓ Enjoy an elevated view of the water at a dinner atop a converted trabocco fishing platform. ✓ Have a tasting of fresh burrata (cheese made from mozzarella and cream) ✓ Have a visit to an olive press. ✓ Discover a celebrated family-owned artisanal bakery and learn about the significance of Laterza bread. ✓ Visit a masseria (country estate) to indulge in a primitivo wine tasting followed by a bevy of classic Apulian dishes. ✓ Take another cooking class learning to prepare orecchiette, the signature pasta of the region. ✓ Final cooking class learning to prepare a southern Italian classic – pizza – in a trattoria.

<p>ITALIAN ODYSSEY REAL FOOD ADVENTURE https://www.tourradar.com/t/102616</p>	<p>Venice, Bologna, Modena, San Gimignano, Rome, Fossacesia, Alberobello, Laterza, Matera and Sorrento</p>	<p>14 Nights / 15 Days</p>	<p>Prices since 3.840€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultural visit at Venice ✓ Have a welcome aperitivo - the spritz and the bellini are local favourites and follow your leader to an atmospheric restaurant for your first introduction to Venetian flavours. ✓ Watch farmers unload their produce from canal boats, ready to be sold at Venice's famous Rialto markets. This tradition is more than 1,000 years old. ✓ Visit the fish market. ✓ Taste the local delicacies ✓ Have a cultural visit at Bologna ✓ Hands on-cooking class in the fine art of pasta-making. Feast on your handiwork over dinner. ✓ Visit the Emilia Romana region and visit a factory dedicated to the production of Parmigiano Reggiano. Get an insight into how this cheese is made, then enjoy a tasting. ✓ Visit an acetaia, a house where the family produce fine aged Modena balsamic vinegar. Taste it and learn the difference between the real stuff and the mass-produced kind. ✓ Lunch and sample some of the town's specialties. ✓ Accommodation in a traditional Tuscan farmhouse near the enchanting village of San Gimignano. It is surrounded by vineyards and olive trees from which the family has been producing excellent wine and olive oil by organic methods for over fifty years. ✓ Enjoy a guided walk through the vineyards and cellars of the farmhouse, followed by a tasting of some signature Tuscan wines. The wine tasting will be accompanied by some delicious cheeses, olive oil and bruschetta. ✓ Take a walk and explore the medieval walled town of San Gimignano (approximately 1,5 hours). ✓ Taste some local delicacies while have a guided food expedition (approximately 3 hours) through the historical city centre of Rome. ✓ Visit Rome by yourself - the Colosseum, the Forum, Piazza Navona, the Spanish Steps, Via Condotti, Piazza Venezia, the Vatican City and St Peter's Basilica ✓ Have a cooking class and learn the secrets to authentic Abruzzo cuisine ✓ Enjoy an elevated view of the water at a dinner atop a converted trabocco fishing platform. ✓ Have a tasting of fresh burrata (cheese made from mozzarella and cream) ✓ Have a visit to an olive press. ✓ Discover a celebrated family-owned artisanal bakery and learn about the significance of Laterza bread. ✓ Visit a masseria (country estate) to indulge in a primitivo wine tasting followed by a bevy of classic Apulian dishes. ✓ Take another cooking class learning to prepare orecchiette, the signature pasta of the region. ✓ Final cooking class learning to prepare a southern Italian classic – pizza – in a trattoria.
--	--	----------------------------	----------------------------	---

<p>TUSCANY LOCAL LIVING, HISTORY, HOSPITALITY AND FOOD https://www.tourradar.com/t/98579</p>	<p>Faenza and Brisighella</p>	<p>3 Nights / 4 Days</p>	<p>Prices since 765€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at Palazzo Torriani, in the town of Marradi, a magnificent palace decorated by Galileo Ghini and Silvestro Lega. ✓ On arrival at Palazzo Torriani, you will be greeted with a nice welcome drink, accompanied by fragrant focaccia, followed by dinner ✓ Take a walk to the Rocca di Castiglione, an itinerary loved by the poet Dino Campana, a native of Marradi. ✓ Cooking class, which will focus on the preparation of dishes made according to old recipes handed down from Martino, the historian of the family. ✓ Guided walk in the countryside in search of wild flowers. ✓ Floral compositions' lesson in the atelier Florilla. The realization of the work takes place under the guidance of an expert. Guided tour of the city of Faenza famous for its ceramics. ✓ Dinner at the local restaurant Il Casolare.
<p>GREECE REAL FOOD ADVENTURE https://www.tourradar.com/t/92875</p>	<p>Athens, Poros, Nafplio, Mycenae, Kardamyli and Athens</p>	<p>8 Nights / 9 Days</p>	<p>Prices since 2.015€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Celebrate the start of your foodie odyssey with a feast of mezethes, an array of small plates typically accompanied by a glass of wine or ouzo, in a rustic taverna. ✓ Go on a bike tour along the coast. ✓ Visit a pistachio farm. It is thought that pistachio trees were first planted on the island in the 19th century, brought to Aegina via Syria, and the Greek island of Chios. Enjoy a sample from the farm and also be sure to taste the specialty pistachio sweets of Aegina. ✓ Check out the catch of the day at the open fish markets by the port. ✓ Have a cooking class with a local chef. Learn to prepare some classic regional dishes, then feast on your creations over dinner. ✓ Enjoy a delicious lunch of spit-roast lamb then relax with a stroll along the marina ✓ Have a cultural visit in Nafplio ✓ Stop in at a family-owned ouzo distillery for a taste of this iconic Greek aperitif. ✓ Visit olive groves and a traditional old-fashioned olive mill, where an introduction to olive oil making takes place. ✓ Enjoy a tasting with a delicious slide of bread, paximadi (rusks) and whole olives. ✓ Visit an apiary and learn about the craft of beekeeping from the local keepers. Taste honey fresh from the hive. ✓ Enjoy one final Greek feast with your new friends.
<p>FOODIES' HEAVEN https://www.tourradar.com/t/109629</p>	<p>Naxos and Greek Islands</p>	<p>4 Nights / 5 Days</p>	<p>Prices since 673€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Welcome dinner ✓ First Cooking Class around 10.30 am ✓ River Walk - have a small walk along the river of Potamia ✓ 2nd hands-on cooking class - cut vegetables and fruit from the chef's garden and make the famous Naxian graviera cheese.

<p>PELOPONNESIAN DELIGHTS https://www.tourradar.com/t/109628</p>	<p>Paralio Astros and Peloponnese Islands</p>	<p>5 Nights / 6 Days</p>	<p>Prices since 1.531€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a traditional guest house in Paralio Astros ✓ Welcome dinner ✓ Visit the Environmental Awareness at the Department of Management of Parnon Mountain and Moustos Waterland (Natura 2000 Area) ✓ Have a small trekking by the Lake Moustos - birdwatching. ✓ Lunch at a local tavern. ✓ Visit the Oil-Olive Museum (olive – oil production from the times of antiquity till the early years of industrial modernization) and enjoy an oil-olive tasting. ✓ Visit a traditional creamery for testing the local “graviera” (traditional tasty cheese). ✓ Enjoy a workshop with traditional local pasta products like chylopitas, lasagna, frumenty... ✓ Visit the archaeological monument of Caryatides and visit a hermitage inside the rocks. ✓ Taste local chestnut products in Kastanitsa (Unesco, European Network Natura 2000). ✓ Walking tour at the cedar forest ✓ Lunch at a traditional tavern. ✓ Board on a fish boat and have a magnificent opportunity for real fishing in Argolic Gulf. ✓ Traditional lunch & dinner are included
<p>REAL PEOPLE - REAL FOOD https://www.tourradar.com/t/109627</p>	<p>Thessaloniki</p>	<p>5 Nights / 6 Days</p>	<p>Prices since 926€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Walk downtown with a guide and learn about the complex culinary identity of the city. Meet the people of the markets, listen to their stories, visit their shops and taste their excellent products. ✓ Share a rich dining experience, tasting honey, nougat desert, marshmallows and olives, fine cheeses and dishes of secret recipes, and learn everything about the Macedonian pie. ✓ Visit a cooking school for a cooking lesson, focuses on the Greek cuisine, and learn the benefits of the healthy Mediterranean kitchen and the variety of ingredients and herbs of Macedonia. ✓ Enjoy a true gastronomic meal at an awarded restaurant. ✓ Cultural visit of Thessaloniki.
<p>TASTES OF GREECE https://www.tourradar.com/t/109625</p>	<p>Athens, Poros (Saronic Islands) and Athens</p>	<p>7 Nights / 8 Days</p>	<p>Prices since 1.219€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enjoy a relaxing welcome dinner. ✓ Guided walking tour of Poros town ✓ Have a cooking lesson with fresh and seasonal ingredients at a house of a local lady with a lifetime of cooking experience. ✓ Have a cooking class at Poros restaurant with the chef of the restaurant ✓ Have a cultural visit ✓ Enjoy a cooking class at a Poros local’s house! You will learn how to prepare a Greek technical dish and a dessert. ✓ At the villa, the host will also provide an olive oil tasting for you as this family produces its own olive oil, one of the world’s finest. ✓ Visit to magical Hydra! This island is protected by Unesco Heritage! The island has kept the old traditions: no cars are allowed, the only transport is donkeys, bicycle or foot. ✓ Guided visit to the Orthodox Monastery of Poros in Kalavria. ✓ Have a full wine tasting including snacks and the major wines of Greece!

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dinner at a magical tavern in Poros.
<p>CRETAN DIET https://www.tourradar.com/t/109623</p>	Chania, Vamos and Chania	7 Nights / 8 Days	Prices since 1.150€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appreciate a contemporary Cretan cuisine, served by the hosts at a Vamos tavern. ✓ Enjoy a 1st cooking class with Chef Koula in the Cretan countryside. The lesson will take place at an Old Olive Mill. ✓ Try a cheese and bread making activity: go to a cheese dairy farm of two brothers who are the most authentic cheese producers of the area. All the products are handmade using an old, all traditional process which utilizes the "kazani", the fireplace, no machinery is used. Taste it! ✓ See how the Cretan bread is made using the old methods. ✓ Visit a local Olive Oil pressing factory where the specialist will demonstrate the olive oil producing process. Taste it! ✓ Visit a Winery, followed by a wine tasting. ✓ Have a 2nd Cretan cooking class. ✓ Visit the town of Chania for an amazing Food Tour that combines a walking tour through some of the most picturesque parts of Chania while stopping to taste authentic traditional foods at shops along the way! You will enjoy a unique blending of local food culture, tradition and history as you explore Chania with all your senses! ✓ Have a last cooking class. Have the pleasure for the last time to see the legendary chef at the Old Olive Mill and enjoy cooking with her.
<p>GREEK HOSPITALITY https://www.tourradar.com/t/109622</p>	Mykonos	7 Nights / 8 Days	Prices since 1.784€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accommodation at a traditional guest house. ✓ Visit to an authentic traditional farm (animal and organic farming of a Mykonian Farm) ✓ Dinner at a traditional restaurant in Ano Mera. ✓ Guided tour to the authentic side and lifestyle of Mykonos. ✓ Dinner at a traditional restaurant in town. ✓ Know the Mykonian Orthodox Sunday- visit a famous monastery with a remarkable carved baroque temple and visit the Greek Traditional bazaar at Ano Mera Village. ✓ Try a Hiking Adventure with lunch at the Mykonian Spiti ✓ Lunch at a traditional Mykonian house. ✓ Guided visit to Tinos' island and a 1st cooking class. ✓ 2nd Cooking class at a Mykonian traditional house. ✓ Have a day excursion to ancient Delos ✓ Discover Ancient Delos and its legends (this tour will guide you through the Agora) ✓ 3rd cooking class
<p>THE MAGICAL MICROCOSM OF MUSHROOMS https://www.tourradar.com/t/109797</p>	Thessaloniki, Vergina, Grevena, Kastoria, Meteora and Thessaloniki	5 Nights / 6 Days	Prices since 858€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultural visit and landscaping ✓ Collect mushrooms and other herbs of the forest. ✓ In the 1st cooking class prepare the mushrooms and taste it- ✓ Dinner at "Avles" a restaurant specialized in wild mushroom meals which prepares up to 100 different mushroom recipes !!!

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Have the unique experience of hunting of wild truffle, accompanied by trained dogs. ✓ Seek, photograph and collect wild mushrooms. ✓ Enjoy a meal in an excellent restaurant with the view of Meteora. ✓ Dinner with local traditional pasta "petoura" with mushrooms and organic wine. ✓ Visit a local winery and taste the unique "iliasto" wine of Siatista. ✓ Cooking seminar. Hand on-cooking - Greek salad, tzatziki, saganaki, fried mushrooms, grilled wild mushrooms, pickles, omelets with wild mushrooms are some of the recipies.
<p>AEGEAN FOOD & WINE EXPERIENCE https://www.tourradar.com/t/109621</p>	Santorini	7 Nights / 8 Days	Prices since 1.940€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit the Akrotiri Excavations and learn about the legends of Santorini. ✓ the island's basket vines at a traditional winery and learn about Santorini's unique viticulture traditions. ✓ The tour finish with a wine-tasting. ✓ Have a light lunch will be served at the end of the tour. ✓ Learn how to cook like a Greek under the guidance of an awarded local chef at a traditional restaurant located in the eastern coast. Enjoy the fruits of your labor at the end of your cooking lesson! ✓ Enjoy a fresh-cooked lunch at a traditional restaurant. ✓ Explore the vineyards and wineries of Santorini visit distinct wineries and cellars. The tour covers the most traditional cellars of the island, starting at a vineyard on the volcanic soils. Taste a selection of different wine styles from across Santorini and Greece, such as Assyrtiko, Nykteri and the sublimely sweet Vinsanto wine served with local cheese and olives. ✓ Lunch and dinner on your own. ✓ Attend to a cooking class at an authentic venue.
<p>GASTRO SAILING TOUR CROATIA (PRIVATE TOUR) https://www.tourradar.com/t/95631</p>	Split, Stomorska, Bol, Stari Grad, Hvar, Vis, Bobovisca and Split	7 Nights / 8 Days	Prices since 1.576€	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit a charming, family-run farm and vineyard. The winery offers renowned rosé and red wine. Kaštelanac also produces different high-quality olive oils, traditional Dalmatian liquors and a selection of homemade cheeses, marinated fish, pates and other local delicacies. Taste it before the dinner. ✓ Have a meal at a restaurant located in olive orchard. There, enjoy olive oil tasting. You will have an opportunity to learn about traditional olive oil production, new techniques and differences in the taste and quality. ✓ visit a stone gallery of one of the most respectable stone artists in the country. ✓ Go to the restaurant famous for its locally grown lamb meat and taste lamb specialties. ✓ Have a wine tasting in award winning winery ✓ Visit the Agro tourism Pharos to taste award winning wines, olive oils and other Dalmatian delicacies. Rich, four course menu includes: tasting 3 types of olive oil, cheese, prosciutto, salted and marinated fish, traditional peka meal (meat cooked for several hours with potatoes and spices, in covered iron pot set on coals), traditional Dalmatian desert; each course paired with a different wine. Apart from enjoying different varieties of Dalmatian delicacies our hosts will gladly show us around the estate: their old wine cellars, the animals, planted fruit and vegetables and other herbs. ✓ Visit one of Plenković cellars, the most awarded winery in Croatia. What is interesting about this cellar is that it is located below sea level. In the basement of the winery, you will have a chance to see an aquarium with fish, many barriques and wooden barrels, as well as archives of award-winning wines.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Take to a gastro-sightseeing of the island of Vis, where you can try all the culinary specialties (Sardines barbecued on the spit, fish flavorfully prepared in traditional Dalmatian style brudet, succulent grilled lamb, salted fish`s pie of tomatoes and sardines, and delicious and healthy salads made with fresh garden greens and seafood delights). ✓ In Split visit the producers of one of the finest wines on Dalmatian islands. Senjkovic winery to taste several of the high-quality wines, perfectly matched with food, while learning about wine production, walk through the vineyards and enjoy the ambiance. ✓ Visit the city, protected by UNESCO and entered into the register of World Cultural Heritage.
<p>SLOVENIA & CROATIA REAL FOOD ADVENTURE https://www.tourradar.com/t/81909</p>	<p>Ljubljana, Bled, Piran (Slovenia) and Motovun, Pula, Plitvice Lakes National Park, Zadar and Split (Croatia)</p>	<p>11 Nights / 12 Days</p>	<p>Prices since 2.470€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultural visit to Ljubljana(Slovenia). ✓ In Bled taste a delicious cream cake called kremna rezina ✓ Hike up to Bled Castle or visit the 17th century baroque Church of the Assumption. ✓ Head over to a Slovenian culinary workshop in the evening to pick up some tips for creating some traditional Slovenian fare at home, followed by a hearty meal. Your hosts will provide a tasting of typical Slovenian cold starters so you won't get hungry as you cook! ✓ Visit Piran renowned for its production of fantastic quality olive oils, wine as well as a cured ham called prsut. Take a tasting tour of the township, then venture into a family-owned konoba (restaurant) for lunch and a wine tasting. ✓ Visit the salt pans of Piran where salt is still manually harvested with traditional tools according to a seven centuries' old process. ✓ Cross the border into Croatia and visit Motovun in the region of Istria. ✓ In the Croatian town of Rovinj visit an oyster farm and taste freshly shucked bivalves straight from the ocean. ✓ Enjoy an optional lunch in a celebrated local restaurant that specialises in Mediterranean flavours, using ingredients sourced from the surrounding countryside. ✓ Return to Motovun and take a walk through the nearby woods with an experienced truffle hunter and learn about this intriguing vocation. ✓ Then enjoy a tasting of regional specialties including truffles (of course), olives and honey. ✓ Visit the stunning World Heritage-listed Plitvice Lakes National Park (approximately 4 hours). ✓ Dinner includes a delicious home cooked meal provided by your hosts – a hearty serving of traditional Croatian kotlovina. ✓ The hosts will let you witness first hand how the meal is prepared before you tuck in, enjoying the robust flavours and hints of spice before turning in for the night. (cooking-class) ✓ Meet a producer of the island's renowned cheese `paski sir`. Discover more about the production process and enjoy a tasting. ✓ Enjoy a specialty dish of the region - lamb cooked peka-style - beneath a metal bell and taste local delicacies (the famous liqueur, Maraskino, the fresh seafood, the sheep and goats that are reared for their meat and milk in the mountains to the north, and the wonderful fresh produce that is grown in a broad belt of land surrounding Zadar)

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visit the Zadar's vibrant fish markets. The fish market is built into the city ramparts at the spot where the fishing trawlers land with their catch. ✓ Visit the green market to learn about Croatian agriculture. Taste some artisanal olive oil, pick some mouthwatering local sweets (orancini and lemoncini) before finally paying a visit to the finest chocolatier in town. Finish with a lunch of beer and burek. ✓ Dinner in the village, enjoying a meal made entirely from local produce. ✓ Visit two local wineries for a tasting. ✓ Visit Dubrovnik (known from Game of Thrones as the filming location for Kings Landing).
<p>SPAIN & PORTUGAL REAL FOOD ADVENTURE https://www.tourradar.com/t/92876</p>	<p>Barcelona, Logrono, San Sebastián, Parque Nacional Picos de Europa, Oviedo, Santiago de Compostela (Spain), Porto, Arraiolos and Lisbon (Portugal)</p>	<p>16 Nights / 17 Days</p>	<p>Prices since 4.240€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Explore the streets of the old Gothic Quarter, check out the Picasso Museum, wander the tree-lined pedestrian boulevard of La Rambla, or take the funicular to the top of Montjuic or Tibidabo for panoramic views of Barcelona and the harbour. ✓ Try traditional satisfying bites likes croquettes, fresh anchovy fillets lightly pickled in vinegar with salt and garlic or chargrilled aubergines with peppers and onions. ✓ Taste your way through the stalls of Santa Catarina Market, a huge trove of local produce beneath a colourful, undulating roof, and pick up some ingredients for a cooking demonstration. ✓ The host will show you how to whip up some Catalonia specialties. ✓ Sample the regional delicacies at taperias (tapas bars). ✓ Visit the Logrono market and select some provisions for a picnic lunch. ✓ Have a tour at Laguardia's wine caves and enjoy a guided tasting through some of the region's distinct varietals. Stroll through enchanting vineyards. ✓ Taste local delicacies. ✓ Visit the traditional food markets of La Bretxa or San Martin. ✓ Have a masterclass in Basque cuisine. ✓ Visit to Picos de Europa ✓ For dinner, a classic Cantabrian dish is on the menu - Cocido Labeniego. Enjoy a cooking demonstration followed by your own cocido tasting. ✓ Experience the wonderful weekly food market. Enjoy a market brunch of Cantabrian products purchased from the stallholders. ✓ Visit Oviedo and the charming hillside village of Arenas de Cabrales and have the opportunity to taste famous Cabrales cheese, a natural blue cheese produced by rural farmers using a traditional artisan method. ✓ Visit an Asturian cider house and taste it. ✓ Visit El Fontan market, home to excellent fish stalls beneath a canopy of wrought-iron and glass. ✓ Visit the impressive fish market in the Praza de Lugo and marvel at the range of seafood on offer. ✓ Lunch on delicious fresh seafood at a nearby café. ✓ Visit the Mercado de Abastos. ✓ Take a ferry ride to a seafood market, then take part in a Galician cooking class, culminating in a delicious lunch.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Stretching along the banks of the River Douro, Porto is one of Portugal's most romantic cities. ✓ Enjoy coffee and pastries on a guided food walk. Sample local specialties including bacalhau and finish with a sip of the city's namesake drop. ✓ Visit two wineries, learn about port production and enjoy a tasting or two of this signature wine of the region. ✓ Enjoy a lunch at a traditional restaurant ✓ Accommodation at agriturismo located near Arraiolos. ✓ Enjoy local hospitality with a farm-cooked dinner. ✓ Enjoy a tour of the agriturismo's on-site distillery and small cheese-making facility. ✓ Visit the Mercado da Ribeira for your pick of dishes from some of Lisbon's top chefs and producers in the impressive food court. ✓ Dinner at a local restaurant accompanied by fado.
<p>CULTURE & COOKING HOLIDAYS IN PORTUGAL https://www.tourradar.com/t/85011</p>	<p>Lisboa, Sintra, Óbidos, Fátima, Porto, Arcos de Valdevez and Braga</p>	<p>7 Nights / 8 Days</p>	<p>Prices since 1.657€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultural visit to Town Palace, the Pena Palace, Jeronimo's Monastery (UNESCO); the Monument to the Discoveries, the Belem Tower, etc ✓ Visit an old patisserie that has managed to hold on to the secret recipe of Portugal's finest pastry for over 100 years and enjoy a demonstration and tasting of the famous 'pastéis de Belem'. ✓ Visit Óbidos and taste the Ginja – a Portuguese liqueur ✓ Brief presentation of the olive oil sector in Portugal with technical proof of three Portuguese olive oils. ✓ A Port Wine tasting. ✓ Cooking class with the chef Vasco in the rural hotel and taste the result! ✓ Picnic basket for lunch in the middle of nature. ✓ Visit farm wines and wine tasting. ✓ Cooking class with the chef Vasco in the rural hotel and taste the result! ✓ Broa de Milho Workshop (bread cooking class). ✓ Lunch in the rural hotel (Slow Food).
<p>SPANISH ROADS ADVENTURE https://www.tourradar.com/t/49176</p>	<p>Bilbao, San Sebastián, Laguardia, Logrono, Seville, Jerez and Córdoba</p>	<p>9 Nights / 10 Days</p>	<p>Prices since 2.243€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultural visit / Monument tours ✓ Have a Winery visit in the historic barrio del La Estacion to a tasting wines, from one of the most renown wineries in the Rioja region. ✓ Have Lunch in a one-of-a-kind winery. ✓ Visit the magical underground cellar of the hotel, where you can sip a lovely glass of wine and sample some tasty tapas. ✓ Visit a family run boutique winery and have a private wine tasting. ✓ Embark on a walking tour of the charming olde-world town of Laguardia. Below this beautiful town lie caves and cellars from ancient times. Inside these underground grottos we'll find some of the oldest wineries in operation. We'll learn how the first wines of Rioja were made and taste 4 distinct wines. ✓ Have a spectacular lunch amongst the vines. Taste local delicacies. ✓ Visit to an Idiazabal cheese farm. Sampling this magnificent cheese is a much-coveted opportunity. This artisanal, aged sheep's-milk delight is made only in Basque country.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tapas Tour on the streets of San Sebastian - enjoy sampling the tapas and delight in the flavors of this seaside jewel. ✓ Lunch at fishing village of Getaria famous for it's restaurants serving the grilled catch of the day (fresh Seafood). ✓ Have a walking tour of the historic center of Seville. ✓ Head out for a Spanish style late dinner and tapas tour. ✓ Spend the day in the cheerful country home of a couple, who will make you feel like family. Learn to cook some of the regions more traditional recipes in true farm-to-table fashion using ingredients right from the family farm. (Hands-on cooking class) ✓ Enjoy the Flamenco show. ✓ Sample the treasure of Grazalema, the sharp, rich, and highly coveted payoyo cheese. ✓ Visit an olive oil mill at Sierra de Grazalema and have an opportunity to taste some of the world's most luscious extra-virgin olive oils. ✓ Today's Cordoba is rich in cultural depth and intensity. Visit the Mezquita Catedral as well as the extraordinary white-washed streets of Juderia, the medieval Jewish Quarter. ✓ Visit Jerez, notable for the world-renown sherry as well as the Royal Andalucian School of Equestrian Arts, home to the finest breed of horses in Europe. Enjoy the Royal Horse show. ✓ Enjoy a sumptuous lunch. ✓ Have a private visit to a sherry Bodega to sample the treasure of Jerez.
<p>HEART OF PORTUGAL https://www.tourradar.com/t/98548</p>	<p>Lisbon, Sintra, Évora, Óbido, Coimbra, Aveiro, Porto, Viseu, Monsanto, Estremoz and Belmonte</p>	<p>8 Nights/ 9 days</p>	<p>Prices since 3.091€</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Have a walking tour in Lisbon ✓ Dinner at a local restaurant ✓ Visit Sintra, Cascais, Porto, Aveiro, Coimbra, Óbidos ✓ Have lunch in Roca cape, a place that offers spectacular scenery. ✓ Stop in at the university library of Coimbra, which houses over 35,000 books, many dating back a century or more. This epic library is reminiscent of a scene right out of a Harry Potter movie. ✓ Lunch at a local restaurant known for it's suckling pig. ✓ Dinner in one of beautiful Porto's exciting dining establishments. ✓ Have a Porto walking tour with food and Port wine tasting. ✓ Lunch at a local restaurant ✓ Visit the Douro Valley. ✓ Visit some of the area's family vineyards and take an opportunity to enjoy a picnic lunch and a wine tasting among the vines. Breathtaking views surround us and should our tour take place during harvest time, you may want to try your hand-or foot-at stomping the grapes. ✓ Enjoy lunch in one of the fine local restaurants of Belmonte. ✓ Partake in a bread baking, the way the locals have done for centuries, in the village's community oven. (Hand on-cooking class) ✓ Visit Marvão, Estremoz, Évora, Monsaraz.

				<ul style="list-style-type: none">✓ Visit a lovely winery and take part in a hands-on cooking class of the traditional recipes of the Alentejo region.✓ Purchase local pottery and cork from one of the best vendors in Monsaraz. Being the world leader in the production and transformation of cork, no trip to Portugal is complete without a visit to a cork factory. There you'll be privy to a lesson in the process of cork production and find out how cork is used in many of the products you see each day.
--	--	--	--	--

Apêndice C - Legenda dos Códigos

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	NOME DA CATEGORIA
cultvisit	Visitas culturais a património edificado	Ativ.culturais/patrimoniais
ofarmvisit	Visitas às quintas hortofrutícolas	Ativ.em quintas
dfarmvisit	Visitas às quintas pecuárias	
collectexper	Experiências de colheita de produtos alimentares vários, por parte dos próprios turistas	
trufhunt	Caça às trufas	
apiaryvisit	Visitas às colmeias e às quintas apicultoras	
mclass	Aprendizagem sobre manuseamento, manutenção e utilização de utensílios e "maquinas" utilizadas na confeção de alimentos	Aulas de culinária
cclass	Aulas de culinária	Exp. gastronómica em ambiente típico
eatypic	Refeições típicas confeccionadas com produtos locais.	
picnictasting	Picnic com produtos local e regionais	
sttasting	Provas de Street Food	
fpvisit	Visitas a Portos de Pesca	Outras visitas
corkvisit	Visitas à fábrica de cortiça	
pottvisit	Visitas ao artesão de artesanato, olaria ou vidro	
fishexper	Experiência de Pesca com pescadores locais	
landvisit	Visitas e passeios pelo património natural e rural (paisagens naturais e agrícolas, parques naturais, etc)	Passeios em património natural/rural
oltasting	Provas de azeite	Prova de azeite
btasting	Provas de bebidas alcoólicas diversas: cervejas, licores, aguardentes, etc	Prova de outras bebidas
cidertasting	Provas de cidra ou café	
delictasting	Degustação de produtos gourmet	Prova de produtos artesanais

brtasting	Degustação de pão artesanal	
honeytasting	Degustação de Mel	
oystasting	Degustação de Ostras	
pastasting	Degustação de pasta italiana	
cmtasting	Degustação de carnes curadas, presuntos, enchidos e charcutarias variadas.	
pastrytasting	Degustação de bolos, biscoitos e rebuçados tradicionais	Prova de doces artesanais
geltasting	Degustação de Gelado Artesanal	
chtasting	Degustação de Chocolate	
ctasting	Degustação de Queijos	Prova de queijos
wtasting	Provas de Vinho	Prova de vinhos
winevisit	Visitas às Caves "Winery"	Visita a adegas e caves
celvisit	Visitas às Adegas "cellar"	
brewvisit	Visitas às Destilarias de cervejas, licores, aguardentes, etc	Visita a fábricas de outras bebidas
cidervisit	Visitas às "Cider Houses"	
fmvisit	Visitas aos Mercados de produtores locais	Visita a mercados locais
olvisit	Visitas aos Lagares de azeite	Visita a produtores de azeite
cheesvisit	Visitas às Queijarias e produtor de queijos artesanais	Visita a produtores de queijo e charcutaria
meatvisit	Visitas aos Talhos e produtores de charcutaria e carnes curadas	
bfactory	Visitas às Padaria artesanal	Visita a fábricas/produtores alimentares
vinegvisit	Visitas aos produtores de vinagres	
oysvisit	Visitas aos Viveiros de ostras	
saltvisit	Visitas às salinas	
gelvisit	Visitas às gelatarias artesanais	
candyvisit	Visitas aos produtores de doces (rebuçados, biscoitos, etc)	
chvisit	Visitas às fábricas de chocolate	

factory	Visitas às fábricas de farinhas	
pastvisit	Visitas às fábricas de Pasta Italiana	
vineyvisit	Visitas às Vinhas	Visitas às vinhas
farmaccom	Hospedagem em locais "autênticos" (Fazendas, Quintas, Castelos, etc)	Viver como residente
guest	Partilhar com locais a casa e as suas atividades diárias	

Apêndice D – Codificação de Programas

ID	Nome	País	Dias	Preço	Codificação
1	Discover Piemonte	Italy	7	2970	cclass1,winevisit1,winevisit2,winevisit3,winevisit4,winevisit5,winevisit6,celvisit1,wtasting1,wtasting2,wtasting3,wtasting4,wtasting5,wtasting6,wtasting7,cultvisit1,eatypic1,dfarmvisit,cheesvisit,ctasting1,brewvisit,btasting,chtasting,trufhunt,eatypic2,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3
2	5 Days Italian Cookery Getaway In Umbria	Italy	5	950	cclass1,cclass2,cclass3,chvisit,pottvisit,vineyvisit1,celvisit1,wtasting1,cultvisit1,olvisit,oltasting,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
3	Culinary Paradise In Italy	Italy	7	2772	eatypic1,ofarmvisit1,cclass1,cclass2,dfarmvisit1,cheesvisit,ctasting1,oltasting,winevisit1,wtasting1,cmtasting,trufhunt,cultvisit1,eatypic2,cultvisit2
4	Italy Uncorked: Wine & Cooking In The Heart Of The Italian Countryside	Italy	7	3295	cultvisit1,brtasting,winevisit1,winevisit2,celvisit1,celvisit2,wtasting1,wtasting2,cmtasting,ctasting1,oltasting,eatypic1,eatypic2,eatypic3,cclass1,cclass2,eatypic4,cultvisit2,landvisit1
5	Italy's Epicurean Journey	Italy	9	3795	cultvisit1,pottvisit,cclass1,eatypic1,eatypic2,eatypic3,celvisit1,wtasting1,cmtasting,oltasting,brtasting,cclass2,eatypic4,winevisit1,wtasting2,guest1,mclass,eatypic5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1,landvisit2,landvisit3
6	Sicily Food Adventure	Italy	8	1645	cultvisit1,ttasting,cclass1,winevisit1,wtasting1,fpvisit,eatypic1,delictasting1,dfarmvisit,cheesvisit,ctasting1,fmvisit1,celvisit1,wtasting2,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2
7	Taste Of Salento - Authentic Culinary Experience	Italy	7	946	farmacom,winevisit1,wtasting1,olvisit,oltasting,collectexper,eatypic1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,eatypic5,pastvisit,cclass1,cultvisit1,eatypic6,eatypic7,eatypic8,eatypic9,eatypic10,eatypic11,cultvisit2
8	Tuscany Wine Tour	Italy	6	2531	farmacom,cclass1,cclass2,winevisit1,winevisit2,winevisit3,winevisit4,winevisit5,celvisit1,wtasting1,wtasting2,wtasting3,wtasting4,wtasting5,wtasting6,ctasting1,oltasting,cmtasting,eatypic1,eatypic2,cultvisit1,eatypic3,eatypic4
9	Secrets Of Tuscany	Italy	7	2809	farmacom,winevisit1,wtasting1,eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,ofarmvisit1,ctasting1,pastasting,eatypic2,eatypic3,eatypic4,eatypic5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
10	Dreamin' Amalfi	Italy	6	2368	cultvisit1,ofarmvisit1,delictasting1,winevisit1,wtasting1,dfarmvisit,cheesvisit,ctasting1,collectexper,eatypic1,fmvisit1,collectexper2,cclass1,cclass2,eatypic2,cultvisit2,landvisit1,landvisit2
11	Best Of Provence Tour	France	7	2855	eatypic1,fmvisit1,cclass1,dfarmvisit,delictasting1,fmvisit2,cclass2,winevisit1,wtasting1,olvisit,oltasting,winevisit2,wtasting2,eatypic2,eatypic3,cultvisit1,cultvisit2,cultvisit3
12	Tapas Trail	Europa	7	1179	cultvisit1,picnictasting,winevisit1,wtasting1,eatypic1,eatypic2,fmvisit1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
13	Taste Burgundy Like A Local	France	4	2017	wtasting1,eatypic1,vineyvisit1,guest1,wtasting2,celvisit1,celvisit2,vineyvisit2,cultvisit1,eatypic2,ofarmvisit1,delictasting1,ctasting1,winevisit1,winevisit2,wtasting3,ctasting2,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1

14	Bordeaux Wine Tours	France	6	3322	fmvisit1,fmvisit2,wtasting1,wtasting2,wtasting3,wtasting4,wtasting5,wtasting6,wtasting7,wtasting8,eatypic1,cultvisit1,vineyvisit1,vineyvisit2,vineyvisit3,vineyvisit4,vineyvisit5,vineyvisit6,oysvisit,delictasting1,cclass1,eatypic2,cultvisit2
15	Champagne Tour	France	2	371	winevisit1,winevisit2,winevisit3,winevisit4,wtasting1,wtasting2,wtasting3,wtasting4,cultvisit1,cultvisit2,eatypic1,eatypic2,cultvisit3,vineyvisit1,vineyvisit2
16	Chateaux And Vineyards Of The Loire Valley	France	3	1187	farmaccom,cultvisit1,vineyvisit1,eatypic1,wtasting1,ctasting1,cmtasting,celvisit1,eatypic2,wtasting2,ctasting2,cmtasting2,celvisit2,eatypic3,ctasting3,delictasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
17	Morocco Real Food Adventure	Morocco	10	995	cultvisit1,eatypic1,delictasting1,olvisit,guest1,cclass1,delictasting2,cclass2,guest2,cclass3,ctasting,guest3,cclass4,olvisit2,vineyvisit1,fpvisit,eatypic2,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
18	Northern Spain Real Food Adventure	Spain	10	2360	cultvisit1,cclass1,fmvisit1,cclass2,vineyvisit1,delictasting1,fmvisit2,celvisit1,wtasting1,vineyvisit2,eatypic1,cclass3,fmvisit3,cclass4,delictasting2,fmvisit4,delictasting3,ctasting1,wtasting2,fmvisit5,fmvisit6,fmvisit7,delictasting4,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
19	The Ultimate Food & Wine Tour Through Spain's Finest Wine Regions	Spain	5	2662	cultvisit1,farmaccom,eatypic1,wtasting1,vineyvisit1,winevisit1,wtasting2,picnictasting,eatypic2,vineyvisit2,eatypic3,winevisit2,vineyvisit3,celvisit1,wtasting3,eatypic4,eatypic5,winevisit3,vineyvisit4,eatypic6,eatypic7,vineyvisit5,winevisit4,wtasting4,cultvisit2,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4,landvisit5
20	Ribera Del Duero: The Spanish Paradise For Wine & Food Lovers	Spain	4	1916	cultvisit1,farmaccom,eatypic1,vineyvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic2,winevisit2,wtasting2,eatypic3,vineyvisit2,wtasting3,picnictasting,winevisit3,wtasting4,eatypic4,vineyvisit3,wtasting5,eatypic5,cultvisit2,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4
21	The Ultimate Food & Wine Tour Around Northern Spain	Spain	10	5148	cultvisit1,farmaccom,vineyvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic1,cheesvisit,ctasting1,eatypic2,mclass,cmtasting,eatypic3,dfarmvisit,picnictasting,eatypic4,cheesvisit2,ctasting2,fpvisit,eatypic5,cidervisit1,cidertasting,delictasting1,eatypic6,fmvisit1,cidervisit2,cidertasting2,delictasting2,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,landvisit1,landvisit2
22	A Taste Of Puglia	Italy	8	1155	guest1,bfactory,brtasting,cultvisit1,guest2,collectexper,cclass1,ofarmvisit1,guest3,cheesvisit,ctasting1,eatypic1,olvisit,oltasting,wtasting1,cultvisit2,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4
23	Taste Of Italy	Italy	5	1995	cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic1,ofarmvisit1,cclass1,vineyvisit1,celvisit1,wtasting2,eatypic2,cultvisit2,landvisit1,landvisit2
24	Authentic Umbria	Italy	7	1248	farmaccom,cclass1,cultvisit1,cclass2,chvisit,pottvisit,cclass3,winevisit1,vineyvisit1,celvisit1,wtasting1,delictasting1,cclass4,cclass5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
25	A Taste Of Bordeaux	France	9	2586	cultvisit1,fpvisit,oystasting,wtasting1,eatypic1,winevisit1,wtasting2,ofarmvisit1,truffhunt,wtasting3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8
26	Morocco Food Explorer	Morocco	12	1735	cultvisit1,eatypic1,fmvisit1,ctasting1,guest1,delictasting1,olvisit,cclass1,cclass2,farmaccom,guest2,picnictasting,eatypic2,ctasting,cclass3,collectexper,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4,landvisit5,landvisit6,landvisit7

27	Gastronomical Escape	Greece	4	419	sttasting,delictasting1,fmvisit1,eatypic1,eatypic2,cclass1,wtasting1,cultvisit1,landvisit1
28	Food Lover's Catalonia	Spain	9	2077	cultvisit1,cclass1,fmvisit1,delictasting1,vineyvisit1,wtasting1,ctasting1,eatypic1,eatypic2,winevisit1,wtasting2,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4
29	Food Lover's Francigena Way	Italy	10	3007	eatypic1,vinegvisit,cultvisit1,eatypic2,picnictasting,cclass1,fmvisit1,sttasting,eatypic3,celvisit1,wtasting1,vineyvisit1,wtasting2,eatypic4,eatypic5,delictasting1,vineyvisit2,wtasting3,eatypic6,eatypic7,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4
30	Camino De Santiago In Style	Spain	4	1872	cultvisit1,eatypic1,farmaccom,delictasting1,cmtasting,eatypic2,dfarmvisit,eatypic3,fmvisit1,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
31	Flavours Of The Renaissance	Italy	7	2995	cultvisit1,ofarmvisit1,cclass1,vineyvisit1,cmtasting,oltasting,brtasting,cclass2,eatypic1,winevisit1,celvisit1,wtasting1,eatypic2,winevisit2,celvisit2,wtasting2,eatypic3,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
32	Italy Real Food Adventure	Italy	8	1980	cultvisit1,fpvisit,delictasting1,cclass1,cheesvisit,ctasting1,vinegvisit,eatypic1,farmaccom,vineyvisit1,celvisit1,wtasting1,ctasting2,oltasting,brtasting,delictasting2,eatypic2,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1,landvisit2
33	South Italy Real Food Adventure	Italy	8	2050	cultvisit1,cclass1,eatypic1,ctasting1,olvisit,bfactory,vineyvisit1,wtasting1,cclass2,cclass3,cultvisit2
34	Italian Odyssey Real Food Adventure	Italy	15	3840	cultvisit1,fpvisit,delictasting1,cclass1,cheesvisit,ctasting1,vinegvisit,eatypic1,farmaccom,vineyvisit1,celvisit1,wtasting1,ctasting2,oltasting,brtasting,delictasting2,cclass2,eatypic2,ctasting3,olvisit,bfactory,vineyvisit2,wtasting2,cclass3,cclass4,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,landvisit1,landvisit2
35	Tuscany Local Living, History, Hospitality And Food	Italy	4	765	farmaccom,cultvisit1,cclass1,pottvisit,eatypic1,eatypic2,cultvisit2,landvisit1
36	Greece Real Food Adventure	Greece	9	2015	delictasting1,wtasting1,ofarmvisit1,delictasting2,fpvisit,cclass1,eatypic1,cultvisit1,brewvisit,btasting,olvisit,oltasting,brtasting,aparyvisit,honeytasting,eatypic2,landvisit1,landvisit2
37	Foodies' Heaven	Greece	5	673	eatypic1,cclass1,landvisit1,collectexper,cclass2
38	Peloponnesian Delights	Greece	6	1531	farmaccom,cultvisit1,eatypic1,oltasting,cheesvisit,ctasting1,cclass1,delictasting1,eatypic2,fishexper,eatypic3,eatypic4,eatypic5,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4,landvisit5
39	Real People - Real Food	Greece	6	926	cultvisit1,honeytasting,oltasting,delictasting1,ctasting1,cclass1,eatypic1,cultvisit2,landvisit1
40	Tastes Of Greece	Greece	8	1219	cultvisit1,guest1,cclass1,cclass2,cclass3,oltasting,wtasting1,eatypic1,eatypic2,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
41	Cretan Diet	Greece	8	1150	cultvisit1,eatypic1,cclass1,dfarmvisit,cheesvisit,ctasting1,bfactory,olvisit,oltasting,winevisit1,wtasting1,cclass2,delictasting1,cclass3,landvisit1

42	Greek Hospitality	Greece	8	1784	farmaccom,dfarmvisit,ofarmvisit1,eatypic1,cultvisit1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,cclass1,guest1,cclass2,cclass3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1,landvisit2
43	The Magical Microcosm Of Mushrooms	Greece	6	858	cultvisit1,collectexper,cclass1,eatypic1,truffhunt,collectexper2,eatypic2,eatypic3,winevisit1,wtasting1,cclass2,landvisit1
44	Aegean Food & Wine Experience	Greece	8	1940	cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic1,cclass1,eatypic2,vineyvisit1,winevisit2,celvisit1,wtasting2,eatypic3,eatypic4,cclass2,landvisit1,landvisit2
45	Gastro Sailing Tour Croatia	Croatia	8	1576	vineyvisit1,wtasting1,ofarmvisit1,oltasting,btasting,ctasting1,delictasting1,eatypic1,oltasting2,cultvisit1,eatypic2,delictasting2,winevisit1,wtasting2,ofarmvisit2,oltasting3,ctasting2,delictasting3,wtasting3,celvisit1,delictasting4,winevisit2,vineyvisit2,wtasting4,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1,landvisit2
46	Slovenia & Croatia Real Food Adventure	Croatia	12	2470	cultvisit1,delictasting1,cclass1,eatypic1,saltvisit,oysvisit,oystasting,eatypic2,truffhunt,delictasting2,guest1,cclass2,cheesvisit,ctasting1,delictasting3,fpvisit,fmvisit1,oltasting,delictasting4,eatypic3,winevisit1,winevisit2,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4,landvisit5,landvisit6
47	Spain & Portugal Real Food Adventure	Penin.I bérica	17	4240	cultvisit1,delictasting1,fmvisit1,cclass1,delictasting2,fmvisit2,picnictasting,celvisit1,wtasting1,vineyvisit1,delictasting3,fmvisit3,cclass2,cclass3,fmvisit4,cheesvisit,ctasting1,brewvisit,btasting,fpvisit,fpvisit2,eatypic1,fmvisit5,fpvisit3,delictasting4,winevisit1,wtasting2,winevisit2,wtasting3,eatypic2,farmaccom,brewvisit2,cheesvisit2,fmvisit6,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4,landvisit5,landvisit6
48	Culture & Cooking Holidays In Portugal	Portugal	8	1657	cultvisit1,delictasting1,btasting,oltasting,wtasting1,cclass1,picnictasting,vineyvisit1,wtasting2,cclass2,cclass3,guest1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
49	Spanish Roads Adventure	Spain	10	2243	cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic1,celvisit1,wtasting2,delictasting1,winevisit2,wtasting3,celvisit2,wtasting4,dfarmvisit,ctasting1,delictasting2,eatypic2,eatypic3,guest1,cclass1,ctasting2,olvisit,oltasting,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1,landvisit2
50	Heart Of Portugal	Portugal	9	3091	cultvisit1,eatypic1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,delictasting1,wtasting1,eatypic5,vineyvisit1,picnictasting,wtasting2,eatypic6,cclass1,winevisit1,cclass2,pottvisit,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9,cultvisit10,cultvisit11,landvisit1,landvisit2,landvisit3
51	Culinary Adventure On The Croatian Coast	Croatia	7	3300	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,fmvisit1,cultvisit1,olvisit,oltasting,apiaryvisit,honeytasting,eatypic2,oysvisit,oystasting,eatypic3,winevisit1,wtasting1,winevisit2,wtasting2,winevisit3,wtasting3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
52	Moroccan Flavors	Morocco	10	3800	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,fmvisit1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,fmvisit2,eatypic5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9,cultvisit10,cultvisit11
53	Greek Gastronomy On Santorini	Greece	8	3090	cclass1,cclass2,cultvisit1,winevisit1,winevisit2,wtasting1,wtasting2,eatypic1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1

54	Zakynthos Island Adventure	Greece	8	2175	eatypic1,cclass1,cclass2,ofarmvisit1,cclass3,cclass4,cultvisit1,ofarmvisit2,olvisit,oltasting,vineyvisit1,winevisit1,wtasting1,ofarmvisit3,eatypic2,eatypic3,cultvisit2,landvisit1,landvisit2,landvisit3
55	Cooking And Traditions Of Crete	Greece	7	2950	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,eatypic2,fmvisit1,ctasting1,winevisit1,wtasting1,eatypic3,delictasting1,celvisit1,celvisit2,celvisit3,wtasting2,wtasting3,wtasting4,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1,landvisit2,landvisit3
56	Greek Cooking Odyssey	Greece	8	2400	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,fpvisit,delictasting1,ofarmvisit1,collectexper,cultvisit1,eatypic2,eatypic3,picnictasting,picnictasting2,landvisit1,landvisit2
57	Culinary Secrets To A Longer Life With Diane Kochilas	Greece	7	3250	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,eatypic2,dfarmvisit,collectexper,cultvisit1,eatypic3,apiaryvisit,honeytasting,eatypic4,landvisit1,landvisit2,landvisit3
58	Cuisine And Culture Of Provence	France	7	3250	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cultvisit1,delictasting1,fmvisit1,wtasting1,delictasting2,fmvisit2,eatypic2,olvisit,fmvisit3,wtasting2,guest1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9,cultvisit10,landvisit1
59	A Gastronomic Holiday In Aix-En-Provence	France	6	2450	cclass1,cclass2,fmvisit1,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,winevisit2,wtasting2,winevisit3,wtasting3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9
60	Colors Of Burgundy	France	7	3500	farmacom,wtasting1,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,cclass6,vineyvisit1,winevisit1,cultvisit1,fmvisit1,celvisit1,wtasting2,eatypic2,eatypic3,cultvisit2
61	Delectable Dordogne: Land Of The Black Truffle	France	6	1700	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,celvisit1,winevisit1,olvisit,oltasting,cultvisit1,fmvisit1,truffhunt,dfarmvisit,eatypic2,winevisit2,vineyvisit1,wtasting1,winevisit3,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
62	Discover Normandy	France	5	1625	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,fmvisit1,ofarmvisit1,cidertasting,bfactory,fmvisit2,cultvisit1,eatypic2,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5
63	Savor The Flavors Of The Languedoc	France	7	3300	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,vineyvisit1,wtasting1,eatypic2,cultvisit1,fmvisit1,eatypic3,olvisit,vineyvisit2,truffhunt,eatypic4,winevisit1,wtasting2,eatypic5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
64	Chateau De Berne	France	4	1900	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,winevisit1,celvisit1,wtasting1,cultvisit1
65	Cooking In A French Chateau	France	6	3000	farmacom,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,fmvisit1,eatypic1,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3
66	Best Of Bordeaux	France	6	2800	eatypic1,cclass1,celvisit1,cultvisit1,eatypic2,oysvisit,oystasting,winevisit1,wtasting1,picnictasting,celvisit2,wtasting2,winevisit2,wtasting3,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
67	Cooking In Gascony	France	4	1095	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,wtasting1,fmvisit1,eatypic2
68	Bonjour Provence	France	7	4490	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,fmvisit1,fmvisit2,olvisit,oltasting,winevisit1,wtasting1,cultvisit1,picnictasting,eatypic2,fpvisit,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2

69	Robert Ash Cookery School	France	6	2335	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,wtasting1,brewvisit,cultvisit1,fmvisit1,eatypic2,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
70	Terroir, Touring, And Tasting	France	5	2700	eatypic1,cclass1,winevisit1,wtasting1,cultvisit1,winevisit2,celvisit1,wtasting2,ofarmvisit1,cheesvisit,olvisit,oltasting,vineyvisit1,celvisit2,wtasting3,picnictasting,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1,landvisit2
71	Provençal Adventure	France	5	1200	cultvisit1,cclass1,cclass2,cclass3,eatypic1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
72	Grand Tour Of The Loire	France	5	2300	cultvisit1,cclass1,fmvisit1,eatypic1,celvisit1,wtasting1,wtasting2,vineyvisit1,wtasting3,eatypic2,eatypic3,delictasting1,cheesvisit,cultasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9,landvisit1
73	Foodie Paradise In Burgundy	France	7	2450	cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,eatypic1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,eatypic5,eatypic6,cultvisit2
74	Cooking In The French Alps	France	7	3500	farmaccom,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,fmvisit1,picnictasting,eatypic1,eatypic2,eatypic3,cultvisit2,landvisit1,landvisit2,landvisit3
75	Discover Provence	France	7	3000	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,fmvisit1,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,olvisit,oltasting,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
76	Cooking Passport To Provence	France	6	2250	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,collectexper,winevisit1,wtasting1,fpvisit,fmvisit1,olvisit,oltasting,apiaryvisit,cultvisit1,landvisit1
77	Gourmet Cuisine In France	France	6	2250	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,cclass6,cclass7,cclass8,factory,cultvisit1,landvisit1
78	A Parisian Rendezvous	France	5	1290	cultvisit1,cclass1,cclass2,ttasting,cheesvisit,bfactory,delictasting1,fmvisit1,cultvisit2
79	Elegant Burgundy	France	7	3500	farmaccom,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,winevisit1,wtasting1,winevisit2,wtasting2,cultvisit1,cheesvisit,pottvisit,eatypic1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
80	Cooking In Brittany	France	7	2075	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,cclass6,cclass7,cclass8,cclass9,fmvisit1,delictasting1,cultvisit1
81	Biking And Cooking In The Loire Valley	France	5	2450	cultvisit1,eatypic1,cclass1,cclass2,fmvisit1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1
82	Cooking And Walking In Umbria	Italy	7	3550	eatypic1,cclass1,cclass2,truffhunt,eatypic2,eatypic3,eatypic4,eatypic5,eatypic6,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1,landvisit2
83	Living The Real Tuscan Dream	Italy	7	3300	guest1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,winevisit1,celvisit1,wtasting1,oltasting,collectexper,cheesvisit,ctasting1,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
84	A Five-Star Retreat In The Veneto	Italy	7	2845	farmaccom,cclass1,cclass2,vineyvisit1,vineyvisit2,winevisit1,winevisit2,celvisit1,celvisit2,wtasting1,wtasting2,cultvisit1,eatypic1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,eatypic5,eatypic6,eatypic7,cultvisit2,cultvisit3
85	Cook In The Heart Of Chianti	Italy	5	2000	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,fmvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic2,eatypic3,celvisit1,wtasting2,cultvisit1,cultvisit2,cultvisit3

86	Classic Tuscan Table At Villa Casagrande	Italy	5	2475	cultvisit1,wtasting1,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,eatypic2,fmvisit1,eatypic3,winevisit1,wtasting2,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
87	Beautiful Bellagio On Lake Como	Italy	6	3200	eatypic1,cclass1,cclass2,collectexper,cultvisit1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
88	Bountiful Piedmont	Italy	6	2250	cclass1,cclass2,cultvisit1,cheesvisit,eatypic1,winevisit1,wtasting1,celvisit1,wtasting2,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9,landvisit1
89	Gastronomy In Parma And Bologna	Italy	8	2900	cclass1,cclass2,cultvisit1,eatypic1,dfarmvisit,cheesvisit,ctasting1,meatvisit,celvisit1,eatypic2,dfarmvisit2,delictasting1,vinegvisit,vinegvisit2,eatypic3,delictasting2,eatypic4,eatypic5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
90	Culinary Experience On The Amalfi Coast	Italy	7	3600	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,celvisit1,eatypic2,cheesvisit,ctasting1,wtasting1,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1
91	Authentic Abruzzo Cooking	Italy	5	2025	farmaccom,eatypic1,cclass1,cclass2,fmvisit1,olvisit,oltasting,cultvisit1,eatypic2,candyvisit,picnictasting,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1,landvisit2
92	Gastronomy In An Italian Villa	Italy	4	900	farmaccom,cclass1,cclass2,meatvisit,cultvisit1,eatypic1
93	Baroque Sicily	Italy	5	2400	farmaccom,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cultvisit1,chtasting,delictasting1,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
94	Cooking In The Valtellina Valley	Italy	5	1750	eatypic1,cclass1,cclass2,meatvisit,cmtasting,brewvisit,btasting,vineyvisit1,celvisit1,wtasting1,cheesvisit,eatypic2,cultvisit1,cultvisit2,landvisit1
95	Flavors Of The Real Italian Countryside	Italy	4	1550	farmaccom,eatypic1,meatvisit,cclass1,cheesvisit,meatvisit2,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
96	Farm To Table In Emilia Romagna	Italy	4	1050	farmaccom,eatypic1,cheesvisit,eatypic2,cclass1,cclass2,collectexper,dfarmvisit,meatvisit,eatypic3,winevisit1,wtasting1,cultvisit1,landvisit1
97	Sapori D'abruzzo	Italy	7	2750	farmaccom,eatypic1,meatvisit,olvisit,cmtasting,oltasting,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,wtasting1,cultvisit1,eatypic2,cheesvisit,landvisit1
98	Michelin Star Cooking On The Prosecco Road	Italy	3	750	farmaccom,eatypic1,winevisit1,celvisit1,wtasting1,cclass1,cclass2
99	Secrets Of Spoleto And Umbrian Cooking	Italy	7	3300	farmaccom,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic2,olvisit,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
100	Elegant Taormina And The Eastern Coast	Italy	5	2550	farmaccom,cultvisit1,eatypic1,fmvisit1,cclass1,winevisit1,celvisit1,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
101	Don Alfonso	Italy	5	2325	cclass1,cclass2,cclass3,ofarmvisit1,pastvisit,bfactory,cultvisit1

102	A Food Lover's Paradise In Norcia	Italy	5	2700	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,trufhunt,picnictasting,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic2,delictasting1,eatypic3,landvisit1
103	Tuscan Dream: Cook In A Luxury Chianti Villa	Italy	8	3375	farmacom,eatypic1,eatypic2,cclass1,cclass2,cclass3,cultvisit1,ofarmvisit1,eatypic3,ofarmvisit2,celvisit1,wtasting1,oltasting,eatypic4,celvisit2,wtasting2,eatypic5,eatypic6,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1,landvisit2
104	Luxury Lucca Villa Cooking	Italy	8	4150	farmacom,wtasting1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,cultvisit1,winevisit1,wtasting2,eatypic1,meatvisit,eatypic2,gelvisit,delictasting1,celvisit1,wtasting3,eatypic3,delictasting2,eatypic4,btasting,cheesvisit,meatvisit2,wtasting4,eatypic5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,landvisit1
105	Luxury Gastronomy At L'andana	Italy	4	1925	eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1
106	Cooking And Vineyards Of Southern Tuscany	Italy	5	2750	eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,celvisit1,wtasting1,cheesvisit,ctasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1,landvisit2
107	Luxury Gourmet Experience On Italy's Lakes	Italy	7	4600	eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,eatypic2,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1,landvisit2,landvisit3
108	La Cucina Romana In The Sabine Hills	Italy	7	3200	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,eatypic2,fmvisit1,eatypic3,eatypic4,winevisit1,wtasting1,eatypic5,oltasting,cheesvisit,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
109	Luxury And Gastronomy At Villa Luppis	Italy	4	975	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,winevisit1,wtasting1,winevisit2,wtasting2,brewvisit,btasting,eatypic2,eatypic3,meatvisit,cm tasting,celvisit1,cultvisit1,landvisit1
110	Insider's Venice	Italy	4	900	farmacom,cclass1,pottvisit,eatypic1,cultvisit1
111	Authentic Experience In Piedmont	Italy	4	850	cultvisit1,cclass1,cclass2,collectexper,wtasting1,candyvisit,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
112	Pesto, Pasta, And The Cinque Terre	Italy	6	2300	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,ofarmvisit1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
113	In The Land Of Prosecco	Italy	5	2865	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cheesvisit,ctasting1,eatypic2,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
114	Tuscany's Left Bank: Bolgheri And Supertuscan Wines	Italy	5	2550	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,vineyvisit1,wtasting1,cultvisit1,winevisit1,wtasting2,eatypic2,vineyvisit2,celvisit1,wtasting3,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1,landvisit2,landvisit3

115	Antinori's Noble Tuscany	Italy	5	2350	farmaccom, eatypic1, cclass1, cclass2, cultvisit1, eatypic2, eatypic3, celvisit1, eatypic4, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4
116	Tuscany's Treasure	Italy	7	3850	eatypic1, cclass1, cclass2, cclass3, cclass4, cclass5, cultvisit1, eatypic2, vineyvisit1, winevisit1, wtasting1, truffhunt, eatypic3, vineyvisit2, celvisit1, wtasting2, eatypic4, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, landvisit1
117	Tuscookany: Italian Cooking At Torre Del Tartufo And Casa Ombuto	Italy	8	3500	eatypic1, cclass1, cclass2, cclass3, cclass4, cclass5, winevisit1, wtasting1, olvisit, ol tasting, eatypic2, cultvisit1, cultvisit2, cultvisit3, landvisit1
118	Florence For The Food Lover	Italy	6	2300	eatypic1, cclass1, cclass2, fmvisit1, delictasting1, cultvisit1, cmtasting, winevisit1, wtasting1, eatypic2, eatypic3, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, cultvisit5, landvisit1
119	Roman Countryside Discovery	Italy	7	2750	farmaccom, cultvisit1, eatypic1, cclass1, cclass2, cclass3, cclass4, olvisit, ol tasting, gelvisit, delictasting1, fmvisit1, cheesvisit, ctasting1, eatypic2, meatvisit, meatvisit2, picnictasting, vineyvisit1, celvisit1, wtasting1, eatypic3, wtasting2, eatypic4, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, landvisit1, landvisit2
120	Sorrento Cooking Adventure	Italy	5	1850	eatypic1, cclass1, cclass2, cclass3, ofarmvisit1, eatypic2, cultvisit1, eatypic3, cultvisit2, cultvisit3, landvisit1
121	A Culinary Quest In Vasto	Italy	7	2550	eatypic1, cclass1, cclass2, cclass3, cultvisit1, eatypic2, fpvisit, eatypic3, truffhunt, dfarmvisit, cheesvisit, eatypic4, eatypic5, ofarmvisit1, winevisit1, wtasting1, delictasting1, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, landvisit1, landvisit2
122	Country Cooking In Umbria	Italy	8	2600	eatypic1, cclass1, cclass2, cclass3, cclass4, cultvisit1, winevisit1, wtasting1, picnictasting, truffhunt, eatypic2, eatypic3, collectexper, eatypic4, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, cultvisit5, cultvisit6, landvisit1, landvisit2
123	Chianti Cooking: Tuscany Cooking Vacation	Italy	5	2025	farmaccom, cclass1, cclass2, cultvisit1, winevisit1, wtasting1, eatypic1, eatypic2, cultvisit2, cultvisit3, landvisit1
124	Villa Romana: Authentic Amalfi Cuisine	Italy	5	1890	farmaccom, eatypic1, cclass1, cclass2, cclass3, cultvisit1, brewvisit, eatypic2, dfarmvisit, cheesvisit, eatypic3, cultvisit2, landvisit1
125	A Venice Cooking Odyssey	Italy	6	3100	eatypic1, fmvisit1, cclass1, cclass2, pottvisit, cultvisit1, cultvisit2, landvisit1
126	Cooking Under The Tuscan Sun	Italy	4	1650	eatypic1, cclass1, cclass2, cultvisit1, eatypic2, vineyvisit1, winevisit1, wtasting1, eatypic3, landvisit1
127	Authentic Sicilian Experience For The Food Lover	Italy	8	3100	cclass1, cclass2, cclass3, fmvisit1, cultvisit1, winevisit1, wtasting1, ol tasting, wtasting2, ctasting1, chtasting, eatypic1, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, cultvisit5, cultvisit6, landvisit1, landvisit2

128	A Culinary Adventure In Puglia	Italy	7	2950	farmacom,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,olvisit,cheesvisit,ctasting1,cultvisit1,eatypic1,eatypic2,winevisit1,wtasting1,fmvisit1,meatvisit,cmtasting,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2
129	Mediterranean Cooking Experience	Italy	5	2550	eatypic1,cclass1,cclass2,dfarmvisit,cheesvisit,eatypic2,cultvisit1,oltasting,picnictasting,eatypic3,landvisit1
130	Splendid Santa Margherita And The Cinque Terre	Italy	5	2000	eatypic1,cultvisit1,eatypic2,cclass1,cclass2,ofarmvisit1,eatypic3,ofarmvisit2,fmvisit1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
131	Taste Of Seville	Spain	4	1990	cclass1,olvisit,oltasting,winevisit1,wtasting1,winevisit2,wtasting2,cultvisit1,eatypic1,cultvisit2,landvisit1
132	Catalonian Tastes And Treasures	Spain	4	1700	eatypic1,cclass1,cclass2,fmvisit1,fpvisit,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
133	Basque Cuisine In Bilbao From Pintxos To Txakoli	Spain	4	1925	eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic2,fmvisit1,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2
134	Gastronomy In The Province Of Cordoba	Spain	7	2900	eatypic1,cclass1,cultvisit1,eatypic2,eatypic3,cheesvisit,ctasting1,eatypic4,olvisit,oltasting,winevisit1,wtasting1,eatypic5,eatypic6,fmvisit1,eatypic7,dfarmvisit,meatvisit,eatypic8,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,landvisit1,landvisit2,landvisit3
135	A Capital Culinary Adventure In Madrid	Spain	4	2090	fmvisit1,cclass1,winevisit1,wtasting1,eatypic1,olvisit,oltasting,cultvisit1,landvisit1
136	Cooking In Andalusian Olive Country	Spain	4	1500	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,eatypic2,olvisit,oltasting,eatypic3,cultvisit2,landvisit1
137	Treasures Of Portugal	Portugal	8	2350	cultvisit1,delictasting1,delictasting2,oltasting,farmacom,picnictasting,cclass1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4
138	Delectable Portugal In Historic Evora	Portugal	7	3080	cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,cultvisit1,eatypic1,winevisit1,wtasting1,eatypic2,eatypic3,corkvisit,winevisit2,wtasting2,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1,landvisit2
139	Walking And Cooking In Portugal	Portugal	8	1950	cultvisit1,oltasting,fmvisit1,cclass1,cclass2,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,landvisit1,landvisit2

Apêndice E – Base de Dados para SPSS Text Analysis

ID	CODIFICAÇÃO DAS ATIVIDADES
1	cclass1,winevisit1,winevisit2,winevisit3,winevisit4,winevisit5,winevisit6,celvisit1,wtasting1,wtasting2,wtasting3,wtasting4,wtasting5,wtasting6,wtasting7,cultvisit1,eatypic1,dfarmvisit,cheesvisit,ctasting1,brewvisit,btasting,chtasting,trufhunt,eatypic2,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3
2	cclass1,cclass2,cclass3,chvisit,pottvisit,vineyvisit1,celvisit1,wtasting1,cultvisit1,olvisit,oltasting,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
3	eatypic1,ofarmvisit1,cclass1,cclass2,dfarmvisit1,cheesvisit,ctasting1,oltasting,winevisit1,wtasting1,cmtasting,trufhunt,cultvisit1,eatypic2,cultvisit2
4	cultvisit1,brtasting,winevisit1,winevisit2,celvisit1,celvisit2,wtasting1,wtasting2,cmtasting,ctasting1,oltasting,eatypic1,eatypic2,eatypic3,cclass1,cclass2,eatypic4,cultvisit2,landvisit1
5	cultvisit1,pottvisit,cclass1,eatypic1,eatypic2,eatypic3,celvisit1,wtasting1,cmtasting,oltasting,brtasting,cclass2,eatypic4,winevisit1,wtasting2,guest1,mclass,eatypic5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1,landvisit2,landvisit3
6	cultvisit1,sttasting,cclass1,winevisit1,wtasting1,fpvisit,eatypic1,delictasting1,dfarmvisit,cheesvisit,ctasting1,fmvisit1,celvisit1,wtasting2,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2
7	farmacom,winevisit1,wtasting1,olvisit,oltasting,collectexper,eatypic1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,eatypic5,pastvisit,cclass1,cultvisit1,eatypic6,eatypic7,eatypic8,eatypic9,eatypic10,eatypic11,cultvisit2
8	farmacom,cclass1,cclass2,winevisit1,winevisit2,winevisit3,winevisit4,winevisit5,celvisit1,wtasting1,wtasting2,wtasting3,wtasting4,wtasting5,wtasting6,ctasting1,oltasting,cmtasting,eatypic1,eatypic2,cultvisit1,eatypic3,eatypic4
9	farmacom,winevisit1,wtasting1,eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,ofarmvisit1,ctasting1,pastasting,eatypic2,eatypic3,eatypic4,eatypic5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
10	cultvisit1,ofarmvisit1,delictasting1,winevisit1,wtasting1,dfarmvisit,cheesvisit,ctasting1,collectexper,eatypic1,fmvisit1,collectexper2,cclass1,cclass2,eatypic2,cultvisit2,landvisit1,landvisit2
11	eatypic1,fmvisit1,cclass1,dfarmvisit,delictasting1,fmvisit2,cclass2,winevisit1,wtasting1,olvisit,oltasting,winevisit2,wtasting2,eatypic2,eatypic3,cultvisit1,cultvisit2,cultvisit3
12	cultvisit1,picnictasting,winevisit1,wtasting1,eatypic1,eatypic2,fmvisit1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
13	wtasting1,eatypic1,vineyvisit1,guest1,wtasting2,celvisit1,celvisit2,vineyvisit2,cultvisit1,eatypic2,ofarmvisit1,delictasting1,ctasting1,winevisit1,winevisit2,wtasting3,ctasting2,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
14	fmvisit1,fmvisit2,wtasting1,wtasting2,wtasting3,wtasting4,wtasting5,wtasting6,wtasting7,wtasting8,eatypic1,cultvisit1,vineyvisit1,vineyvisit2,vineyvisit3,vineyvisit4,vineyvisit5,vineyvisit6,oysvisit,delictasting1,cclass1,eatypic2,cultvisit2
15	winevisit1,winevisit2,winevisit3,winevisit4,wtasting1,wtasting2,wtasting3,wtasting4,cultvisit1,cultvisit2,eatypic1,eatypic2,cultvisit3,vineyvisit1,vineyvisit2
16	farmacom,cultvisit1,vineyvisit1,eatypic1,wtasting1,ctasting1,cmtasting,celvisit1,eatypic2,wtasting2,ctasting2,cmtasting2,celvisit2,eatypic3,ctasting3,delictasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
17	cultvisit1,eatypic1,delictasting1,olvisit,guest1,cclass1,delictasting2,cclass2,guest2,cclass3,sttasting,guest3,cclass4,olvisit2,vineyvisit1,fpvisit,eatypic2,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1

18	cultvisit1,cclass1,fmvisit1,cclass2,vineyvisit1,delictasting1,fmvisit2,celvisit1,wtasting1,vineyvisit2,eatypic1,cclass3,fmvisit3,cclass4,delictasting2,fmvisit4,delictasting3,ctasting1,wtasting2,fmvisit5,fmvisit6,fmvisit7,delictasting4,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
19	cultvisit1,farmaccom,eatypic1,wtasting1,vineyvisit1,winevisit1,wtasting2,picnictasting,eatypic2,vineyvisit2,eatypic3,winevisit2,vineyvisit3,celvisit1,wtasting3,eatypic4,eatypic5,winevisit3,vineyvisit4,eatypic6,eatypic7,vineyvisit5,winevisit4,wtasting4,cultvisit2,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4,landvisit5
20	cultvisit1,farmaccom,eatypic1,vineyvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic2,winevisit2,wtasting2,eatypic3,vineyvisit2,wtasting3,picnictasting,winevisit3,wtasting4,eatypic4,vineyvisit3,wtasting5,eatypic5,cultvisit2,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4
21	cultvisit1,farmaccom,vineyvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic1,cheesvisit,ctasting1,eatypic2,mclass,cmtasting,eatypic3,dfarmvisit,picnictasting,eatypic4,cheesvisit2,ctasting2,fpvisit,eatypic5,cidervisit1,cidertasting,delictasting1,eatypic6,fmvisit1,cidervisit2,cidertasting2,delictasting2,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,landvisit1,landvisit2
22	guest1,bfactory,brtasting,cultvisit1,guest2,collectexper,cclass1,ofarmvisit1,guest3,cheesvisit,ctasting1,eatypic1,olvisit,oltasting,wtasting1,cultvisit2,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4
23	cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic1,ofarmvisit1,cclass1,vineyvisit1,celvisit1,wtasting2,eatypic2,cultvisit2,landvisit1,landvisit2
24	farmaccom,cclass1,cultvisit1,cclass2,chvisit,pottvisit,cclass3,winevisit1,vineyvisit1,celvisit1,wtasting1,delictasting1,cclass4,cclass5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
25	cultvisit1,fpvisit,oystasting,wtasting1,eatypic1,winevisit1,wtasting2,ofarmvisit1,truffhunt,wtasting3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8
26	cultvisit1,eatypic1,fmvisit1,ctasting1,guest1,delictasting1,olvisit,cclass1,cclass2,farmaccom,guest2,picnictasting,eatypic2,sttasting,cclass3,collectexper,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4,landvisit5,landvisit6,landvisit7
27	sttasting,delictasting1,fmvisit1,eatypic1,eatypic2,cclass1,wtasting1,cultvisit1,landvisit1
28	cultvisit1,cclass1,fmvisit1,delictasting1,vineyvisit1,wtasting1,ctasting1,eatypic1,eatypic2,winevisit1,wtasting2,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4
29	eatypic1,vinegvisit,cultvisit1,eatypic2,picnictasting,cclass1,fmvisit1,sttasting,eatypic3,celvisit1,wtasting1,vineyvisit1,wtasting2,eatypic4,eatypic5,delictasting1,vineyvisit2,wtasting3,eatypic6,eatypic7,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4
30	cultvisit1,eatypic1,farmaccom,delictasting1,cmtasting,eatypic2,dfarmvisit,eatypic3,fmvisit1,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
31	cultvisit1,ofarmvisit1,cclass1,vineyvisit1,cmtasting,oltasting,brtasting,cclass2,eatypic1,winevisit1,celvisit1,wtasting1,eatypic2,winevisit2,celvisit2,wtasting2,eatypic3,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
32	cultvisit1,fpvisit,delictasting1,cclass1,cheesvisit,ctasting1,vinegvisit,eatypic1,farmaccom,vineyvisit1,celvisit1,wtasting1,ctasting2,oltasting,brtasting,delictasting2,eatypic2,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1,landvisit2
33	cultvisit1,cclass1,eatypic1,ctasting1,olvisit,bfactory,vineyvisit1,wtasting1,cclass2,cclass3,cultvisit2
34	cultvisit1,fpvisit,delictasting1,cclass1,cheesvisit,ctasting1,vinegvisit,eatypic1,farmaccom,vineyvisit1,celvisit1,wtasting1,ctasting2,oltasting,brtasting,delictasting2,cclass2,eatypic2,ctasting3,olvisit,bfactory,vineyvisit2,wtasting2,cclass3,cclass4,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,landvisit1,landvisit2
35	farmaccom,cultvisit1,cclass1,pottvisit,eatypic1,eatypic2,cultvisit2,landvisit1

36	delictasting1,wtasting1,ofarmvisit1,delictasting2,fpvisit,cclass1,eatypic1,cultvisit1,brewvisit,btasting,olvisit,oltasting,brtasting,apiaryvisit,honeytasting,eatypic2,landvisit1,landvisit2
37	eatypic1,cclass1,landvisit1,collectexper,cclass2
38	farmacom,cultvisit1,eatypic1,oltasting,cheesvisit,ctasting1,cclass1,delictasting1,eatypic2,fishexper,eatypic3,eatypic4,eatypic5,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4,landvisit5
39	cultvisit1,honeytasting,oltasting,delictasting1,ctasting1,cclass1,eatypic1,cultvisit2,landvisit1
40	cultvisit1,guest1,cclass1,cclass2,cclass3,oltasting,wtasting1,eatypic1,eatypic2,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
41	cultvisit1,eatypic1,cclass1,dfarmvisit,cheesvisit,ctasting1,bfactory,olvisit,oltasting,winevisit1,wtasting1,cclass2,delictasting1,cclass3,landvisit1
42	farmacom,dfarmvisit,ofarmvisit1,eatypic1,cultvisit1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,cclass1,guest1,cclass2,cclass3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1,landvisit2
43	cultvisit1,collectexper,cclass1,eatypic1,truffhunt,collectexper2,eatypic2,eatypic3,winevisit1,wtasting1,cclass2,landvisit1
44	cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic1,cclass1,eatypic2,vineyvisit1,winevisit2,celvisit1,wtasting2,eatypic3,eatypic4,cclass2,landvisit1,landvisit2
45	vineyvisit1,wtasting1,ofarmvisit1,oltasting,btasting,ctasting1,delictasting1,eatypic1,oltasting2,cultvisit1,eatypic2,delictasting2,winevisit1,wtasting2,ofarmvisit2,oltasting3,ctasting2,delictasting3,wtasting3,celvisit1,delictasting4,winevisit2,vineyvisit2,wtasting4,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1,landvisit2
46	cultvisit1,delictasting1,cclass1,eatypic1,saltvisit,oysvisit,oystasting,eatypic2,truffhunt,delictasting2,guest1,cclass2,cheesvisit,ctasting1,delictasting3,fpvisit,fmvisit1,oltasting,delictasting4,eatypic3,winevisit1,winevisit2,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4,landvisit5,landvisit6
47	cultvisit1,delictasting1,fmvisit1,cclass1,delictasting2,fmvisit2,picnictasting,celvisit1,wtasting1,vineyvisit1,delictasting3,fmvisit3,cclass2,cclass3,fmvisit4,cheesvisit,ctasting1,brewvisit,btasting,fpvisit,fpvisit2,eatypic1,fmvisit5,fpvisit3,delictasting4,winevisit1,wtasting2,winevisit2,wtasting3,eatypic2,farmacom,brewvisit2,cheesvisit2,fmvisit6,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4,landvisit5,landvisit6
48	cultvisit1,pastrytasting,btasting,oltasting,wtasting1,cclass1,picnictasting,vineyvisit1,wtasting2,cclass2,cclass3,guest1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
49	cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic1,celvisit1,wtasting2,delictasting1,winevisit2,wtasting3,celvisit2,wtasting4,dfarmvisit,ctasting1,delictasting2,eatypic2,eatypic3,guest1,cclass1,ctasting2,olvisit,oltasting,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1,landvisit2
50	cultvisit1,eatypic1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,delictasting1,wtasting1,eatypic5,vineyvisit1,picnictasting,wtasting2,eatypic6,cclass1,winevisit1,cclass2,pottvisit,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9,cultvisit10,cultvisit11,landvisit1,landvisit2,landvisit3
51	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,fmvisit1,cultvisit1,olvisit,oltasting,apiaryvisit,honeytasting,eatypic2,oysvisit,oystasting,eatypic3,winevisit1,wtasting1,winevisit2,wtasting2,winevisit3,wtasting3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
52	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,fmvisit1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,fmvisit2,eatypic5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9,cultvisit10,cultvisit11
53	cclass1,cclass2,cultvisit1,winevisit1,winevisit2,wtasting1,wtasting2,eatypic1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
54	eatypic1,cclass1,cclass2,ofarmvisit1,cclass3,cclass4,cultvisit1,ofarmvisit2,olvisit,oltasting,vineyvisit1,winevisit1,wtasting1,ofarmvisit3,eatypic2,eatypic3,cultvisit2,landvisit1,landvisit2,landvisit3

55	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,eatypic2,fmvisit1,ctasting1,winevisit1,wtasting1,eatypic3,delictasting1,celvisit1,celvisit2,celvisit3,wtasting2,wtasting3,wtasting4,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1,landvisit2,landvisit3
56	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,fpvisit,delictasting1,ofarmvisit1,collectexper,cultvisit1,eatypic2,eatypic3,picnictasting,picnictasting2,landvisit1,landvisit2
57	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,eatypic2,dfarmvisit,collectexper,cultvisit1,eatypic3,apiaryvisit,honeytasting,eatypic4,landvisit1,landvisit2,landvisit3
58	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cultvisit1,delictasting1,fmvisit1,wtasting1,delictasting2,fmvisit2,eatypic2,olvisit,fmvisit3,wtasting2,guest1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9,cultvisit10,landvisit1
59	cclass1,cclass2,fmvisit1,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,winevisit2,wtasting2,winevisit3,wtasting3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9
60	farmacom,wtasting1,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,cclass6,vineyvisit1,winevisit1,cultvisit1,fmvisit1,celvisit1,wtasting2,eatypic2,eatypic3,cultvisit2
61	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,celvisit1,winevisit1,olvisit,oltasting,cultvisit1,fmvisit1,trufhunt,dfarmvisit,eatypic2,winevisit2,vineyvisit1,wtasting1,winevisit3,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
62	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,fmvisit1,ofarmvisit1,cidertasting,bfactory,fmvisit2,cultvisit1,eatypic2,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5
63	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,vineyvisit1,wtasting1,eatypic2,cultvisit1,fmvisit1,eatypic3,olvisit,vineyvisit2,trufhunt,eatypic4,winevisit1,wtasting2,eatypic5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
64	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,winevisit1,celvisit1,wtasting1,cultvisit1
65	farmacom,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,fmvisit1,eatypic1,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3
66	eatypic1,cclass1,celvisit1,cultvisit1,eatypic2,oysvisit,oystasting,winevisit1,wtasting1,picnictasting,celvisit2,wtasting2,winevisit2,wtasting3,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
67	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,wtasting1,fmvisit1,eatypic2
68	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,fmvisit1,fmvisit2,olvisit,oltasting,winevisit1,wtasting1,cultvisit1,picnictasting,eatypic2,fpvisit,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2
69	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,wtasting1,brewvisit,cultvisit1,fmvisit1,eatypic2,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
70	eatypic1,cclass1,winevisit1,wtasting1,cultvisit1,winevisit2,celvisit1,wtasting2,ofarmvisit1,cheesvisit,olvisit,oltasting,vineyvisit1,celvisit2,wtasting3,picnictasting,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1,landvisit2
71	cultvisit1,cclass1,cclass2,cclass3,eatypic1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
72	cultvisit1,cclass1,fmvisit1,eatypic1,celvisit1,wtasting1,wtasting2,vineyvisit1,wtasting3,eatypic2,eatypic3,delictasting1,cheesvisit,ctasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9,landvisit1
73	cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,eatypic1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,eatypic5,eatypic6,cultvisit2
74	farmacom,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,fmvisit1,picnictasting,eatypic1,eatypic2,eatypic3,cultvisit2,landvisit1,landvisit2,landvisit3
75	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,fmvisit1,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,olvisit,oltasting,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1

76	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,collectexper,winevisit1,wtasting1,fpvisit,fmvisit1,olvisit,oltasting,apiaryvisit,cultvisit1,landvisit1
77	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,cclass6,cclass7,cclass8,factory,cultvisit1,landvisit1
78	cultvisit1,cclass1,cclass2,ttasting,cheesvisit,bfactory,delictasting1,fmvisit1,cultvisit2
79	farmacom,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,winevisit1,wtasting1,winevisit2,wtasting2,cultvisit1,cheesvisit,pottvisit,eatypic1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
80	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,cclass6,cclass7,cclass8,cclass9,fmvisit1,delictasting1,cultvisit1
81	cultvisit1,eatypic1,cclass1,cclass2,fmvisit1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1
82	eatypic1,cclass1,cclass2,trufhunt,eatypic2,eatypic3,eatypic4,eatypic5,eatypic6,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1,landvisit2
83	guest1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,winevisit1,celvisit1,wtasting1,oltasting,collectexper,cheesvisit,ctasting1,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
84	farmacom,cclass1,cclass2,vineyvisit1,vineyvisit2,winevisit1,winevisit2,celvisit1,celvisit2,wtasting1,wtasting2,cultvisit1,eatypic1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,eatypic5,eatypic6,eatypic7,cultvisit2,cultvisit3
85	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,fmvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic2,eatypic3,celvisit1,wtasting2,cultvisit1,cultvisit2,cultvisit3
86	cultvisit1,wtasting1,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,eatypic2,fmvisit1,eatypic3,winevisit1,wtasting2,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
87	eatypic1,cclass1,cclass2,collectexper,cultvisit1,eatypic2,eatypic3,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
88	cclass1,cclass2,cultvisit1,cheesvisit,eatypic1,winevisit1,wtasting1,celvisit1,wtasting2,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,cultvisit9,landvisit1
89	cclass1,cclass2,cultvisit1,eatypic1,dfarmvisit,cheesvisit,ctasting1,meatvisit,celvisit1,eatypic2,dfarmvisit2,delictasting1,vinegvisit,vinegvisit2,eatypic3,delictasting2,eatypic4,eatypic5,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
90	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,celvisit1,eatypic2,cheesvisit,ctasting1,wtasting1,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1
91	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,fmvisit1,olvisit,oltasting,cultvisit1,eatypic2,candyvisit,picnictasting,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1,landvisit2
92	farmacom,cclass1,cclass2,meatvisit,cultvisit1,eatypic1
93	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cultvisit1,chtasting,delictasting1,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
94	eatypic1,cclass1,cclass2,meatvisit,cmtasting,brewvisit,btasting,vineyvisit1,celvisit1,wtasting1,cheesvisit,eatypic2,cultvisit1,cultvisit2,landvisit1
95	farmacom,eatypic1,meatvisit,cclass1,cheesvisit,meatvisit2,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
96	farmacom,eatypic1,cheesvisit,eatypic2,cclass1,cclass2,collectexper,dfarmvisit,meatvisit,eatypic3,winevisit1,wtasting1,cultvisit1,landvisit1
97	farmacom,eatypic1,meatvisit,olvisit,cmtasting,oltasting,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,wtasting1,cultvisit1,eatypic2,cheesvisit,landvisit1
98	farmacom,eatypic1,winevisit1,celvisit1,wtasting1,cclass1,cclass2
99	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic2,olvisit,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
100	farmacom,cultvisit1,eatypic1,fmvisit1,cclass1,winevisit1,celvisit1,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1

101	cclass1,cclass2,cclass3,ofarmvisit1,pastvisit,bfactory,cultvisit1
102	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,trufhunt,picnictasting,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic2,delictasting1,eatypic3,landvisit1
103	farmacom,eatypic1,eatypic2,cclass1,cclass2,cclass3,cultvisit1,ofarmvisit1,eatypic3,ofarmvisit2,celvisit1,wtasting1,oltasting,eatypic4,celvisit2,wtasting2,eatypic5,eatypic6,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1,landvisit2
104	farmacom,wtasting1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,cultvisit1,winevisit1,wtasting2,eatypic1,meatvisit,eatypic2,gelvisit,delictasting1,celvisit1,wtasting3,eatypic3,geltasting, eatypic4, btasting, cheesvisit, meatvisit2, wtasting4, eatypic5, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, cultvisit5, cultvisit6, cultvisit7, landvisit1
105	eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1
106	eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,celvisit1,wtasting1,cheesvisit,ctasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1,landvisit2
107	eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,eatypic2,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1,landvisit2,landvisit3
108	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,eatypic2,fmvisit1,eatypic3,eatypic4,winevisit1,wtasting1,eatypic5,olvisit,oltasting,cheesvisit,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
109	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,winevisit1,wtasting1,winevisit2,wtasting2,brewvisit, btasting, eatypic2, eatypic3, meatvisit, cmtasting, celvisit1, cultvisit1, landvisit1
110	farmacom,cclass1,pottvisit, eatypic1, cultvisit1
111	cultvisit1,cclass1,cclass2,collectexper,wtasting1,candyvisit,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4
112	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,ofarmvisit1,eatypic2, eatypic3, eatypic4, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, cultvisit5, cultvisit6, landvisit1
113	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cheesvisit,ctasting1, eatypic2, cultvisit1, winevisit1, wtasting1, eatypic3, cultvisit2, cultvisit3, landvisit1
114	farmacom, eatypic1, cclass1, cclass2, vineyvisit1, wtasting1, cultvisit1, winevisit1, wtasting2, eatypic2, vineyvisit2, celvisit1, wtasting3, cultvisit2, cultvisit3, landvisit1, landvisit2, landvisit3
115	farmacom, eatypic1, cclass1, cclass2, cultvisit1, eatypic2, eatypic3, celvisit1, eatypic4, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4
116	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,cultvisit1, eatypic2, vineyvisit1, winevisit1, wtasting1, trufhunt, eatypic3, vineyvisit2, celvisit1, wtasting2, eatypic4, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, landvisit1
117	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,winevisit1,wtasting1,olvisit,oltasting, eatypic2, cultvisit1, cultvisit2, cultvisit3, landvisit1
118	eatypic1,cclass1,cclass2,fmvisit1,delictasting1,cultvisit1,cmtasting,winevisit1,wtasting1, eatypic2, eatypic3, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, cultvisit5, landvisit1
119	farmacom,cultvisit1, eatypic1, cclass1, cclass2, cclass3, cclass4, olvisit, oltasting, gelvisit, geltasting, fmvisit1, cheesvisit, ctasting1, eatypic2, meatvisit, meatvisit2, picnictasting, vineyvisit1, celvisit1, wtasting1, eatypic3, wtasting2, eatypic4, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, landvisit1, landvisit2
120	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,ofarmvisit1, eatypic2, cultvisit1, eatypic3, cultvisit2, cultvisit3, landvisit1
121	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cultvisit1, eatypic2, fpvisit, eatypic3, trufhunt, dfarmvisit, cheesvisit, eatypic4, eatypic5, ofarmvisit1, winevisit1, wtasting1, delictasting1, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, landvisit1, landvisit2
122	eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,picnictasting,trufhunt, eatypic2, eatypic3, collectexper, eatypic4, cultvisit2, cultvisit3, cultvisit4, cultvisit5, cultvisit6, landvisit1, landvisit2

123	farmacom,cclass1,cclass2,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic1,eatypic2,cultvisit2,cultvisit3,landvisit1
124	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cclass3,cultvisit1,brewvisit,eatypic2,dfarmvisit,cheesvisit,eatypic3,cultvisit2,landvisit1
125	eatypic1,fmvisit1,cclass1,cclass2,pottvisit,cultvisit1,cultvisit2,landvisit1
126	eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,eatypic2,vineyvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic3,landvisit1
127	cclass1,cclass2,cclass3,fmvisit1,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,oltasting,wtasting2,ctasting1,chtasting,eatypic1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2
128	farmacom,cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,olvisit,cheesvisit,ctasting1,cultvisit1,eatypic1,eatypic2,winevisit1,wtasting1,fmvisit1,meatvisit,cmtasting,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2
129	eatypic1,cclass1,cclass2,dfarmvisit,cheesvisit,eatypic2,cultvisit1,oltasting,picnictasting,eatypic3,landvisit1
130	eatypic1,cultvisit1,eatypic2,cclass1,cclass2,ofarmvisit1,eatypic3,ofarmvisit2,fmvisit1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1
131	cclass1,olvisit,oltasting,winevisit1,wtasting1,winevisit2,wtasting2,cultvisit1,eatypic1,cultvisit2,landvisit1
132	eatypic1,cclass1,cclass2,fmvisit1,fpvisit,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,landvisit1
133	eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,winevisit1,wtasting1,eatypic2,fmvisit1,eatypic3,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,landvisit1,landvisit2
134	eatypic1,cclass1,cultvisit1,eatypic2,eatypic3,cheesvisit,ctasting1,eatypic4,olvisit,oltasting,winevisit1,wtasting1,eatypic5,eatypic6,fmvisit1,eatypic7,dfarmvisit,meatvisit,eatypic8,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,landvisit1,landvisit2,landvisit3
135	fmvisit1,cclass1,winevisit1,wtasting1,eatypic1,olvisit,oltasting,cultvisit1,landvisit1
136	farmacom,eatypic1,cclass1,cclass2,cultvisit1,eatypic2,olvisit,oltasting,eatypic3,cultvisit2,landvisit1
137	cultvisit1,candyvisit,pastrytasting,oltasting,farmacom,picnictasting,cclass1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,cultvisit8,landvisit1,landvisit2,landvisit3,landvisit4
138	cclass1,cclass2,cclass3,cclass4,cclass5,cultvisit1,eatypic1,winevisit1,wtasting1,eatypic2,eatypic3,corkvisit,winevisit2,wtasting2,eatypic4,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,landvisit1,landvisit2
139	cultvisit1,oltasting,fmvisit1,cclass1,cclass2,wtasting1,cultvisit2,cultvisit3,cultvisit4,cultvisit5,cultvisit6,cultvisit7,landvisit1,landvisit2

Apêndice F – Lista de Stakeholders -Grupo A - Produtores Locais e Regionais

CATEGORIA: AZEITE, AZEITONAS E VINAGRES		
NOME	MORADA	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
<p style="text-align: center;">LAGAR MONTEROSA</p> <p>http://www.monterosa-oliveoil.com/pt/</p>	<p style="text-align: center;">Viveiros Monterosa, Apartado 26 8700-068, Moncarapacho</p> <p style="text-align: center;">Contato: António Duarte: +351 914 293 184 +351 961 429 429 / +351 289 790 441 / +351 289 790 440 order@monterosa.pt</p>	<p>18 prémios internacionais em 2016 e 7 Prémios internacionais em 2017 em diversas variedades de azeite.</p> <p>Atividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visita ao lagar e produção de azeite; • Degustação de azeites <p>As visitas têm uma duração de cerca de 60 minutos e realizam-se à terça, quarta e sexta-feira pelas 10h.</p> <p>Idiomas: Inglês; Alemão; Português; Espanhol; Francês</p> <p>Preço das entradas: Adulto - 7€ / Criança (6-12 anos) - 3,5€ e Criança (0-5 anos) – Grátis</p> <p>RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p style="text-align: center;">OLICER</p> <p>Fábrica de extração de azeite e bagaço e cerâmica, Lda.</p> <p>http://www.olicer.pt/</p>	<p style="text-align: center;">Vale Caranguejo, Rua Almirante Cândido dos Reis 8800-228 Tavira</p> <p style="text-align: center;">Contato: Elsa Martins: +351 966 341 486 info@olicer.pt / olicer@sapo.pt</p>	<p>Primeiro lagar certificado do Algarve.</p> <p>Detentor da marca registada <i>ESSÊNCIA DO CAMPO</i>, para futura comercialização.</p> <p><i>Integra o Catálogo da Agrotur</i></p> <p>RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p style="text-align: center;">HÉLDER MADEIRA</p> <p>Comércio e Indústria de Azeitonas, Lda (Transformação)</p>	<p style="text-align: center;">Estrada do Hotel 8800-000 Tavira +351 964 016 032 geral@heldermadeira.com / info@heldermadeira.com</p>	<p>Empresa sediada em Tavira, com uma área de 1500 m².</p> <p>De forma a preservar uma qualidade apoiada nos sabores e saberes antigos, não são usados quaisquer produtos químicos na sua conservação, mas sim, apenas sal e ervas aromáticas. Esta técnica permite não adulterar o sabor genuíno da azeitona. A matéria prima é oriunda das serras do Sotavento Algarvio.</p>
<p style="text-align: center;">REGIONALARTE</p> <p>http://www.regionalarte.pt/</p>	<p style="text-align: center;">Bairro Dos Montinho 17/19, 8375-253 São Marcos da Serra +351 282 361 506 / +351 914 527 603 regionalarte@iol.pt / info@regionalarte.com</p>	<p>Empresa cuja atividade principal é a produção e comercialização de aguardente de medronho, licores variados (15 sabores diferentes), mel e azeite aromatizado.</p> <p><i>Integra o Catálogo da Agrotur</i></p> <p>RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>

LAGAR SANTA CATARINA http://www.albertosprocha.pt	Rua Dr. Almeida Carrapato, nº19/25 8800-166 Santa Catarina da Fonte do Bispo. Tavira Contato: Alberto Rocha: +351 966 781 094 Elisabete: +351 966 781 075 geral@albertosprocha.pt elisabete@albertosprocha.pt	Empresa proprietária de Lagar de Azeite "Santa Catarina" e fabrica de Cerâmica Artesanal (tijoleira tradicional) Horários: 2ª a 6ª – 09h00/12h30 e 14h00/17h30 <i>Integra a Rota da Dieta Mediterrânica</i>
VINAGRES FATEIXA	Quinta Santo António - Vales-Algoz - 8365-087 Algoz Contato: David Santo: +351 917 365 980 davidcsanto@gmail.com	Vinagres com vários sabores.
CATEGORIA: SAL MARINHO E FLOR DE SAL		
NOME	MORADA	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
ÁGUA MÃE, Lda - Produtos de Sal Marinho Tradicional. http://www.aguamae.pt/	Salina Barquinha, Estrada Nacional 122, Castro Marim Sede: Tv. dos 3 Marcos, 8950-131 Castro Marim Contato: Luís H. Correia: +351 96 540 48 88/+351 96 138 05 03 turismo@aguamae.pt aguamae@aguamae.pt	Empresa dedicada integralmente à produção e comercialização de Sal Marinho Tradicional e Flor de Sal. Possuem SPA Salino e organizam Visitas Turísticas.
NECTON - Companhia Portuguesa de Culturas Marinhas, S.A. http://www.necton.pt/empresa	Belamandil s/n 8700-152 Olhão +351 289 703 961 / 474 00 / +351 912 571 177 info@necton.pt / comercial@necton.pt	Desenvolve a sua atividade no sector da biotecnologia marinha, tendo-se especializado na produção e comercialização de sal marinho tradicional e de microalgas.
SALMARIM http://www.salmarim.com/cms/	Salina Do Moinho Das Meias Apartado 42 8951- 909 Castro Marim +351 966 922 437 filipe@salmarim.com	Empresa produtora de Sal, Especiarias e Ervas aromáticas, que comercializa flor de sal. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> <i>Integra a Rota da Dieta Mediterrânica</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
TERRAS DE SAL http://www.terrasdesal.com/	Rua Dr. Alves Moreira Nº15 8950-122 Castro Marim +351 281 531 467 / +351 961 520 412	Empresa produtora de Sal, Especiarias e Ervas aromáticas. Comercializa grande variedade de sal (flor de sal, sal liquido, sal grosso, entre outros). <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i>

	geral@terrasdesal.com	RECEBE VISITAS DE GRUPOS
RIA FRESH http://www.riafresh.com	Centro Empresarial Gambelas. Pav. E-2., UAlg - Campus de Gambelas, 8005-139 Faro Contato: Pedro Girão pedro.girão@riafresh.pt	Produção e comercialização de diversas plantas halófitas do Parque Natural da Ria Formosa, espécies vegetais, entre elas a Salicórnia.

CATEGORIA: CONSERVAS VARIADAS

NOME	MORADA	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
SABOREAL CONSERVEIRA DO ARADE http://saboreal.pt/	Zona Industrial do Pateiro, Lote 8 8400-651 Parchal, Lagoa Contatos: Ivone e Vincent Jonckheere- Sócio gerente: +351 282 498 170 geral@saboreal.pt; comercial@saboreal.pt	Fabrico tradicional das conservas em frasco e com toque de "modernidade". Integra Rota da Dieta Mediterrânica. Tem todas as condições para visitas. <i>Integra a Rota da Dieta Mediterrânica</i>
CONSERVEIRA DO SUL -MANNÁ http://www.consul.pt/mann%C3%A1	Zona Industrial de Olhão, Lt 122/41 8700-281 Olhão +351 289 702 016 conserveira@consul.pt	Fábrica de Conservas, dedicada à produção de patés e conservas de peixe. Marca certificada e premiada com reconhecimento nacional e internacional.
TUNIPEX http://www.tunipex.eu/pt/contact.php#	Zona Industrial de Olhão Lotes 87 e 89 – Apt. 456 8700-281 Olhão +351 289 723 610 info@tunipex.eu	Empresa especializada na pesca do Atum (exportando para diversos países). A Armação de Pesca e as suas embarcações permitem-lhe capturar as mais variadas espécies de pescado, ao longo da costa algarvia.
CAVIAR BLANC http://caviarblanc.pt/?lang=pt-pt	Quinta Janus - EN 125 Bela Mandil 8700-172 Olhão Contato: Altair Joaquim e Heliodoro (pai) +351 965 659 108 info@caviarblanc.pt	Produto Gourmet, inovador e produzido no Algarve: Caviar Branco (Ovas de Caracol)

CATEGORIA: PÃO E DOÇARIA TRADICIONAL E COMPOTAS

NOME	MORADA	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
------	--------	------------------------

<p>PÃO COM ALMA https://www.facebook.com/paocomalma/</p>	<p>Aldeia de Barão de São João 8600 Lagos paocomalma@gmail.com</p>	<p>Pão biológico, artesanal e com fermento natural (boa variedade). Fazem workshops.</p>
<p>PÃO DO ROGIL E FAMÍLIA CLARO https://catalogoagrotur.pt/produtor/pao-do-rogil-e-familia-claro</p>	<p>Av. 16 De Junho, 92- Rogil +351 282 998 203 geral@paodorogil.com</p>	<p>Empresa que se dedica à doçaria tradicional, sobremesas e produtos de pastelaria. E ainda à produção de Azeite, Óleo e Vinagre; Chá, Café e Infusões. Algumas das suas especialidades são o pão de alfarroba, aveia, centeio ou batata-doce com nozes ou figos, bolinhos de azeite e de batata-doce de Aljezur, bolachas, tartes, broinhas, tirinhas e fofinhos, tudo feito à mão, em forno de lenha. <i>Integra o Catálogo da Agrotur.</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p>A PROVA http://www.natural.pt/portal/pt/Entidade/Item/107</p>	<p>Largo de Santa Bárbara, Azinhal 8950-032 Castro Marim +351 281 495 654 pastelaria.a.prova@gmail.com</p>	<p>Dedica-se à doçaria tradicional, sobremesas e produtos de pastelaria. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p>ALGARVE FIG FLAVOUR https://catalogoagrotur.pt/produtor/algarve-fig-flavour</p>	<p>Barrocais, Santa Catarina De Fonte Do Bispo +351 214 567 893 ivone.inacio@gmail.com</p>	<p>Dedica-se à doçaria tradicional, sobremesas e produtos de pastelaria. E ainda, doces, compotas, marmeladas e chutneys <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p>ANTÓNIO JOSÉ SIMÕES</p>	<p>Queijeirinha, Rogil +351 282 998 886</p>	<p>Dedica-se à doçaria tradicional, sobremesas e produtos de pastelaria. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p>KI DELÍCIAS - FRUTOS SECOS E CANTINHO DO MEL https://catalogoagrotur.pt/produtor/ki-delicias-frutos-secos-e-cantinho-do-mel</p>	<p>Brasiera Do Meio, Salir +351 926 449 637 alvari_vargas@hotmail.com</p>	<p>Empresa que se dedica à doçaria tradicional, sobremesas e produtos de pastelaria. Comercializa doces diversos à base de figo e frutos secos. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p>PASTELARIA ANA MARIA https://catalogoagrotur.pt/produtor/pastelaria-ana-maria</p>	<p>Rua Eng. Duarte Pacheco Nº 15 8550-462 Monchique +351 282 912 426 / +351 282 911 735</p>	<p>Empresa que se dedica à doçaria tradicional, sobremesas e produtos de pastelaria. <i>Integra o Catálogo da Agrotur.</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>

	solicarmonchique784@gmail.com	
PASTELARIA DOCE E ARTE https://www.facebook.com/PastelariaDoceEArte/	Rua Calouste Gulbenkian 2ª 8550-435 Monchique +351 282 913 151	Pastelaria de fabrico próprio, especializada em doces regionais tais como o bolo do tacho tradicional da região de Monchique. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
LICORES E DOCES DO CONVENTO https://catalogoagrotur.pt/produtor/licores-e-doces-do-convento	Rua Do Porto Fundo Nº 47, 8550-455 Monchique +351 965 894 941	Empresa que se dedica à produção de Doces, Compotas, Marmeladas e Chutneys; e ainda Vinhos, Licores e outras Bebidas Espirituosas. Comercializa doces diversos à base de figo e frutos secos. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
QUINTA DAS HORTÊNSIAS - INÁCIA ROSA FERREIRA BAIONA	Quinta Das Hortências, 8550-232 Monchique +351 964 551 616 inaciabaiona@hotmail.com	Produtora de doces, compotas, marmeladas e licores de sabores como Poejo, Néspera, Avozinha (com plantas de chá), Goiabada, Alecrim, Mertunho, Fambroesa ou Mirtilos, confeccionados de forma artesanal. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
CATEGORIA: FRUTAS E LEGUMES		
NOME	MORADA	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
AMARILDO LIMA	Esteval dos Mouros - Alte +351 966 179 904 amarildolima@sapo.pt	Produtor agrícola. Produtos comercializados: Laranjas e Abacates. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
ANTÓNIO JOSÉ SIMÕES	Torre do Sobral 8950-411 Altura +351 963 306 116	Produtor agrícola que comercializa frutas e legumes da época. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
LUÍS SABBO – FRUTAS DO ALGARVE, Lda. http://www.luissabbo.com	Estrada Nacional 125, caixa postal 185 G 8800 – 513 Tavira +351 281 324 245 / +351 917 565 292 / +351 919 371 238	Empresa de produção agrícola, consolidada no mercado, que explora produtos como o dióspiro, a romã, o figo e o damasco. Produz ainda Abacate, Abóbora, Limão e Lima. <i>Integra a Rota da Dieta Mediterrânica</i>

	geral@luissabbo.com	
PITA REAL http://www.rdm.pt/index.php/pt/component/k2/item/230-pita-real	Castro Marim +351 960 260 796 ztmarim@gmail.com	Produção de Figos da Índia fruta fresca e produtos transformados. Produce licores de murta, vinagre com sabor a murta, vinho de murta e chás.
LIMA COM PIMENTA http://www.limacompimenta.com	Bias do Sul - Moncarapacho +351 964 163 956 contacto@limacompimenta.com	Empresa que se dedica ao comércio e distribuição de produtos hortofrutícolas generalistas e especializados, privilegiando sempre a produção regional e nacional.
VIVERCOLHENDO, Lda. https://vivercolhendo-lda.webnode.pt/	Rua Das Flores S/N 8950-411 Altura +351 962 952 818 vivercolhendo.lda@gmail.com	Produtores agrícolas e distribuidores de frutas, legumes e ervas aromáticas. Empresa que comercializa essencialmente frutos vermelhos e citrinos. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
NORBERTO SANTOS COELHO https://catalogoagrotur.pt/produtor/norberto-santos-coelho	Sítio Tôr Estrada Funchais Cx Postal 88 - Tôr – Querença +351 964 608 408	Produtor que se dedica à cultura de produtos hortícolas, raízes e tubérculos. Produtos comercializados: frutas e legumes da época <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
CATEGORIA: PECUÁRIA, CHARCUTARIA E OUTROS DERIVADOS		
NOME	MORADA	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
IDÁLIA DUARTE E ANTÓNIO SEQUEIRA DUARTE, LDA.	Sítio Da Serra 8550-382 Monchique +351 967 690 415 idaliaduartelda@hotmail.com	Empresa que se dedica à criação do porco preto certificado em regime extensivo, produzindo enchidos, fumados e outros derivados de carne. Dedicam-se também à doçaria tradicional, sobremesas e produtos de pastelaria. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
ENCHIDOS TRADICIONAIS DA FEITEIRINHA http://www.feiteirinha.pt/	Zona Industrial da Feiteirinha, Lote 14. 8670-440 Rogil +351 282 994 279 / +351 965 849 080 anamariacanelas@sapo.pt	Produtor de Enchidos de porco preto, fumados e outros derivados de carne. Produtos comercializados: Torresmos, Banhas e Enchidos diversos <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> <i>Integra a Rota da Dieta Mediterrânica</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS

<p>EVANGELISTA DE OLIVEIRA http://www.evangelistadeoliveira.com/</p>	<p>Pé da Cruz 8550-328 Monchique +351 282 912 114 / +351 964 078 155 geral@evangelistadeoliveira.com</p>	<p>Produtor de Enchidos, Fumados e outros Derivados de Carne, com criação própria de porcos pretos. Produtos comercializados: Torresmos, Banhas e Enchidos diversos <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p>ROBERTO MIGUEL DA LUZ DIOGO</p>	<p>Monte Do Tabuleiro - Vila De Sagres Vila do Bispo +351 964 130 557 robertowr426@hotmail.com</p>	<p>Produtor pecuário. Comercializando Cabritos. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p>EDUARDO AFONSO</p>	<p>Santa Catarina De Fonte Do Bispo 8800-161 Tavira +351 965 702 919</p>	<p>Produtor pecuário. Produtos comercializados: Ovos e Galinhas. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p>LUSIFÁ - LURDES AFONSO https://catalogoagrotur.pt/produtor/lusifa-lurdes-afonso</p>	<p>Azinhãl Cx Postal 3450-8985 Martim Longo +351 966 494 520</p>	<p>Produtor tradicional de plantas, como por exemplo a Erva Príncipe, Hortelã-Pimenta, Cidreira, Erva Pastinha, Freixo, Barba de Milho, entre outras. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p>FONTE D'ALMECE, LDA https://catalogoagrotur.pt/produtor/fonte-de-almece</p>	<p>Quinta de Telhares Corte da Seda 8970-018 Alcoutim +251 916 691 135 fontedalmece@gmail.com</p>	<p>Empresa de agropecuária dedicada à criação de ovinos e caprinos. Produção de leite. Indústria de leites e derivados. Turismo em espaço rural. Alojamento mobilado para turistas. Organização de atividades turísticas e de lazer. Comercializa produtos de charcutaria e laticínios. Comercializa queijos frescos e curados. <i>Integra o Catálogo da Agrotur.</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p>DIAS DE AROMAS http://www.diasdearomas.pt/</p>	<p>Empresa: Fonte do Mouro - Caixa postal 250-A 8150-036 São Brás de Alportel Plantação: Cerro do Monteiro, Murta, Estoi 8005-506 Faro +351 919 623 080</p>	<p>Produtor de Ervas Aromáticas. Realiza visita guiada à exploração, dando a conhecer as diversas espécies de plantas, suas origens e benefícios, com demonstração do processamento de produtos e degustação. Realiza Workshops de ervas aromáticas, cozinha aromática, agricultura biológica, entre outras.</p>

	Laura Dias: laura@diasdearomas.pt; info@diasdearomas.pt	Visitas por marcação: 10h00/13h00 e 14h00/18h00 <i>Integra a Rota da Dieta Mediterrânica</i>
AROMAS DO ODELOUCA - BLUE VIOLET https://catalogoagrotur.pt/produtor/	Laranjeira CCI 1 8550-030 Alferce +351 912 818 106 geralblueviolet@gmail.com	A Quinta dos Aromas e Sabores dedica-se ao cultivo e produção biológica de plantas aromáticas, medicinais e condimentares, bem como de frutas e frutas exóticas e horticultura. Comercializando grande variedade de ervas aromáticas e chás. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
CATEGORIA: MEL E DERIVADOS		
NOME	MORADA	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
APISLAND https://www.apisland.pt/mel/pt/	Zona Industrial da Feiteirinha, Lt.27 8670-440 Aljezur- Rogil +351 282 994 402 / +351 961 968 344 info@apisland.pt	Empresa líder na exportação de diferentes tipos de mel nacional. Comercializa uma grande variedade de Mel e seus derivados. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
MELARIA DO PÉ DA CRUZ - JOSÉ NUNES JOAQUIM https://www.facebook.com/Melaria-do-P%C3%A9-da-Cruz-249641815555885/	Pé Da Cruz, Monchique +351 963 015 894 joaquimjoao@gmail.com	Produtor de Mel de Medronho e de Rosmaninho. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
JORGE MANUEL MARTINS	Malhão, cx. Postal 375 Z 8800-507 Stº Estevão – Tavira +351 281 322 222	Apicultor, produz e comercializa Mel de diversas variedades, bem como produtos derivados.
CATEGORIA: LICORES E AGUARDENTES		
NOME	MORADA	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
AGUARDENTE MEDRONHO JR E FILHOS http://www.medronhojr.pt/	Monte Ruivo - Caixa Postal 155-Z - 8100-030 Alte +351 289 478 384 / +351 919 943 543 jrafael@medronhojr.pt	Produtor de Aguardente de Medronho biológica.

DESTILARIA DA RIBEIRA http://casadomedronho.com/roteiro-do-medronho/aguardente-destila-da-ribeira/	Foz do Besteiro - 8550 Marmelete +351 964 078 155 geral@evangelistadeoliveira.com	Destilaria que comercializa licor de framboesa, aguardente de medronho e melosa. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS E INTEGRA "O ROTEIRO DO MEDRONHO" (CASA DO MEDRONHO)
BARRANCO CARVALHOSO	Largo 5 De Outubro - 8550-429 Monchique +351 964 850 196 jorge_massas@hotmail.com	Produtor de Aguardente de Medronho da Serra de Monchique. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
CHÃ DA CASINHA https://catalogoagrotur.pt/produtor/cha-da-casinha	Rua Calouste Gulbenkian S/N - 8550-435 Monchique +351 966 649 196	Aguardente de Medronho e Melosa da Serra de Monchique produzido pela Adega de Orlando Duarte Pincho. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
GENUINA https://catalogoagrotur.pt/produtor/genuina	Águas Frias, Alte +351 289 478 178	Aguardente de Medronho. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
JOSÉ GONÇALVES SIMÃO	Rua 1º de Maio, Nº60 - 8800-166- Santa Catarina De Fonte Do Bispo +351 281 971 700	Aguardente de Medronho. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
LAGARTO - JOAQUIM PAULO DE OLIVEIRA JOSÉ	Portela Do Estieiro - Alferce - 8550 - 304 Monchique +351 969 764 601 marcio_lagarto_@hotmail.com	Produtor de Aguardente e Licor de Medronho da Serra de Monchique. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
MONTE DA LAMEIRA - Mª DAS MERCÊS NUNO MELO	Travessa Da Portela Nº 15 Lameira - 8550 Monchique –Alferce +351 962 702 039 josepaulonunes@sapo.pt	Produtor de Melosa e Aguardente de Medronho da Serra de Monchique. <i>Integra o Catálogo da Agrotur.</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
RUI ALEXANDRE DE OLIVEIRA	Sítio Do Celão Cx.P. 140 - 8550-159 Marmelete +351 964 845 783 ruialexandreoliveira@hotmail.com	Produtor de Melosa e Aguardente de Medronho. <i>Integra o Catálogo da Agrotur.</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
TI'ALICE - MARIA ALICE CÂNDIDO MARTINS JOSÉ	Portela Do Estieiro - Alferce - 8550 – 304 Monchique +351 969 764 601 marcio_lagarto_@hotmail.com	Produtor de Vinhos, Licores e outras Bebidas Espirituosas. Comercializa uma vasta variedade de licores. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i>

		RECEBE VISITAS DE GRUPOS
QUINTA DA BREJEIRA https://www.youtube.com/watch?v=3CZmp3eNOo	Calçada De Santo António Nº 28, Monchique +351 967 246 124 p.j.carrico@sapo.pt	Produtor de Limosa, Melosa e Aguardente de Medronho. <i>Integra o Catálogo da Agrotur.</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS
CATEGORIA: PRODUTORES DE VINHO		
NOME	CONTATOS	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
QUINTA DOS SENTIDOS, LDA http://www.qds.pt/	Quinta dos Sentidos – Tufos - 8300-050 Silves +351 967 130 138 info@quinta-dos-sentidos.com	Esta quinta pertence a investidores estrangeiros, pequenos produtores, que fazem visitas e provas de vinhos para pequenos grupos. <i>Integra o grupo de agentes económicos da Comissão Vitivinícola do Algarve</i> https://www.vinhosdoalgarve.pt/pt/agentes-economicos/
QUINTA DO FRANCÊS PATRICK AGOSTINI, LDA https://www.quintadofrances.com/	Quinta do Francês, Caixa Postal 862H - Dobra – Odelouca 8300-037 Silves +351 282 106 303 / +351 963 963 616 quintadofrances@gmail.com	Realiza visitas guiadas: 10h - 11h - 12h e às 14h - 15h - 16h (ao Domingo só as 14h). As visitas são realizadas em Português, Inglês e Francês (em Francês tem de ser previamente marcada). Visita dura cerca de 20 a 30 minutos mais o tempo da prova (com tapas leva 1 hora), e inclui: ✓ Apresentação da adega e do vinhedo; ✓ A visita a adega e explicação do processo de fabricação do vinho; ✓ A visita da cave onde estão as barricas de carvalho francês; ✓ A prova de 3 vinhos Disponibilidade para visitas de grupos - máximo de 50 pessoas Tarifas: ✓ Visita guiada com prova de 3 vinhos (Rosé/Branco/Tinto): <ul style="list-style-type: none"> ○ Grupos com mais de 8 pessoas: 7,50€ ○ Grupos com menos de 8 pessoas: 8€ ✓ Extras com a visita guiada – Tapas: Queijo, enchidos, pão/crackers: 4,50€ /pessoa ✓ Prova dos vinhos reserva Quinta do Francês: <ul style="list-style-type: none"> ○ Quinta do Francês rosé - 1,00€ /copo ○ Quinta do Francês red - 2,00€/copo

<p>QUINTA DA VINHA- Vinhos Cabrita</p> <p>http://josemanuelcabrita.wixsite.com/quintadavinha</p>	<p>Quinta da Vinha-Sítio da Vala 8300-054 Silves +351 917 236 030</p> <p>Provas e reservas: Andreia Cabrita +351 912104557 josemanuel.cabrita@hotmail.com</p>	<p>Atividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Visitas guiadas e prova de vinhos para todos os interessados, com visita guiada à adega, vinha e áreas envolventes explicando assim passo a passo todo o processo de produção (visita realizada em português, inglês ou francês). ✓ Diferentes tipos de provas de vinho: <ul style="list-style-type: none"> • prova simples que inclui a degustação de três vinhos (Tinto, Branco e Rosé) com tira gostos; • prova com tapas que inclui a degustação de três vinhos (Tinto, Branco e Rosé) acompanhado por tapas (charcutaria local, queijo, presunto, chouriço).
<p>QUINTA DO OUTEIRO- PAXÁ WINES, LDA</p> <p>http://paxawines.pt/</p>	<p>Quinta do Outeiro - Sítio do Lobito - Caixa Postal 900 8300-051 Silves +351 282 352 321 / +351 911 941 170 info@paxawines.pt</p>	<p>Faz visitas guiadas à adega e vinhas. Possui uma sala de provas para degustação dos vinhos.</p>
<p>QUINTA DO BARRADAS ROTAS SECULARES - UNIPESSOAL, LDA</p> <p>http://www.obarradas.com/</p>	<p>Quinta do Barradas - Sítio da Venda Nova, Caixa Postal 604 8300-054 Silves (Instalações: J. M. Cabrita) +351 282 443 308 / +351 961 657 357 info@obarradas.com</p>	<p>Esta quinta produziu "O Melhor Vinho do Algarve de 2017", o Quinta do Barradas Reserva Tinto 2014, que recebeu a única Grande Medalha de Ouro no X Concurso de Vinhos do Algarve, promovido pela Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA), em parceria com a Associação de Escanções de Portugal (AEP). Recebeu ainda uma Medalha de Ouro pelo vinho Quinta do Barradas Seleção Tinto 2015.</p> <p><i>Integra o grupo de agentes económicos da Comissão Vitivinícola do Algarve</i> https://www.vinhosdoalgarve.pt/pt/agentes-economicos/</p>
<p>QUINTA DA PENINA- VINHOS FORAL DE PORTIMÃO</p> <p>www.vinhosportimao.com</p>	<p>Quinta da Penina - Urb. Horta da Raminha, Lote 33 B, Loj 4 8500-156 Portimão</p> <p>Contato: João Mariano - 919 350 215 +351 282 491 070 / +351 282 085 550 / quintadapenina@gmail.com</p>	<p>Visitas à vinha com prova e venda de vinhos (sujeito a marcação).</p>
<p>VINHOS JOÃO CLARA ESSENTIAL PASSION LDA/</p> <p>www.joaoclara.com</p>	<p>Quinta João Clara - Vale de Lousas, Caixa Postal 600a 8365-306, Alcantarilha, +351 967 012 444 essential.passion@hotmail.com</p>	<p>Na Quinta João Clara, situada em Alcantarilha, num ambiente tradicional e familiar, o visitante é convidado a contactar com a vinha e natureza envolvente. Descobre desta maneira um sítio excecional, onde poderá passar momentos raros e inesquecíveis. Será recebido pelo produtor, que o acompanhará numa visita guiada à Quinta, terminando por desfrutar a prova dos seus vinhos. Esta prova pode ser também acompanhada por tapas.</p> <p>Reservas com marcação prévia</p>

<p>MONTE DA CASTELEJA de GUILLAUME ABEL LUÍS LEROUX http://www.montecasteleja.com/</p>	<p>Quinta da Casteleja, Caixa Postal 3002-I 8600-317 Paul-Sargaçal-LAGOS +351 282 798 408 / +351 917 829 059 info@montedacasteleja.com</p>	<p>Disponibiliza visitas guiadas que visam dar a conhecer o projecto e o “terroir” biológico com um passeio pelas vinhas, cave e adega, terminando com a degustação dos vinhos da produção.</p> <p>Atividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Visita Guiada com o Produtor + Prova de Vinhos e petiscos regionais (por marcação prévia) todas as 4ª e 6ª feira às 15H. Duração de 2 horas - 20€ por pessoa ✓ Prova de Vinhos – consoante disponibilidade – 3ª e 5ª feira entre as 15H e as 17H. Degustação dos vinhos produzidos na quinta - 10€ por pessoa (não inclui aperitivos). <p>Loja Monte da Casteleja - vinhos biológicos podem ser adquiridos diretamente na loja do Monte da Casteleja (Direções e Mapa) de 2ª a 6ª feira, das 11:00h às 13:00h e das 14h às 18h. (Fechado Sábado e Domingo)</p>
<p>QUINTA DO MORGADO DA TORRE https://www.morgadodatorre.com/</p>	<p>Morgado da Torre - Sítio da Penina, Apartado 99 8501-903 Mexilhoeira Grande +351 282 476 866 / +351 969 033 243 qmt@sapo.pt</p>	<p>A Quinta do Morgado da Torre realiza visitas e prova de vinhos e dispõe de uma loja com produtos regionais do Algarve.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Horário de funcionamento: de 2ª a 6ª feira - 10h às 12h e das 14h às 17h (marcação prévia)
<p>HERDADE DOS PIMENTEIS UNIPessoal, LDA https://www.facebook.com/Herdade-dos-Pimenteis-1481177902133118/</p>	<p>Morgado da Penina, Apartado 178 - 8501-910 Portimão +351 965 034 183 herdadedospimenteis@gmail.com</p>	<p>Este produtor faz visitas guiadas e provas de vinho por marcação.</p> <p>Eventos com participação da Herdade dos Pimenteis:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Herdade dos Pimenteis no Vinho e Tapas no Algarve 2014 ✓ Herdade dos Pimenteis no AAUALG Golfe 2014 <p>Medalha de Prata para a Herdade dos Pimenteis no VI Concurso de Vinhos do Algarve no âmbito da FATACIL 2013: Vinho Tinto Regional Algarve Touriga Nacional e Vinho Branco Regional Algarve.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Herdade dos Pimenteis - Vinho Regional Tinto ✓ Herdade dos Pimenteis - Touriga Nacional ✓ Classificação Revista Wine Passion ✓ Herdade dos Pimenteis - Vinho Regional Branco e Tinto Reserva
<p>JACOBUS JOHANNES HONEKAMP http://quinta-rosa.nl/bem-vindo/</p>	<p>Quinta Rosa - Pinheiro e Garrado, Enxerim 8300-041 Silves +351 968 986 393 jjhonekamp@gmail.com / jaap@quinta-rosa.nl</p>	<p>Atividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Visita e prova de vinhos (cerca de 1h30). ✓ Apresentação da história da vinha biológica e da sua manutenção com destaque para a profissão de vitivinicultor. ✓ Explicação sobre as uvas, as oliveiras, os sobreiros e o gado.

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visita à adega, com apresentação de informações sobre a maneira tradicional de fazer vinho. ✓ Prova de vinhos, acompanhados do bom pão português, azeite e azeitonas. <p>Os clientes podem comprar vinho.</p> <p>Visita guiada com prova de vinhos - 7,50 euros por pessoa. Número mínimo de pessoas: 2.</p> <p>Durante o mês de agosto não realizam visitas nem provas de vinho. Os interessados podem participar na vindima com almoço incluído.</p>
<p>QUINTA DOS VALES WINE ESTATE www.quintadosvales.eu</p>	<p>Sítio dos Vales - Caixa Postal 112- 8400-031 Estombar - Lagoa tel. +351 282 431 036 info@quintadosvales.eu</p>	<p>Propriedade com 44 hectares que possui várias unidades de alojamento (4 apartamentos T2 e 3 moradias de 2,3 e 6 quartos). Sem restaurante, recorrendo a serviços de catering para os eventos que promove.</p> <p>Atividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Promove eventos públicos, provas de vinho e visitas diárias. ✓ Possibilidade de realizar diversas atividades como por exemplo, dar de comer aos animais, realizar workshops de artesanato, engarrafamento do vinho, a produção do próprio vinho, entre outras.
<p>QUINTA DA TOR http://www.quintadator.com/</p>	<p>Estrada EM525, Aldeia da Tôr, Morgado da Tôr - 8100-397 Loulé 1.1.1.1 +351 289 417 018 / +351 964 026 310 turinox.lida@hotmail.com</p>	<p>Quinta produtora de vasta variedade de vinho algarvio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aprender os processos de produção de vinho, a sua história. ✓ Prova de vinhos e possibilidade de compra no local. <p>Promove pequenos eventos de restauração sob marcação.</p> <p>Integra o catálogo de produtores da Agrotur.</p>
<p>AGROLARES, LDA https://www.facebook.com/Marchal%C3%A9gua-489957517865309/</p>	<p>Rua Reitor Teixeira Guedes 89 - 8000-424 Faro (Instalações: ÚNICA) Contato: Michael Neto-916 985 666 +351 917 818 171 / +351 914 747 870 marchalegua@gmail.com</p>	<p>Este produtor engloba cerca de 10 quintas (de Cacula ao Rogil) e para além de fazer visitas em qualquer uma das vinhas tem contatos com tour operadores que organizam eventos de provas de vinhos na quinta. Tem ainda parceria com o Chefe Augusto Lima, fazendo cataplanas e pic-nics nas propriedades vinícolas.</p> <p><i>Integra o grupo de agentes económicos da Comissão Vitivinícola do Algarve</i></p> <p>https://www.vinhosdoalgarve.pt/pt/agentes-economicos/</p>
<p>HELWIG CHRISTIAN EHLERS http://helwigus.com/en/</p>	<p>Helwigus - Quinta Velha, Apartado 5136 8006-701 Stª Barbara de Nexe +351 289 999 100 / +49 172 401 8254</p>	<p>Visitas e provas só por marcação</p>

	ehlershamburg@aol.com	
FAZENDA DO CRÉ http://www.fazendadocre.com/	Caixa Postal 825-H Murteira de Cima 8700-122 Moncarapacho +351 917 346 718 / +44 7752 388 577 info@fazendadocre.com	Só tem um To para alugar. Proprietária dedica-se ao fabrico de licores diversos, doces e compotas, aguardentes e especiarias.

Apêndice G - Lista de Stakeholders -Grupo A - Quintas

NOME	CONTATOS	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
<p>QUINTA DO MARCO http://www.hotelquintadomarco.com/pt/experiencias/</p>	<p>Sítio do Marco, 632/A Santa Catarina da Fonte do Bispo - Tavira, Portugal +351 281 971 500 reservas@hotelquintadomarco.com www.facebook.com/quintadomarco/ www.instagram.com/hotelquintadomarco/</p>	<p>Hotel Rural que oferece várias experiências: Atividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Show cooking de pratos tradicionais com produtos frescos e locais, apanhados na hora; ✓ Visita a uma destilaria para conhecer o processo de produção de medronho. ✓ Visita a uma produção de azeite, situada a 4km do hotel, onde se pode conhecer todo o ciclo de produção do azeite, utensílios e fazer prova no final.
<p>QUINTA DO FREIXO http://www.quintadofreixo.org</p>	<p>Sociedade Agrícola e Industrial do Algarve Lda. Quinta do Freixo - Benafim - Loulé 8100-352 BENAFIM +351 289 472 185 geral@quintadofreixo.org</p>	<p>Associada à Quinta do Mel. Quinta com área de 1100^{ha}, inclui atividades de agricultura, pecuária, fabrico de produtos tradicionais, Agroturismo e Animação. Atividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Participar nas atividades da exploração agrícola, nomeadamente a vindima, a tosquia das ovelhas, entre outros. ✓ Assistir à confeção dos doces e compotas e ainda provar e adquirir alguns dos produtos típicos da serra e barrocal algarvios.
<p>QUINTA DO MEL http://www.quintadomel.com/</p>	<p>Apartado 6080 8201-925 Olhos D'Água Albufeira +351 289 543 674 / +351 966 082 524 Email:quintadomel@quintadofreixo.org</p>	<p>Agroturismo, associada à Quinta do Freixo</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Não "oferece" aulas, só degustação ✓ Inclui restaurante (utilizando matérias primas de grande qualidade, na sua maioria produzidas na quinta) e casa de chá (As infusões de ervas que servimos são de produção própria, com certificação biológica, alguns deles colhidos no momento de servir.)
<p>COMPANHIA DAS CULTURAS http://companhiadasculturas.com/pt/eventos/workshop</p>	<p>Fazenda S. Bartolomeu, Rua do monte grande 8950-270 Castro Marim +351 281 957 062 / +351 960 362 927 admin@companhiadasculturas.com reservas@companhiadasculturas.com fabrica@companhiadasculturas.com hamam@companhiadasculturas.com</p>	<p>A Companhia das Culturas é um Ecoturismo Sustentável e Orgânico com 40^{ha} de pinheiro manso, cortiça e alfarroba, damasco, figo e laranja. Situado no extremo sueste do Algarve a abeirar a Reserva Natural de Castro Marim, a 1,5^{km} da Praia Verde, 4^{km} da Vila histórica de Castro Marim e a 6^{km} da Reserva Natural da Ria Formosa. Atividades</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Workshop de cozinha com peixe fresco da costa comprado no mercado de Vila Real de Santo António (atum e outra variedade de peixe da estação). ✓ Aprender a acender o forno de lenha, fazer o pão com os trigos endógenos e descobrir como se faz a doçaria tradicional com a farinha da alfarroba. ✓ Conhecer as salinas e descobrir a flor de sal delicadamente colhida. De junho a setembro.

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aprender ou reaprender a trabalhar com fibras vegetais: folha de palma, esparto e cana. Lançar-se na cal e na pintura de fresco.
<p>MONTE DA RIBEIRA - AGROTURISMO https://www.montedaribeira.com/pt/</p>	<p>Sítio Azinhal e Amendoeira, C.P. 80X 8005 – 414 Estoi, FARO +351 967 661 425 / +351 917 871 225 Contato: Isabel Gonçalves info@montedaribeira.com</p>	<p>Projeto familiar que integra atividades complementares aos seus hóspedes, muitas delas em cooperação com a empresa Algarve Rotas. No entanto encontram-se abertos à receção de grupos do exterior.</p> <p>Atividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Atividades agrícolas (sazonais): <ul style="list-style-type: none"> • Semear legumes e hortícolas (todo o processo desde o preparo do solo até a colheita) - 10 € • Apanha da azeitona (almoço incluído) - 30 €, duração: das 9h às 15h00 • Vindima - 22,50 €, duração: das 7h30 às 13h com almoço incluído • Apanha da Alfarroba (almoço incluído) - 15 €, duração: 1 dia • Visita a Produção de Plantas Aromáticas e Medicinais- 24 €, duração: 1h • Visita a um olival e lagar - 28 €, duração: 1h30 ✓ Outras atividades e workshops: <ul style="list-style-type: none"> • Prova de vinhos algarvios - 36 €, duração: 1h • Workshop de Cataplana Algarvia "Dieta Mediterrânica"- 75 €, duração: 2h30m • Workshop de Doçaria Regional Algarvia – 38 €, duração: 2h30 • Visita guiada a salinas tradicionais – 28 €, duração: 1h30 • Visita às colmeias com Apicultor -20 €, duração: 1h (responsabilidade exclusiva da proprietária Isabel Gonçalves) • Visita a Destilaria Tradicional – 23 €, duração: 1h • Prova de Azeite – 28 €, duração: 2h • Workshop de artesanato – 38 €, duração: 1h30 • Tour da Cortiça- desde 19 € até 42 € dependendo do programa (4 opções) • Workshop de pintura de azulejos tradicionais - 48 €, duração: 3h • Atividade de observação de aves - 86 €, duração: 2h30
<p>QUINTA DA FORNALHA http://www.quinta-da-fornalha.com/</p>	<p>Quinta da Fornalha - 8950-186 Castro Marim +351 917107147 / +351 919889366 / +351 281541733 geral@quinta-da-fornalha.com Contato: (Rosa Palma Dias)</p>	<p>A Quinta da Fornalha dedica-se principalmente à agricultura biológica e sustentável. Nesse sector desenvolve atividades de Salinicultura e Fruticultura (+20 anos).</p> <p>Atividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Participar no processo de apanha de fruta, colher flor de sal; ✓ Interagir com burros algarvios e éguas lusitanas; ✓ Possui serviço de restauração. <p><i>Integra a Rota da Dieta Mediterrânica</i></p>

<p>CASA BELA MOURA http://casabelamoura.com/old/</p>	<p>Estrada de Porches - Alporchinhos, 8400-450 Lagoa, +351 282 313422 / +351 91 8031800 info@casabelamoura.com Contato: Cristovão Rijnder</p>	<p>Hotel de charme de 4 estrelas. Realiza todas as semanas workshop sobre vinhos, onde se destacam os vinhos do Algarve com degustação. Duração: 1h A partir de 2018 vão realizar atividades numa vinha com o acompanhamento de uma enóloga.</p>
<p>QUINTA DOS AVÓS (Quinta Pedagógica) http://www.quintadosavos.pt/</p>	<p>Quinta dos Avós 8365 - 083 Algoz +351 282 576 459 quintadosavos@hotmail.com Aberto de 4ª a Domingo Contato: Nunes Gonçalves</p>	<p>Quinta que se dedica à produção de doçaria conventual, possui casa de chá, museu rural e jardim botânico. Pertence à confraria dos gastrónomos do algarve e recebeu em 2007 prémio europeu "Aurum 2007". Neste momento produz a cerveja artesanal "Marafada". Proprietário deixa em aberto a possibilidade de se organizar um programa de participação ativa na confeção culinária. Não dispõe de alojamento.</p>
<p>CASA MODESTA http://www.casamodesta.pt</p>	<p>Quatrim do Sul, 8700-128 Olhão +351 964 738 824 / +351 289 701 096 info@casamodesta.pt Contato: Carlos Fernandes</p>	<p>Alojamento que proporciona várias experiências que vão desde a apanha de ameijoas, ao amassar do pão e à colheita e seca de frutos. Disponibiliza programas de birdwatching e apadrinham animais selvagens. Atividades noturnas de observações astronómicas. Oferecem rituais de bem-estar, com as propriedades da azeitona, da amêndoa, da flor de sal e das algas. <i>Integra a Rota da Dieta Mediterrânica</i></p>
<p>QUINTA DA CEBOLA VERMELHA https://www.quintadacebolavermelha.com/en/boutique-hotel-algarve-portugal/</p>	<p>P.O Box 2141, 8100-070 Boliquireme +351 289 363680 qdcv@icloud.com Contato: Arnold</p>	<p>Boutique hotel criado em 2002, com 9 quartos e sem restaurante. Ao longo da semana são organizados jantares convívios informais para os hóspedes e convidados.</p>
<p>QUINTA DAS ALAGOAS http://quintadasalagoas.com/</p>	<p>Estrada Municipal 527 (EM527), 65-X, 8600-101 Lagos +351 924 204 343 geral@quintadasalagoas.com Contato: Bárbara Pimenta- 915 744 620</p>	<p>Quinta que, para além do alojamento, se dedica ao cultivo e colheita, promovendo o envolvimento e a participação dos seus hóspedes na rotina da quinta, organizam workshops (com a empresa Pão com Alma-projeto de recriação do ciclo do pão), e eventos culturais que remetem para as tradições. Sua proprietária, extremamente dinâmica, promove e apoia eventos como "Cozinhando na Paisagem" realizados pela RIZOMA LAB (associação cultural sem fins lucrativos).</p>
<p>QUINTA DAS BARRADAS http://www.quintadasbarradas.com/pt/</p>	<p>8600-255 Odiaxere / Lagos +351 282 770 200 info@quintadasbarradas.com</p>	<p>Quinta produtora de frutas e vegetais para consumo no seu Alojamento, bem como do seu parceiro o Boutique Hotel "Vivenda Miranda". Abacates, limões, laranjas, nectarinas, ameixas, pêssegos, abóboras, alfarroba, malaguetas, tomates, ervas são alguns dos seus produtos hortofrutícolas. Produzem a sua própria gama de produtos de alimentos orgânicos</p>

		de origem local. Todos os seus doces deliciosos, marmeladas e spreads são caseiros, feitos na nossa própria cozinha, compostos por produtos saudáveis, com etiqueta, contendo ingredientes frescos e naturais. A quinta também tem criação de animais de capoeira. Promovem atividades para os seus clientes, como por exemplo o fabrico de pão.
--	--	--

Apêndice H - Lista de Stakeholders -Grupo A - Mercados Municipais e Pequenas Feiras

CATEGORIA: MERCADOS DE PRODUTORES (QUINZENAIS OU MENSAIS)	
NOME	LOCAIS
MERCADOS MUNICIPAIS DE ALBUFEIRA	<p>Mercado Mensal - Caliços - Data: Sábado e 5ª feira de cada mês (Mercado dos produtores) / Todos os Domingos de cada mês (Mercadinho de Domingo)</p> <p>Mercado Mensal de Paderne – Rua Miguel Bombarda - Data: 1.º Sábado de cada mês</p> <p>Mercado Mensal da Guia - Data: 3ª sexta feira de cada mês</p>
MERCADOS MUNICIPAIS DE ALCOUTIM	<p>Mercado Mensal do Pereiro – Em frente à Igreja - Data: Último Domingo de cada mês</p> <p>Mercado Mensal dos Vaqueiros – Rua do Poço Novo - Data: 2.ª Quinta-feira de cada mês</p>
MERCADOS MUNICIPAIS DE ALJEZUR	<p>Mercado de Aljezur - Igreja Nova - Data: 3.ª Segunda-feira de cada mês</p> <p>Mercado Mensal do Rogil – Perto da Junta de Freguesia - Data: 4.º Domingo de cada mês</p> <p>Mercado Agricultor – EMA – Data: Sábado de manhã</p>
MERCADOS MUNICIPAIS DE CASTRO MARIM	<p>Mercado Mensal de Castro Marim - Data: 2.º Sábado de cada mês</p> <p>Mercado Mensal do Azinhal - Data: 1.º Domingo de cada mês</p>
MERCADOS MUNICIPAIS DE FARO	<p>Mercado de Estoi – Junto ao Mercado Abastecedor - Data: 2.º Domingo de cada mês</p> <p>Mercado Agrícola de Faro – Igreja do Carmo – Data: Todos os domingos de cada mês</p> <p>Mercadinho Hortofrutícula do Montenegro – Largo do Povo - Data: 2º e 4º sábado de cada mês</p> <p>Feira de Produtores, Artesãos e Colecionismo - Parque de Lazer das Figuras – Data: 3º Domingo de cada mês</p>

MERCADOS MUNICIPAIS DE LAGOA	<p>Mercado Mensal de Lagoa - Recinto em frente à FATACIL - Data: 2.º Domingo de cada mês</p> <p>Lagoa Bio Market – Praça da República – Data: Último sábado de cada mês</p>
MERCADOS MUNICIPAIS DE LAGOS	<p>Mercado mensal de Lagos - Junto ao Estádio Municipal - Data: 1.º Sábado de cada mês</p> <p>Feira Mensal de Odiáxere - Largo da Alegria (junto ao Moinho de vento) - Data: 4.ª Segunda-feira de cada mês</p> <p>Mercado da Reforma Agrária - Local: Mercado de Levante – Data: Todos os Sábados de cada mês</p>
MERCADOS MUNICIPAIS DE LOULÉ	<p>Mercado Mensal de Almancil – Junto à Escola C+S - Data: 1.º e 4.º Domingo de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Alte – Largo José Cavaco Vieira - Data: 3.ª Quinta-feira de cada mês</p> <p>Mercado Mensal do Ameixial – E.N. 2 - Data: 1.ª Quinta-feira de cada mês</p> <p>Mercado Mensal do Azinhal – Junto à Escola Primária - Data: Último Sábado de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Benafim – Rua 25 de Abril - Data: 1.º Sábado de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Querença – Largo da Igreja Matriz - Data: Último domingo de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Boliqueime –Largo da Igreja - Data: Última Quinta-feira de cada mês</p> <p>Mercado Mensal da Cortelha - Data: 2.º Sábado de cada mês</p> <p>Mercado do Produtor - Loulé – Em frente ao Convento de Santo António - Data: Todos os Sábados de cada mês</p> <p>Mercadinho de Primavera – Zona histórica da cidade de Loulé – Data: Todos os sábados de abril a junho</p>

	<p>Mercadinho de Outono – Zona histórica da cidade de Loulé – Data: Todos os sábados de setembro a dezembro</p> <p>Mercado Semanal de Produtores - Quarteira – Jardim Filipe Jonas - Data: Todas as Quartas-feiras de cada mês das 08h00/14h00</p> <p>Mercado Semanal Fonte Santa – Data: Todas as quartas-feiras, de cada mês a partir das 8h.</p>
MERCADOS MUNICIPAIS DE MONCHIQUE	<p>Mercado Mensal de Monchique - Largo do Mercado - Data: 2.ª Sexta-feira de cada mês</p> <p>Mercado de Domingo – Rua D. Francisco Gomes de Avelar - Data: Todos os domingos de cada mês</p>
MERCADOS MUNICIPAIS DE OLHÃO	<p>Mercado Mensal da Fuzeta – Junto ao Parque de Campismo - Data: 1.ª Quinta-feira de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Moncarapacho – Rua das Olarias - Data: 1.º Domingo de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Quelfes - Data: 4.º e 5.º Domingo de cada mês</p>
MERCADOS MUNICIPAIS DE PORTIMÃO	<p>Mercado Mensal de Portimão - Parque de Feiras e Exposições de Portimão - Data: 1.ª Segunda-feira de cada mês.</p> <p>Mercadinho da Ria – Zona ribeirinha de Alvor – Data: Todos os domingos de cada mês das 08h00/14h00</p> <p>Mercado de Alvor – Estrada para a Torralta - Data: 2.ª Terça-feira de cada mês</p>
MERCADOS MUNICIPAIS DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL	<p>Mercado Mensal de São Brás de Alportel - Rua Boaventura Passos - Data: Todos os Sábados de cada mês</p>

<p style="text-align: center;">MERCADOS MUNICIPAIS DE SILVES</p>	<p>Mercado Mensal de Alcantarilha – Largo da Junta de Freguesia - Data: 1.ª Sexta-feira de cada mês</p> <p>Mercado de Algoz – Largo da Várzea - Data: 2.ª segunda-feira de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Azilheira (S. Marcos da Serra) - Data: 1.ª Quinta-feira de cada mês</p> <p>Feirinha Mensal - São Bartolomeu de Messines – Mercado municipal - Data: 2º Sábado de cada mês</p> <p>Mercado mensal de São Bartolomeu de Messines – Largo da Feira – Data: 4ª segunda-feira de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de São Marcos da Serra – Recinto das Feiras - Data: 1º sábado de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Silves – Sítio do Encalhe - Data: 3.ª Segunda-feira de cada mês</p> <p>Mercado mensal de Tunes – Rua 1.º de Maio - Data: 4.º Sábado de cada mês</p> <p>Mercados Gourmet - Mercado Municipal (Pêra) – Data: Alternadamente entre Alcantarilha e Pêra no 3.º sábado de cada mês</p>
<p style="text-align: center;">MERCADOS MUNICIPAIS DE TAVIRA</p>	<p>Mercado Mensal de Tavira – Parque de Feiras e Exposições - Data: 3º Sábado de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Santa Catarina da Fonte do Bispo - Parque dos Feiras e Exposições – Data: 4.º Domingo de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Portela da Corcha – Centro – Data: 4.º Sábado de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Alcaria do Cume – Centro – Data: 2.º Sábado de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Santa Luzia - Largo do Jardim (frente aos apoios de pesca) - Data: Segundas e Quartas-feiras de cada mês</p>

<p>MERCADOS MUNICIPAIS DE VILA DO BISPO</p>	<p>Mercado Mensal do Barão de São Miguel – Junto ao Mercado - Data: 1.ª Segunda-feira de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Budens – Junto à Escola Primária - Data: 1.ª Terça-feira de cada mês</p> <p>Mercado Mensal da Raposeira – Frente à Escola Primária - Data: 1.ª Quarta-feira de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Sagres – Frente ao Mercado Municipal - Data: 1.ª Sexta-feira de cada mês</p> <p>Mercado Mensal de Vila do Bispo – Frente ao Mercado - Data: 1.ª Quinta-feira de cada mês</p>
<p>MERCADOS MUNICIPAIS DE VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO</p>	<p>Mercadinho da Vila – Rua 5 de outubro (Parque de estacionamento do Centro Comercial) – Data: 4.º sábado de cada mês (exceto em julho, agosto e dezembro)</p> <p>Mercado mensal de Vila Nova de Cacela – Parque das feiras - Data: 3.º Domingo de cada mês</p>
<p>CATEGORIA: MERCADOS MUNICIPAIS PERMANENTES</p>	
<p>NOME</p>	<p>INFORMAÇÕES ADICIONAIS</p>
<p>CONCELHO: Albufeira</p>	
<p>MERCADO MUNICIPAL DE AREIAS DE SÃO JOÃO https://www.cm-albufeira.pt/content/mercado-municipal-das-areias-de-s-o-jo-o</p>	<p>Horário: 8h00 às 14h00 Dias de encerramento: Domingo Informações adicionais: Ao 4.º sábado de cada mês realiza-se a Feira de Velharias, no Parque de Estacionamento</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DOS CALIÇOS https://www.cm-albufeira.pt/content/mercado-municipal-dos-cali-os</p>	<p>Horário: 8h00 às 14h00 Dias de encerramento: 2ª feira entre outubro e maio</p>

<p>MERCADO MUNICIPAL DA GUIA https://www.cm-albufeira.pt/content/mercado-da-guia</p>	<p>Horário: 8h00 às 13h00 Dias de encerramento: 2ª feira, exceto no verão</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DAS FERREIRAS https://www.cm-albufeira.pt/content/mercado-de-ferreiras</p>	<p>Horário: 8h00 às 14h00 Dias de encerramento: Domingo, exceto no verão</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DOS OLHOS DE ÁGUA https://www.cm-albufeira.pt/content/mercado-dos-olhos-de-gua</p>	<p>Horário: 7h00 às 15h00 Dias de encerramento: 2ª feira, exceto no verão</p>
CONCELHO: Aljezur	
<p>MERCADO MUNICIPAL DE ALJEZUR http://regional.produtoalgarve.pt/pt/lojas/item/127-mercado-aljezur</p>	<p>Local: Largo do Mercado, Aljezur Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DA IGREJA NOVA - ALJEZUR</p>	<p>Local: Largo do Mercado – Igreja Nova Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DE ROGIL</p>	<p>Local: Avenida 16 de junho, 111 Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DA CARRAPATEIRA</p>	<p>Local: Largo do Comércio, Carrapateira Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DE ODECEIXE</p>	<p>Local: Largo do Povo - Odeceixe Dias de encerramento: Domingo</p>
CONCELHO: Castro Marim	

<p>MERCADO MUNICIPAL DE CASTRO MARIM</p> <p>Rua São Sebastião 8950-121 Castro Marim +351 281 531 232 novbaesuris@cm-castromarim.pt</p>	<p>Horário: Das 9 às 13 e das 15 às 18 (horário de verão) Das 9 às 13 e das 15 às 17 (horário de inverno) Dias de encerramento: Não encerra</p>
<p>CONCELHO: Faro</p>	
<p>MERCADO MUNICIPAL DE FARO</p> <p>Largo Doutor Francisco Sá Carneiro - Faro +351 289 897 250 info@mercadomunicipaldefaro.pt http://www.mercadomunicipaldefaro.pt</p>	<p>Horário: 07h00/15h00 Dias de encerramento: Não encerra</p>
<p>CONCELHO: Lagoa</p>	
<p>MERCADO MUNICIPAL DE LAGOA</p> <p>Praça da República/Rua Coronel Figueiredo</p>	<p>Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DE Estômbar</p> <p>Rua 20 de Junho - Estômbar</p>	<p>Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DO CARVOEIRO</p> <p>Rua do Cerro - Carvoeiro</p>	<p>Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>CONCELHO: Lagos</p>	
<p>MERCADO DE SANTO AMARO</p>	<p>Segunda a Sábado 07h00 às 15h00 Local: Lagos (Santo Amaro)</p>

MERCADO DA AVENIDA	Segunda a Sábado 07h00 às 14h00 Local: Avenida dos Descobrimentos (Lagos)
MERCADO EM ALMÁDENA	Segunda a Sábado 8h00 às 13h00 Local: Largo da Sociedade
MERCADO EM ESPICHE (Luz)	Segunda a Sábado 8h00 às 13h00 Local: Rua Francisco António dos Santos
MERCADO EM BENSFRIM	Terça a Sábado 8h00 às 13h00 Local: Urbanização Municipal
MERCADO EM BARÃO DE S. JOÃO	Terça a Sábado 8h00 às 13h00 Local: Rua da Praça
MERCADO EM ODIÁXERE	Segunda a Sábado 07h00 às 14h00 Local: Estrada da Barragem
CONCELHO: Loulé	
MERCADO MUNICIPAL DE LOULÉ	Horário: 07h00/15h00 Dias de encerramento: Domingo

<p>MERCADO MUNICIPAL DE QUARTEIRA PRAÇA DA FRUTA E DO PEIXE</p>	<p>Horário: Outono e inverno - segunda a sábado das 7h30 às 15h Primavera e verão - segunda a domingo das 8h às 16h. Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>CONCELHO: Monchique</p>	
<p>MERCADO MUNICIPAL DE MONCHIQUE Rua D. Francisco Gomes de Avelar, Monchique</p>	<p>Dias de encerramento: Não encerra</p>
<p>CONCELHO: Olhão</p>	
<p>MERCADO MUNICIPAL DE OLHÃO Telefone: 289 707 298</p>	<p>Horário: 07h00/13h00 Dias de encerramento: Domingo Informações adicionais: Mercado de rua ao Sábado de manhã</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DA FUSETA</p>	<p>Horário: 07h00/13h00</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DE MONCARAPACHO</p>	<p>Horário: 07h00/13h00</p>
<p>CONCELHO: Portimão</p>	
<p>MERCADO MUNICIPAL DE PORTIMÃO Avenida São João de Deus +351 282 432 416 geral@cm-portimao.pt</p>	<p>Horário: Segunda a Sexta-feira: 07h00-14h00 / 17h00-20h00 Sábados: 07h00 às 14h00 Dias de encerramento: Domingo</p>

MERCADO MUNICIPAL DE ALVOR Rua Dom Sancho I	Sem informação
CONCELHO: São Brás de Alportel	
MERCADO MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL Rua Boaventura Passos, São Brás de Alportel +351 289 840 014	Sem informação
CONCELHO: Vila do Bispo	
MERCADO MUNICIPAL DE VILA DO BISPO Rua do Castelejo	Dias de encerramento: Domingo
MERCADO MUNICIPAL DE SAGRES Rua do Mercado	Dias de encerramento: Domingo
CONCELHO: Silves	
MERCADO MUNICIPAL DE SILVES Rua do Mercado na zona ribeirinha	Dias de encerramento: Domingo
MERCADO MUNICIPAL DE PÊRA Rua João de Deus	Dias de encerramento: Domingo
MERCADO MUNICIPAL DE ALCANTARILHA Rua dos Bombeiros Voluntários	Dias de encerramento: Domingo

<p>MERCADO MUNICIPAL DE ALGOZ Rua da Moinheta</p>	<p>Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DE MESSINES Rua da Liberdade</p>	<p>Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>CONCELHO: Tavira</p>	
<p>MERCADO MUNICIPAL DE TAVIRA Avenida D. Manuel I - Freguesia de Santa Maria +351 281 320 500</p>	<p>Horário: De 1 de outubro a 31 de março: das 7h30 às 15h00 De 1 de abril a 14 de junho: das 7h00 às 15h00 De 15 de junho a 15 de setembro: das 6h30 às 15h00 De 16 de setembro a 30 de setembro: das 07h00 às 15h00 Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DE CABANAS DE TAVIRA Avenida Ria Formosa, 16 +351 281 370 297 geral@jf-cabanasdetavira.pt</p>	<p>Horário: 8h00 às 14h00 Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DA LUZ DE TAVIRA Largo do Mercado +351 281 961 285 j.f.luz.tavira@mail.telepac.pt</p>	<p>Horário: 1 de abril a 30 de setembro: das 7h00 às 15h00 De 1 de outubro a 31 de março: das 7h30 às 15h00 Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>MERCADO MUNICIPAL DE SANTA CATARINA FONTE DO BISPO Rua Francisco Sá Carneiro n.º 3 +351 281 971 183/ +351 281 981 946 geral@jf-santacatarinafbispo.pt</p>	<p>Horário: 8h00 às 13h00 Dias de encerramento: Domingo</p>
<p>CONCELHO: Vila Real de Santo António</p>	

MERCADO MUNICIPAL DE VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO Av. dos Bombeiros Portugueses	Dias de encerramento: Domingo
MERCADO MUNICIPAL DE MONTE GORDO Rua 25 de Abril	Dias de encerramento: Domingo
MERCADO MUNICIPAL DE VILA NOVA DE CACELA Sitio da Coutada	Dias de encerramento: Domingo

Apêndice I - Lista de Stakeholders -Grupo A - Eventos Regionais de Gastronomia e Vinhos

NOME	DATA E LOCAL	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
CONCELHO: Albufeira		
FESTA DO PESCADOR	Setembro Local: Praia dos Pescadores - Albufeira	Festa onde os visitantes podem apreciar pratos típicos algarvios apresentados nas diversas tasquinhas geridas pelas principais associações da cidade.
MOSTRA DO FOLAR DE PADERNE	Fim de semana antes da Páscoa Local: Parque de estacionamento do Estádio João Campos - Paderne	Evento que visa apresentar os folares tradicionais da Páscoa e que também contempla um programa de animação.
PROVA DO FOLAR DA GUIA	Domingo de Páscoa Local: Junto ao Polidesportivo do Guia Futebol Clube - Guia	Evento que visa dar a provar aos visitantes, o maior folar da região. Este evento também contempla um programa de animação.
FESTA DO FRANGO DA GUIA	Agosto Local: Polidesportivo do Guia Futebol	Festa que inclui espetáculos de variedades diários, onde o famoso frango da Guia está sempre presente. A duração é de 3 dias. Também inclui Mostra de Artesanato tradicional da região.
FESTA DA SARDINHA DE OLHOS DE ÁGUA	Agosto Local: Largo dos Pescadores de Olhos de Água	A Festa tem uma duração de 3 dias e constitui uma oportunidade para saborear a famosa sardinha assada e assistir a espetáculos de variedades.
MOSTRA DOS FRUTOS SECOS - PADERNE	Setembro Local: Parque de estacionamento do Estádio João Campos, Paderne	A Mostra Tradicional dos Frutos Secos está de regresso à Freguesia de Paderne com as tradicionais barraquinhas. O figo, a amêndoa, os bolos regionais e outras iguarias típicas da região vão estar em destaque no certame. Animação com música popular.
GRANDE MOSTRA VINHOS DE PORTUGAL	Maio Local: Espaço Multiusos de Albufeira	A Grande Mostra de Vinhos volta a trazer ao concelho produtores de vinho de todo o país, bem como hoteleiros e público em geral, com o objetivo de trocarem experiências, apreciarem e divulgarem a qualidade dos melhores vinhos produzidos em território nacional.
CONCELHO: Alcoutim		
Feira do Pão Quente e Queijo Fresco	2º Domingo de março Local: Vaqueiros	Organização: Junta de Freguesia de Vaqueiros

Feira dos Doces d' Avó	6ª Feira e sábado de Páscoa Local: Cais da Vila de Alcoutim	Organização: Câmara Municipal de Alcoutim
Feira da Perdiz	2.º fim de semana de novembro (sábado e domingo) Local: Martim Longo	Organização: Câmara Municipal de Alcoutim
CONCELHO: Aljezur		
Feira do Folar de Odeceixe	Fim de semana da Páscoa Local: Odeceixe	Evento que decorre por alturas da Páscoa, onde são apresentados os doces locais e o afamado Folar de Odeceixe, que tão sabiamente será executado por doceiras locais. A gastronomia estará presente para os mais "petisqueiros", bem como uma vasta mostra de artesanato e produtos locais.
Feira da Terra	Sábados, nos meses de julho, agosto e setembro Local: Aljezur	Feira de produtos locais com lugar no EMA (Espaço Multiusos de Aljezur), onde os participantes podem adquirir produtos naturais e de agricultura biológica, agroalimentares, como mel, enchidos ou a saborosa doçaria regional, e ainda produtos hortícolas e artesanato local e regional. Este certame tem como principal objetivo a promoção do artesanato, dos produtos agrícolas e de algumas atividades económicas que valorizam os costumes do Concelho de Aljezur potenciando, dessa forma, os valores culturais e sociais do concelho.
Festival da batata doce de Aljezur	Último fim-de-semana de Novembro (sexta, sábado e domingo) Local: Aljezur	Evento com uma variada oferta gastronómica, street food e uma zona petisqueira na tenda exterior que abordará a batata-doce de Aljezur. A última edição apresentou propostas inovadoras que têm por base a batata-doce de Aljezur, nomeadamente o chocolate com batata-doce, um licor, uma compota, uma aguardente, um gelado, uma bebida quente e cervejas artesanais.
Festival de Aljezur – Prazeres do Mar	Junho Local: Aljezur	Festival onde os participantes podem usufruir de gastronomia local, música e entretenimento.
CONCELHO: Castro Marim		
Feira Terra de Maio	Maio Local: Castro Marim	Atividades permanentes do certame: <ul style="list-style-type: none"> • Feira de Produtos Tradicionais; • Concurso da Cabra de Raça Algarvia • Seminários e palestras sobre o mundo rural; • Ateliers gastronómicos como o <i>Laboratório do Gosto</i>; • Provas de Vinho; • Folclore e música tradicional portuguesa;

		<ul style="list-style-type: none"> • Ateliers infantis, jogos tradicionais e passeios de burro; • Espetáculos hípicos.
Festival Internacional do Caracol	<p>Julho</p> <p>Local: Revelim de St. António - Castro Marim</p>	Festival onde o participante pode apreciar caracóis confeccionados no Algarve e em Portugal, assim como outras propostas da cozinha espanhola, francesa e marroquina.
Festa da Cataplana	<p>Junho</p> <p>Local: Castro Marim</p>	<p>Evento dinamizado pela Câmara Municipal de Castro Marim, em colaboração com os restaurantes da frente mar do concelho dedicado a um dos pratos algarvios mais apreciados, a Cataplana.</p> <p>A iniciativa pretende promover e fomentar a economia e a gastronomia locais, atraindo mais visitantes no início da época balnear. Os 14 restaurantes apresentam, pelo menos, dois tipos de cataplana, com preços atrativos e diferenciadores. Apesar da de marisco ser das cataplanas mais procuradas, os restaurantes preparam também cataplanas de polvo, bacalhau, tamboril, cabrito e lombinho de porco.</p>
CONCELHO: Faro		
Festival do Marisco de Faro	<p>Agosto</p> <p>Local: Largo de São Francisco, Faro</p>	Festival onde os participantes podem degustar de uma grande variedade de pratos confeccionados com diversos tipos de marisco. Integra espetáculos de música e entretenimento.
Festival do Petisco Mediterrânico	<p>Setembro</p> <p>Local: Jardim da Alameda, Faro</p>	Dinamizado pela Associação Zenite Positivo com o apoio da Câmara Municipal de Faro, este evento visa oferecer aos participantes a oportunidade de degustar diferentes petiscos típicos da região.
Feira do Folar de Montenegro	<p>Março</p> <p>Local: Montenegro</p>	Feira de mostra e degustação de Folares.
CONCELHO: Lagoa		
Semana de Gastronomia Portuguesa em Lagoa	<p>Junho</p> <p>Local: Lagoa - Recinto de Feiras e Exposições de Lagoa</p>	Mostra temática que promove a gastronomia nacional e conta com a presença de uma dúzia de restaurantes típicos, do Minho ao Algarve. Integra ainda uma feira de artesanato e animação ao vivo.
FATACIL	<p>Agosto</p> <p>Local: Lagoa</p>	Maior feira de artesanato, turismo, agricultura, comércio e indústria, com entretenimento, espetáculos variados e gastronomia.
CONCELHO: Lagos		
Feira de Lagos – Concurso de Arte Doce	<p>Julho</p> <p>Local: Lagos</p>	Os participantes podem degustar de uma ampla variedade de doces tradicionais em forma de arte com entretenimento musical à noite.

Feira de Arte e Sabores	Março Local: Portelas	Os participantes podem degustar de uma ampla variedade de doces tradicionais em forma de arte com entretenimento musical à noite.
CONCELHO: Loulé		
Festa das Chouriças	Janeiro Local: Querença	Festa das chouriças, em honra de São Luís, protetor dos animais. Os participantes podem degustar a chouriça assada nos vários estabelecimentos de Querença.
Feira do Chocolate	Fevereiro Local: Mercado Municipal de Loulé	Feira que conta com a presença dos mais prestigiados expositores de chocolate do nosso país.
Festival do Vinho da Nave do Barão	Março Local: Nave do Barão, EM 1184 entre Loulé e Salir	Evento com prova de Vinhos do Algarve. Na edição de 2018 os vinhos representados foram: Adega do Cantor, Marquês dos Vales, Monte da Casteleja, Quinta da Tôr, Quinta da Penina, Quinta da Malaca. Decorre também o Concurso de Vinhos artesanais da região e a entrega de prémios aos viticultores concorrentes. Os participantes podem ainda degustar cozinha tradicional. Música ao vivo – Noite de fados.
Festival da Cataplana	Junho Local: Almancil	Evento dinamizado pela Associação Empresarial de Almancil ao longo de todo o mês de junho. O principal objetivo desta iniciativa é enaltecer a riqueza gastronómica de Almancil, destacando-se a “cataplana”, promovendo um prato típico do Algarve, confeccionado à base de produtos locais e regionais.
Festival MED	Junho Local: Loulé	Os participantes podem degustar gastronomia tradicional, assistir a espetáculos de música do mediterrâneo e artesanato.
Feira da Serra de Inverno	Dezembro Local: Pavilhão EXPO Algarve – NERA – Zona Industrial de Loulé	Evento que tem por principal objetivo dar a conhecer aos visitantes a diversidade e cultura popular das freguesias serranas da Serra do Caldeirão. Através do seu artesanato, produtos, especialidades culinárias, etnografia e tradições. Paralelamente às zonas de exposição e comercialização, a Feira conta ainda com um espaço de animação infantil, espetáculos musicais diários, trabalho ao vivo, tasquinhas com petiscos regionais e exposições temáticas relacionadas com o interior e o mundo rural algarvio.
Feira da Montanha	Dezembro Local: Loulé	Festival onde os participantes podem descobrir a diversidade e cultura popular das freguesias da Serra do Caldeirão e conhecer de perto produtos locais, artesanato, gastronomia, etnografia e tradições das regiões da montanha.
CONCELHO: Monchique		

Feira dos Enchidos	Março Local: Monchique	Feira onde participam unidades de produção de enchidos e de cozinhas tradicionais, conferem ao evento a genuinidade de sabores e saberes. Para além da gastronomia, o artesanato tem também uma forte presença, havendo ainda stands dedicados à doçaria, medronho, pão e outros produtos, gerando assim um evento que agrega outras atividades económicas.
Feira do Presunto	Julho Local: Monchique	Feira onde os participantes podem provar o presunto do concelho, o medronho e outros produtos locais.
Festa do Medronho	Julho Local: Alferce	Certame que se realiza na freguesia do Alferce e que conta com os melhores ingredientes que a Serra tem de melhor para oferecer, Medronho, Produtos Locais, Porco no Espeto e Artesanato.
Feira das Hortas	Junho/Julho Local: Monchique	O evento tem como objetivos principais promover e divulgar a agricultura familiar de Monchique e os seus produtos agrícolas, nomeadamente hortifruticultura. Para o efeito, toda a produção agrícola do concelho estará representada nesta feira, incluindo, além das batatas, as couves, os legumes e as frutas da época, os pequenos animais de produção caseira.
Feira do Artesanato e Produtos Locais e Dia da gastronomia "Molha o Bico e Rapa o tacho"	Último domingo de agosto Local: Marmeleite	Organizado pela Junta de Freguesia de Marmeleite, esta consiste na exposição e venda de artesanato (com artesãos a trabalhar ao vivo) e de produtos locais (doçaria, mel, enchidos tradicionais, aguardente de medronho e melosa). Conta sempre com muita animação musical.
Festa da Castanha/Magusto	Novembro Local: - Realiza-se em todas as freguesias de Monchique	Este acontecimento pretende reviver uma tradição muito antiga. Trata-se de um enorme magusto repleto de animação e regado com água-pé, aguardente de medronho e melosa. Atrai à aldeia inúmeras pessoas, muitas delas naturais de Monchique que residem fora do concelho e que aproveitam para matar saudades e rever os familiares e amigos.
Jornada do Medronho	Novembro Local: Monchique	Evento que junta um congresso, <i>show cooking</i> , cocktails, exposições, entre outros.
Monchique Serra Natal	Dezembro Local: Monchique	Durante o mês de dezembro decorrem diversas atividades, como o Mercadinho de Natal, a Mostra Gastronómica e animação infantil. As ruas estão vestidas com cores de Natal. Realiza-se ainda o Mercadinho de Natal com artesanato tradicional, novas criações e produtos alimentares. Mostra Gastronómica de Natal "Sabores de Monchique", onde os participantes podem encontrar e saborear, nos restaurantes aderentes a gastronomia tradicional da região.

CONCELHO: Olhão		
Vila das Amêijoas	Abril Local: Olhão	Evento que visa apresentar uma tradição antiga da cidade de Olhão, onde os pescadores comiam as amêijoas cozinhadas na pedra, forma mais pura e autêntica de comer amêijoas, ao natural, sem qualquer tempero, apenas com um pouco de calor. Este evento é dinamizado pela Formosa – Cooperativa de Viveiristas da Ria Formosa que desta forma mantém viva a tradição das gentes da terra.
Festival do Marisco	Agosto Local: Olhão	Festival onde os participantes podem degustar uma grande variedade de pratos confeccionados com diversos tipos de marisco. Integra espetáculos de música e entretenimento.
CONCELHO: Tavira		
Festival da Gastronomia da Serrana	Março e Abril Local: Tavira	Festival promovido pela Câmara Municipal de Tavira, em colaboração com as Juntas de Freguesia da Conceição e Santa Catarina da Fonte do Bispo, em seis restaurantes do concelho. Restaurantes aderentes em 2018: Cantinho da Serra (Bemparece - Sta Catarina da Fonte do Bispo), O Constantino (Montes e Lagares - Sta Catarina da Fonte do Bispo), Monte Velho (Umbria - Sta Catarina da Fonte do Bispo), Herdade da Corte (Corte), A Mesa do Cume (Alcaria do Cume), Fernanda (Corte - Freguesia da Conceição).
Festival Gastronomia do Mar	Maio Local: Tavira	Festival promovido pela Câmara Municipal de Tavira, em colaboração com as Juntas de Freguesia da Conceição e Santa Catarina da Fonte do Bispo, em seis restaurantes do concelho. Restaurantes aderentes em 2018: Cantinho da Serra (Bemparece - Sta Catarina da Fonte do Bispo), O Constantino (Montes e Lagares - Sta Catarina da Fonte do Bispo), Monte Velho (Umbria - Sta Catarina da Fonte do Bispo), Herdade da Corte (Corte), A Mesa do Cume (Alcaria do Cume), Fernanda (Corte - Freguesia da Conceição).
CONCELHO: Portimão		
Festival da Sardinha	Agosto Local: Portimão	Festival onde os participantes podem degustar sardinhas assadas, assistir a espetáculos de música ao vivo e entretenimento.
Algarve num copo	Março Local: Portimão	Iniciativa da Teia D'Impulsos que conta com o apoio da Câmara Municipal de Portimão, da Junta de Freguesia de Portimão e da Comissão Vitivinícola do Algarve. O evento decorre em espaços de restauração localizados na cidade de Portimão, com o intuito de promover os Vinhos do Algarve, dinamizar a restauração e fomentar a animação social e cultural da cidade.

		Cada estabelecimento aderente servirá a partir das 18h00 um copo de um Vinho do Algarve acompanhado por um petisco surpresa, podendo este variar diariamente.
CONCELHO: Silves		
Jazz nas Adegas	Entre janeiro e abril Local: Adegas do concelho de Silves	Evento promovido pela Câmara Municipal de Silves e que integra a programação cultural 365 Algarve. Esta iniciativa pretende dinamizar culturalmente os locais onde se produzem os Vinhos de Silves, numa simbiose entre o vinho, o seu produtor e a música, proporcionando uma experiência única ao público, em locais pouco usuais para a apresentação de um concerto de Jazz.
Festival da Caldeirada e do Mar	Junho Local: Armação de Pêra	Evento promovido pelo Município de Silves, que conta com a participação de restaurantes locais que irão apresentar diversas sugestões de caldeirada e pratos com os vários sabores do mar.
Semana Gastronómica de Messines	Dezembro Local: Messines	Evento dinamizado pela Junta de Freguesia de S. Bartolomeu de Messines, onde se pretende promover a gastronomia local e incentivar a produção e utilização dos produtos regionais, dinamizando deste modo a economia local.
CONCELHO: São Brás de Alportel		
Feira da Serra	Julho Local: São Brás de Alportel	Festival de sons, cores, saberes e sabores genuínos da serra e do interior e mostra das suas tradições, do seu artesanato, da sua gastronomia, das suas danças e cantares.
CONCELHO: Vila do Bispo		
AGROEXPO	Outubro Local: Vila do Bispo	Feira de atividades económicas, turismo, gastronomia, artesanato e pecuária, com entretenimento e espetáculos musicais.

Apêndice J - Lista de Stakeholders -Grupo A - Feiras De Turismo, Gastronomia, Culinária E Enologia (Nacionais e Internacionais)

CATEGORIAS: FEIRAS EM PORTUGAL		
NOME	CONTATOS	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
<p style="text-align: center;">Feira da Gastronomia http://www.feiradegastronomia.com/</p>	<p style="text-align: center;">Vila do Conde Próxima edição: 17 a 26 de Agosto 2018</p>	<p>A Feira de Gastronomia de Vila do Conde é um roteiro gastronómico que permite percorrer as diferentes regiões do país, já que sete restaurantes garantem qualidade e diversidade, mas também as “petisqueiras” que asseguram o colorido de sabores e aromas e os cerca de 70 stands instalados nos 11 mil metros quadrados do recinto, com uma multiplicidade da oferta de produtos para todos os gostos, não faltando uma livraria exclusivamente dedicada à gastronomia.</p>
<p style="text-align: center;">Alimentaria e Horexpo http://alimentariahorexpo.fil.pt/</p>	<p style="text-align: center;">FIL Lisboa Próxima edição: 7 a 9 de abril de 2019</p>	<p>Feira que tem como objetivo reunir num único espaço a oferta comercial dos salões Alimentaria Lisboa, Horexpo e Tecnoalimentaria.</p> <p>Alimentos e bebidas, equipamentos, mobiliário e têxtil para o setor HORECA (Hotelaria, Restauração e Catering) e tecnologia para a indústria alimentar e vendas são algumas das muitas propostas que esta feira levará aos profissionais do sector</p>
<p style="text-align: center;">SISAB Salão Internacional do Setor Alimentar e Bebidas https://www.sisab.pt/</p>	<p style="text-align: center;">Pavilhão Atlântico, Lisboa Última edição: 12 a 14 de fevereiro de 2018</p>	<p>Grande plataforma de negócios para o setor de alimentos e bebidas. Acontece anualmente em Portugal e reúne cerca de 400 empresas e marcas líderes em seus segmentos, de Portugal e de outros países visitantes, que mostram a um público profissional seus últimos lançamentos em produtos e serviços.</p> <p>Junto com a exposição dos melhores produtos portugueses, o evento traz degustações, espaços de networking e rodadas de negócios.</p>
CATEGORIAS: FEIRAS NA ALEMANHA		
NOME	CONTATOS	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
<p style="text-align: center;">ITB - Berlin https://www.itb-berlin.de/en/</p>	<p style="text-align: center;">Messe Berlin GmbH +49 (0)30 3038-5555 itb@messe-berlin.de / central@messe-berlin.de Próxima edição: 6 a 10 de março de 2019</p>	<p>Feira de turismo com grande destaque internacional.</p>

CATEGORIAS: FEIRAS NO REINO UNIDO		
NOME	CONTATOS	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
WORLD TRAVEL MARKET http://www.wtm.com	ExCel London - Royal Victoria Dock, 1 Western Gateway, London E16 1XL, Reino Unido Próxima edição: 5 a 7 novembro de 2018	Feira Internacional de grande importância no setor do turismo.
CATEGORIAS: FEIRAS EM FRANÇA		
NOME	CONTATOS	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
SALON DES VINS D'AUXERRE http://www.salon-vindefrance.com/auxerre/accueil.php	Auxerre Congrexpo Auxerre (França) Próxima edição: 16 a 18 de março de 2018	Evento que reúne vinhos e produtos locais, com a representação de mais de 100 produtores/agricultores. Os visitantes podem degustar e conhecer de perto novos vinhos, conversar com produtores e estabelecer contatos.
SALON VINS ET TERROIRS http://www.salon-vins-terroirs-toulouse.com/	Parc des Expositions de Toulouse Toulouse (França) Próxima edição: 16 a 18 de março de 2018	Os Vinhos & Salon Terroirs é uma oportunidade única para descobrir ou redescobrir produtos genuínos e de qualidade. Mostra de produtores independentes que pretendem partilhar a sua paixão. O Salon Vins et Terroirs é o lugar ideal para estabelecer contatos com os produtores independentes e beneficiar dos seus conselhos.
ENVIES CULINAIRES https://www.envies-culinaires.com/fr	Lille Grand Palais Lille (França) Última edição: 9 a 12 de novembro de 2017	Evento que se apresenta com um ponto de encontro entre aqueles que desejam descobrir os produtos, mas também ver os chefs fazem as suas demonstrações. São apresentados no evento, mostras de comida de festa, salgados, bebidas com açúcar, laticínios, produtos orgânicos, alimentos finos, cozinha contemporânea, entre outros. Decorrem durante o evento várias oficinas de enologia, oficinas de culinária e concursos, como o Grande Prémio de França de utensílios de mesa e o Campeonato de França dos chefs amadores.
CATEGORIAS: FEIRAS NA HOLANDA		
NOME	CONTATOS	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
TASTE OF AMSTERDAM	Amstelpark 1083 Amsterdam,	Feira de cozinha de alta qualidade oferecida na cidade de Amsterdam. O visitante poderá encontrar os principais chefs e provar pratos de restaurantes famosos.

http://www.tasteofamsterdam.com/	Organizado por RARE 020 3038860 info@rare.nl Próxima edição: 1 a 3 junho 2018	Taste of Amsterdram é um evento que teve o seu início em Londres e depois disso já percorreu 22 cidades internacionais.
Bellavita Expo, Amsterdam http://www.bellavita.com/gb/amsterdam--	RAI International Exhibition and Congress Centre Europaplein 22, Amsterdam (Holanda) Organizado por QUIRIS MEDIA Última edição: 8 a 10 janeiro 2018.	Maior evento dedicado à gastronomia e enologia italiana no Benelux. Desde 2018 este evento junto-se à Horecava, uma Feira Internacional para profissionais do setor das comidas e bebidas que acolhe mais de 66.000 visitantes.
VakantieBeurs http://www.vakantiebeurs.nl/nl-NL/Bezoeker.aspx	Royal Dutch Jaarbeurs, Utrecht (Holanda) Última edição: 10 a 14 de janeiro de 2018	Feira de turismo dinamizada para expor os diferentes serviços relacionados com o turismo e as viagens, uma boa oportunidade para que as empresas encontrem novos fornecedores, conheçam clientes, promovam o seu negócio, apresentem e vendam seus produtos.

CATEGORIAS: FEIRAS EM ESPANHA

NOME	CONTATOS	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
FREE FROM FOOD EXPO http://www.freefromfoodexpo.com/	Fira Barcelona - Gran Vía Barcelona (Espanha) Próxima edição: 16 a 17 maio 2018	Exposição e conferência de comércio internacional mais procurada para a região nórdica.
SALÓN DE GOURMETS https://www.gourmets.net/salon/	Ifema Feria de Madrid Madrid (Espanha) Organizado por: Grupo Gourmets Aniceto Marinas,92 - 28008 Madrid +34 915 489 651 Próxima edição: 7 a 10 maio 2018	Ponto de encontro entre fabricantes de produtos <i>delicatessen</i> . Referência de qualidade para a gastronomia europeia. Ao longo do evento o visitante pode assistir a apresentações de produtos, concursos, mesas redondas e mostras, entre outras atividades. Desde 1999 a feira inclui o Salão de Sentidos com a intenção de levar ao público profissional os produtos exibidos no Salão Internacional do Clube de Gourmets.
GASTRÓNOMA http://gastronomia.feriavalencia.com/	Feria Valencia Avenida de las ferias s/n, Valencia (Espanha) Última edição: 4 a 6 novembro 2017	Grande evento de gastronomia que congrega Chefs, fabricantes, distribuidores, pequenos comerciantes e artesãos, que desta forma posicionam Valencia na rota da cultura gastronómica. Uma mostra pensada para que os profissionais da gastronomia e o público gourmet possa degustar diferentes pratos típicos, aprender técnicas culinárias em workshops, participar em debates, entre outros.
FIRATAST https://www.facebook.com/FiratastGirona/	Recinte Firal de Girona Pg. de la Devesa, 34-36 17001 Girona (Espanha) +34 972 21 32 34	Evento que pretende difundir os produtos alimentares da província de Girona e toda a componente culinária que daí deriva.

	Última edição: de 12 a 15 outubro 2017	O programa do evento conta com workshops, cursos e seminários de cozinha e na degustação de pratos confeccionados por restaurantes da região.
EXPO FOODSERVICE http://www.expofoodservice.com/	Organizado por Ediciones y Estudios S.L. C/Enrique Larreta 5, 1º - 28036 Madrid +34 913 159 845 Última edição: 13 a 14 Setembro 2017	Esta é uma feira profissional para o setor alimentar.
FERIA DEL VINO Y ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA http://www.feriadelvinoyno.com/actividades.php	Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol Calle México 6, Malaga (Espanha) Última edição: 28 a 30 novembro 2015	Evento onde se reúnem enólogos, <i>sommeliers</i> , profissionais da restauração e da hotelaria e amantes do vinho e da comida gourmet. Estão presentes as principais bodegas espanholas e empresas produtoras de alimentos com Denominação de Origem (D.O.), para apresentar as suas novidades e participar nas degustações, conferências, cursos e concursos organizados por esta feira.
EXPOVACACIONES http://expovacaciones.bilbaoexhibitioncentre.com/	BEC Bilbao Exhibition Centre Ronda de Azkue 1, 48902 Ansio-Barakaldo Bilbao (Espanha) +34 94 404 00 00 bec@bec.eu Próxima edição: 4 a 6 maio 2018	Feira internacional de turismo que visa promover destinos turísticos no País Basco.
CATEGORIAS: EVENTOS ITINERANTES		
NOME	CONTATOS	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
GALICIAN GOURMET EXTRAVAGANZA http://gourmetextravaganza.com/expo/	Contatos só por mensagem através do site.	Feira internacional que decorre em várias cidades do mundo (Doha no Qatar, Singapura, Nova Iorque nos EUA, Seoul na Coreia do Sul, Mumbai na Índia e Shenzhen na China) com o objetivo de promover a cultura culinária e enológica de Espanha. Participam neste evento chefs espanhóis, empresas de vinhos, empresas de alimentos artesanais, que ao longo de quatro dias apresentam diferentes propostas gastronómicas e enológicas, com degustação de tapas, paelhas e outros pratos típicos de Espanha, acompanhados por provas de vinhos e de bebidas espirituosas.

Apêndice K - Lista de Stakeholders -Grupo A - Espaços de Restauração

NOME	CONTATOS	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
<p>QUINTA DO MARCO http://www.hotelquintadomarco.com/pt/experiencias/</p>	<p>Sítio do Marco, 632/A Santa Catarina da Fonte do Bispo - Tavira +351 281 971 500</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ O restaurante merece uma visita só por si e conta com 40 lugares no interior e 30 numa esplanada que o irá proteger dos elementos sem sacrificar a maravilhosa vista. ✓ O seu cardápio inspirado nas tradições brinda aos seus clientes pratos típicos, como por exemplo: Salada de estupeta de atum com bouquet de alfaces e tiborna de alho; Camarão frito à algarvia com alho e laranja; Ameijoas à Bulhão Pato; Aveludado de coentros com amêijoas da ria formosa; Gaspacho com muxama de atum e crutons de alho; Arroz de polvo à algarvia; Cataplana algarvia de peixe e marisco (entre muitas outras iguarias)
<p>QUINTA DO MEL http://www.quintadomel.com/</p>	<p>Apartado 6080 8201-925 Olhos D'Água Albufeira +351 289 543 674 / +351 966 082 524</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esta unidade hoteleira inclui um restaurante aberto ao público em geral onde se valoriza a gastronomia tradicional e mediterrânica, Seja em modo degustação de petiscos e tapas ou de refeições completas, o menu é extremamente variado e confeccionado com matérias primas de grande qualidade, na sua maioria produzidas na quinta.
<p>COMPANHIA DAS CULTURAS http://companhiadasculturas.com/pt/eventos/workshops/</p>	<p>Fazenda S. Bartolomeu, Rua do monte grande 8950-270 Castro Marim +351 281 957 062 / +351 960 362 927</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esta unidade hoteleira inclui restaurante para os seus hóspedes, mas está aberto ao público em geral unicamente sob reserva prévia. ✓ Das 19:00 às 22:00 servem petiscaria: dos petiscos da taberna ao tapear andaluz criam um mundo de sabores que conjugam a tradição popular dos dois lados da fronteira com a excelência dos produtos locais e um apuro ilustrado. ✓ Encerra à 2ª e 3ª feira. Sob marcação.
<p>QUINTA DO BARRADAS ROTAS SECULARES - UNIPESSOAL, LDA http://www.qds.pt/</p>	<p>Quinta do Barradas - Sítio da Venda Nova, Caixa Postal 604 8300-054 Silves +351 282 443 308 / +351 961 657 357</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esta quinta, para além de produzir vinho de excelente qualidade detém o conceituado restaurante O Barradas, uma casa de campo convertida gerida por Luís Pequeno e a sua esposa alemã Andrea. A encantadora área de refeições do jardim exterior ou o terraço coberto do jardim são o cenário perfeito para uma noite quente. No interior, a acolhedora lareira é ideal naquelas noites mais frias. Baseada em pratos tradicionais portugueses com um toque pessoal e contemporâneo, utilizando apenas os melhores ingredientes locais, destaca-se o tradicional peixe assado selvagem e a excelente carne de vitela Mirandesa, servida com molho picante de figo.
<p>QUINTA DAS BARRADAS http://www.quintadasbarradas.com/pt/</p>	<p>8600-255 Odiaxere / Lagos +351 282 770 200 info@quintadasbarradas.com</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ O restaurante da Quinta está localizado na antiga adega da casa de campo. Diariamente servem o pequeno-almoço e snacks, no entanto, durante a temporada alta servem jantares. De julho a setembro, realizam ainda um magnífico Churrasco, uma vez por semana. As instalações do restaurante podem ser reservadas para festas e eventos privados. O restaurante está disponível para os clientes em geral.

<p>ALDEIA DA PEDRALVA http://www.aldeiadapedralva.com/hotel-overview.html</p>	<p>Rua de Baixo – Casa da Pedralva 8650-401 Vila do Bispo +351 282639342 reservas@aldeiadapedralva.com</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Integrado na Aldeia da Pedralva, o Restaurante "Sítio da Pedralva" é uma paragem gastronómica obrigatória na Costa Vicentina. ✓ O seu menu inclui pratos típicos da região tendo como especialidades o Bacalhau no Pão à moda da Pedralva e o Carré de Borrego com Puré de Batata Doce. Proporciona também alternativas vegetarianas. ✓ O estabelecimento está disponível para o público em geral.
<p>VILA MONTE http://www.vilamonte.com/vilamonte</p>	<p>Sítio dos Caliços, Moncarapacho, Olhão 8700-069 Moncarapacho Algarve + 351 289 790 790 info@vilamonte.com</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ O Vila Monte Farm House inclui 2 restaurantes abertos ao público em geral que apresentam dois conceitos distintos: ✓ Restaurante à Terra - Restaurante de cozinha caseira, deliciosa, saudável e rústica. Tem por base um conceito de partilha e serviço contínuo e usa vários ingredientes locais na sua base como: azeite, flor de sal, figos, alfarrobas, laranjas, cogumelos, beringelas, tomates, coentros, entre outros. O forno a lenha e o Jospes são os "atores principais". ✓ Restaurante Laranjal - Cozinha elegante e criativa ao estilo Mediterrânico, com influências algarvias e sabores da Ria Formosa. É o lugar ideal para desfrutar de um jantar de fim de tarde e vislumbrar o pôr do sol algarvio.

Apêndice L - Lista de Stakeholders - Grupo B - Alojamentos

NOME	MORADA	OBSERVAÇÕES
QUINTA DAS ALAGOAS http://quintadasalagoas.com/	Estrada Municipal 527 (EM527), 65-X, 8600-101 Lagos +351 924 204 343	A Quinta oferece cinco quartos em regime de Alojamento Local, para além de 5 estúdios. Este estabelecimento oferece ainda atividades culturais e agrícolas variadas aos seus hóspedes.
MONTE DA CASTELEJA de GUILLAUME ABEL LUÍS LEROUX http://www.montecasteleja.com/	Quinta da Casteleja, Caixa Postal 3002-I 8600-317 Paul-Sargaçal - Lagos +351 282 798 408 / +351 917 829 059	Possui acomodações rústicas com quartos duplos com casa de banho privativa, todos com janela para a varanda e com vista para o vale, vinhas e montanhas. Tem também um apartamento independente com quarto de casal e sala separada, com kitchenette e dois sofás cama.
QUINTA DAS BARRADAS http://www.quintadasbarradas.com/pt/	8600-255 Odiaxere / Lagos +351 282 770 200 info@quintadasbarradas.com	Hotel rural com 18 quartos duplos, rústicos, típicos das casas de campo, possui restaurante típico, jardins coloridos, piscina natural, criação de pequenos animais, cultivo de vegetais e muito mais.
CASA BELA MOURA http://casabelamoura.com/old/	Estrada de Porches - Alporchinhos, 8400-450 Lagoa, +351 282 313422 / +351 91 8031800	Hotel de charme de 4 estrelas. Com capacidade para 30 pessoas e sem restaurante.
QUINTA DO MEL http://www.quintadomel.com/	Apartado 6080 8201-925 Olhos D'Água - Albufeira +351 289 543 674 / +351 966 082 524	Esta unidade de Agroturismo resulta da recuperação do edifício centenário. Tem 10 quartos.
QUINTA DA CEBOLA VERMELHA https://www.quintadacebolavermelha.com/en/boutique-hotel-algarve-portugal/	P.O Box 2141, 8100-070 Boliqueime +351 289 363680	Boutique hotel criado em 2002, com 9 quartos, decorados com um estilo único, rodeados por terraços sombreados, com vista para os campos e jardins.
QUINTA DO FREIXO http://www.quintadofreixo.org/	Quinta do Freixo - Benafim - Loulé 8100-352 Benafim +351 289 472 185	Unidade de alojamento composta por 4 quartos duplos, 4 quartos duplos com antecâmara e 2 suites, tendo capacidade para albergar 24 pessoas. Esta unidade de agroturismo é complementada por uma série de atividades de animação dando aos seus clientes a oportunidade de praticar um pouco de desporto ou assistir e participar nas atividades da exploração.
MONTE DA RIBEIRA - AGROTURISMO https://www.montedaribeira.com/pt/	Sítio Azinhal e Amendoeira, C.P. 80X 8005 – 414 Estoi, Faro +351 967 661 425 / +351 917 871 225	Esta unidade de alojamento dispõe de 2 quartos duplos, 4 apartamentos T1 e 2 apartamentos T2. Todas as tipologias de acomodação incluem cesta de pequeno-almoço tradicional com produtos regionais e frutas da época, de forma a proporcionar aos hóspedes todo o sabor e tradição, a adquirir junto da receção entre as 8:30 e as 10:00 horas todas as manhãs.
CASA MODESTA	Quatrim do Sul, 8700-128 Olhão	Alojamento com nove quartos e pátios privados. E ainda a horta biológica, o jardim e o solário, onde o tempo corre ao ritmo das marés. Esta é uma casa de família que se abre ao

http://www.casamodesta.pt	+351 964 738 824 / +351 289 701 096	turismo, numa terra quase desconhecida, virada para o mar, no coração do Parque Natural da Ria Formosa, onde se assistimos à migração das aves, à prática dos mariscadores, à recolha do sal.
MONTE DO ÁLAMO http://www.montedoalamo.net	Poço do Álamo 111-z 8800-254 Tavira Tel: +351 281 098 209	Alojamento situado no concelho de Tavira, que possui diversas atividades, tais como workshops, aulas de cozinha, passeios pedestres, de bicicleta, barco ou kayak, aulas de dança, yoga e visitas a produtores locais.
QUINTA DO MARCO http://www.hotelquintadomarco.com/pt/experiencias/	Sítio do Marco, 632/A Santa Catarina da Fonte do Bispo - Tavira +351 281 971 500	O Hotel Rural localizado na Serra Algarvia, proporciona aos seus hóspedes toda uma experiência memorável, o relaxamento e silêncio que só a natureza pode oferecer, ao mesmo tempo que permite desenvolver atividades ecológicas e desportivas bem como participar na confeção de pratos tradicionais.
COMPANHIA DAS CULTURAS http://companhiadasculturas.com/pt/eventos/workshops/	Fazenda S. Bartolomeu, Rua do monte grande 8950-270 Castro Marim +351 281 957 062 / +351 960 362 927	Alojamento com 9 quartos [2 suites, 4 duplos, 3 twins] e 4 apartamentos, resultado da recuperação da antiga Casa Agrícola onde prevalece a cal, o cimento afagado e a cortiça.
QUINTA DA FORNALHA http://www.quinta-da-fornalha.com/	Quinta da Fornalha - 8950-186 Castro Marim +351 917107147 / +351 919889366 / +351 281541733	Quinta da Fornalha dispõe de várias unidades de alojamento, três T0, um T1, dois T2, um T3 e ainda uma casa extra. Esta quinta recupera a cultura tradicional algarvia da produção agrícola e proporciona ao visitante acomodações tradicionais recuperadas, experiências de participação no fabrico natural de produtos biológicos certificados assim como comunhão com a fauna e flora locais.
BURRO VILLE https://www.burroville.com/	Sítio do Descampadinho, Cp 515z 8500-163 Mexilhoeira Grande Portimão +351 915 349 970 reservas@burroville.com	Alojamento turístico situado no barrocal algarvio, constituído por 7 casas (seis T1 e um T2) que mantêm a arquitetura rural, adquirindo traços e conforto contemporâneos, de acordo com princípios de sustentabilidade, ergonomia e funcionalidade. É importante salientar que todas as Casas do projeto Burro Ville e os espaços comuns são acessíveis a pessoas com mobilidade reduzida. Esta quinta tem a particularidade de contribuir para a preservação dos burros mirandeses, espécie em risco de extinção, permitindo o contato e passeios com os mesmos.
ALDEIA DA PEDRALVA http://www.aldeiadapedralva.com/hotel-overview.html	Rua de Baixo – Casa da Pedralva 8650-401 Vila do Bispo +351 282639342 reservas@aldeiadapedralva.com	Esta é uma aldeia rural que foi recuperada urbanisticamente, mantendo a traça e o espírito das antigas aldeias. Este espaço conta com 24 Casas de Campo em atividade turística, um restaurante típico "Sítio da Pedralva" com o seu Café Central, várias áreas comuns como a piscina, zona do forno da aldeia ou a estação de lavagem de bicicletas. Oferece ainda um centro de Atividades com 32 bicicletas e mais de 300 km de trilhos de Mountain Bike, escola de surf, material de caminhada, cursos de mergulho entre muitas outras atividades de natureza.

<p>VILA MONTE http://www.vilamonte.com/vilamonte</p>	<p>Sítio dos Caliços, Moncarapacho, Olhão 8700-069 Moncarapacho Algarve + 351 289 790 790 info@vilamonte.com</p>	<p>Farm House constituída por diferentes edifícios em que cada quarto tem características e ambientes únicos. Possui 21 habitações de diferentes tipologias. Este alojamento permite aos seus clientes desfrutar de várias experiências culinárias e de lazer.</p>
<p>QUINTA DA LUA http://www.quintadalua.com.pt/?lang=pt</p>	<p>Bernardineiro 1622-X,8800-513 Tavira +351 964 696 417 quintadalua@quintadalua.com.pt</p>	<p>Alojamento situado entre vinhedos e laranjas, numa zona agrícola protegida, perto de praias e de campos de golfe. A Quinta é composta por 2 suites e 6 quartos duplos.</p>

Apêndice M - Lista de Stakeholders -Grupo B - Agências de Viagens e Operadores Turísticos

CATEGORIA: AGÊNCIAS DE VIAGENS E OPERADORES TURÍSTICOS		
NOME	MORADA	OBSERVAÇÕES
<p style="text-align: center;">PROACTIVETUR http://proactivetur.pt/pt/home</p>	<p style="text-align: center;">Rua de Portugal nº 35 - 8100-554 Loulé +351 289 416 198 mail@proactivetur.pt</p>	<p>Agência de viagens especializada em ecoturismo e turismo criativo no Algarve e também em serviços de consultoria para o desenvolvimento local. Desenvolve programas de caminhadas, observação de aves, experiências criativas em torno da cultura local e atividades de convívio com as aldeias. Estão comprometidos com a produção local, o empreendedorismo comunitário e a preservação do património. Trabalha com uma rede alargada de parceiros locais, contribuindo para a preservação das infraestruturas (Via Algarviana e Rota Vicentina). Gestor do projeto TASA.</p>
<p style="text-align: center;">VINITUR DMC e Operador Turístico www.vinitur.com</p>	<p style="text-align: center;">Rua Afonso Cordeiro, 679, 3K 4450-007 Matosinhos +351 229 399 410 info@vinitur.com</p>	<p>DMC e Operador turístico dedicado a programas de turismo personalizados em torno do vinho, da gastronomia e da cultura em Portugal e Espanha. Dispõe de serviços para grupos especiais, clientes corporativos, viagens gourmet e de luxo eu incluem a organização de itinerários exclusivos que integram atividades culturais, gastronómicas e enológicas, experiências gourmet, incentivos, reuniões e eventos.</p> <p>Agência portuguesa que integra a rede mundial Great Wine Capitals Network.</p>
<p style="text-align: center;">DOMITUR http://www.domitur.pt/pt/</p>	<p style="text-align: center;">AV. 16 de Junho Nº33 Loja A/B 8700-311 Olhão +351 289 710 120 aleal@domitur.pt</p>	<p>DMC, organiza diversos serviços de apoio aos turistas que se encontram de férias no Algarve (transfers, alojamento, excursões, eventos, incentivos, entre outros).</p>
<p style="text-align: center;">ROTATUR http://www.rotatur.pt</p>	<p style="text-align: center;">Estrada do Aeroporto, Edifício Rotatur, Ap.2077, Montenegro, 8006-901 Faro +351 289 810 100 rotatur@rotatur.pt</p>	<p>Operador Turístico que organiza inúmeras excursões e programas diversificados, de entre os quais:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cork & Olive secrets (São Brás de Alportel) ✓ Flavours & traditions (São Brás de Alportel) ✓ Algarve landscapes & winery (Porches e Quinta dos Vales) ✓ Fishermen Islands and Ria Formosa

Apêndice N - Lista de Stakeholders -Grupo B - Agregadores de Programas de Turismo Culinário e Enológico

AGREGADOR	CONTATOS	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
<p>BOOK CULINARY VACATIONS https://www.bookculinaryvacations.com</p>	<p>Singel 542, 1017 AZ Amsterdam, The Netherlands</p> <p>+1 (213) 344-4290 - United States (California) service@BookCulinaryVacations.com</p>	<p>Agregador especializado em programas de turismo culinário e enológico que oferece mais de 850 programas de cerca de 361 organizadores, em 267 destinos do mundo.</p> <p>Nos vários programas em oferta podemos encontrar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cooking holidays ✓ Food tours ✓ Professional culinary courses ✓ Wine holidays and Wine tasting ✓ All budget culinary vacations ✓ All luxury culinary vacations ✓ All-inclusive cooking vacations ✓ BBQ camps ✓ Champagne tours ✓ Cheese making vacations ✓ Chocolate vacations ✓ Culinary and culture vacations ✓ Culinary and cycling holidays ✓ Culinary and walking tours ✓ Culinary cruises ✓ Culinary vacations for couples ✓ Culinary vacations for families or singles ✓ Culinary weekends ✓ Farm tours ✓ Language and culinary vacations ✓ Olive picking and tasting ✓ Pasta making vacations ✓ Pastry and baking vacations ✓ Pizza making vacations ✓ Raw food retreats ✓ Seafood Tours ✓ Tea and coffee vacations ✓ Truffle hunting vacations ✓ Weight loss retreats

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Whiskey tours ✓ Yoga and culinary vacations
<p>CULTURE DISCOVERY VACATIONS http://www.culturediscovery.com</p>	<p>Culture Discovery Vacations 301 W Platt St #222 Tampa, FL 33606, USA</p> <p>Culture Discovery Vacations Villa Eddarella Via Fracassi 01038 Soriano nel Cimino (VT), Italy</p> <p>Phone: +1 (321) 426-8880</p> <p>Email Us: info@culturediscovery.com</p>	<p>Agregador especializado em programas de turismo culinário e enológico para Itália (41 programas).</p> <p>Nas várias ofertas de programas destacam-se:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Be an Italian Barista ✓ Picking Garden Fresh Produce during our Cooking Classes ✓ Truly Authentic Food Experiences ✓ Hands-On Cooking Classes ✓ Wine Tasting & Tours at Small, Family-Run Wineries ✓ Festivals on a Scale Only Italians Can Celebrate ✓ A Complete Experience of Italian Family ✓ Experience a Working Italian Farm ✓ Shopping in town markets with the locals ✓ Harvest Olives & Make Olive Oil ✓ Wine Harvest ✓ And much more.
<p>ECCO LA CUCINA https://eccolacucina.com</p>	<p>Gina Stipo U.S. Phone: 321-412-2011 Italy Phone: 039 338 7745487 Mary Stipo Potter U.S. Phone: 972-342-8308 Email: ginastipo@yahoo.com mary@EccoLaCucina.com</p>	<p>Agregador especializado em programas de turismo culinário e enológico em Itália.</p> <p>Os programas em oferta incluem diversos serviços, nomeadamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aulas de cozinha na Toscânia, tours de culinária e enologia com diversas provas de comidas e degustação de vinhos; ✓ Visitas a artesãos, produtores, visitas culturais a cidades medievais, entre outros.
<p>EDIBLE DESTINATIONS BY EPITOUREAN https://www.epitourean.com</p>	<p>Customer Service 1-800-390-3292</p>	<p>Agregador especializado em programas de turismo culinário e enológico para a América do Norte e América do Sul, Europa, Ásia e África.</p>
<p>FOOD&WINE VACATIONS http://www.foodnwinevacations.com</p>	<p>4514 Chamblee Dunwoody Road, Suite 293, Atlanta, GA 30338 Phone: (877) 457-3177 Fax: (866) 303-4462 Email: info@foodnwinevacations.com</p>	<p>Agregador especializado em programas de turismo culinário e enológico para França, Itália, Espanha, Portugal.</p>

<p>GOURMET ON TOURS http://gourmetontour.com</p>		<p>Agregador especializado em programas de turismo culinário e enológico para França, Itália, Espanha, Marrocos, China, Índia, Sri Lanka, Tailândia, Vietname e EUA.</p> <p>Este agregador já ganhou prêmios de expert de viagens gourmet.</p> <p>Nos vários serviços incluídos nos programas encontramos as visitas privadas a quintas vinícolas, aulas de culinária entre outras atividades culturais. Todos os programas são personalizados e visam integrar o turista na cultura local.</p>
<p>INDIAN HOLIDAY PYT. LTD. https://www.indianholiday.com</p>	<p>70, L.G.F, World Trade Centre Barakhamba Lane, Connaught Place, New Delhi - 110001 (India)</p> <p>Phone:+91-11-4242 3100/11 inquiry@indianholiday.com</p>	<p>Agregador especializado em programas de turismo culinário e enológico na Índia. Também apresenta programas para outros destinos, tais como: Austrália, Butão, Dubai, Europa, EUA, Egito, Ilhas Maurícias, Maldivas, Malásia, Nova Zelândia, Singapura, Seychelles, Tailândia, entre outros.</p> <p>Todos os programas são personalizados.</p>
<p>THE INTERNATIONAL KITCHEN https://www.theinternationalkitchen.com</p>	<p>307 N. Michigan Ave. - Suite #818 Chicago, IL 60601 Phone: 800-945-8606 Local: 312-467-0560 Email Us: info@theinternationalkitchen.com</p>	<p>Agregador especializado em programas de turismo culinário e enológico para França, Itália, Espanha, Portugal, Grécia, Turquia, África, México e América Centra e América do Sul e Reino Unido.</p>
<p>TOURRADAR https://www.tourradar.com/</p>	<p>Siebenbrunnengasse 17/4 Vienna 1050, Austria TourRadar GmbH ATU 67932437</p> <p>Portugal: +351 308 805 981 Espanha: +34 933 938 984</p>	<p>Agregador que oferece programas de turismo culinário e enológico para diferentes países nos cinco continentes.</p> <p>Exemplo de programas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Adventure (Hiking & Trekking; Overland truck; Bicycle; Wildlife; Safari) ✓ Cultural (Discovery; In-depth Cultural; Coach/Bus; Family; Train & Rail; Historical; Food & culinary; Wine tasting) ✓ Marine (River Cruise; Sailing; Polar / Antartica; Ocean Cruise; Boat) ✓ Festival & Events (Christmas & New Year; Oktoberfest; Anzac Day; New Years; Oberammergau Passion Play; Tomatina) ✓ Independent (Self-Guided; Hop On/Off; Flexi; Private & Custom; Self Drive) ✓ Special Interest (Volunteer/Community; Gay Travel; Photography)
<p>ZICASSO https://www.zicasso.com</p>	<p>El Camino Real, Suite 12, Mountain View CA 94040, USA</p>	<p>Agregador especializado em programas de turismo culinário e enológico para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Europa (Croácia; Reino Unido, França, Alemanha, Grécia, Islândia, Irlanda, Itália, Portugal, Escócia, Espanha e Turquia) ✓ Ásia (Bali; Butão, Cambodja, China, Índia, Japão, Myanmar, Sri Lanka, Tailândia e Vietname)

		<ul style="list-style-type: none">✓ América Latina (Argentina; Belize; Brasil; Chile; Costa Rica; Cuba; Equador e Galápagos; Patagónia e Peru)✓ Pacífico (Austrália e Nova Zelândia; Bora Bora; Fiji; Taiti) <p>Todos os tours são planeados por experts em viagens.</p>
--	--	---

Apêndice O - Lista de Stakeholders -Grupo B - Empresas de Animação Turística e de Organização de Eventos e Incentivos

NOME	MORADA	OBSERVAÇÕES
<p>EATING ALGARVE FOOD TOURS www.eatingalgarvetours.com</p>	<p>+351 964 538 238 / +351 964 535 622 info@eatingalgarvetours.com</p>	<p>Empresa especializada em roteiros gastronómicos e culturais pelo Algarve. Oferecem diferentes tipos de experiências que incluem provas de ingredientes locais, bebidas e pratos característicos, visitas ao património, entre outros.</p> <p>Experiências:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tour do pescador • Tour do petisco • Tours privados e personalizados • Workshops de culinária • Eventos privados <p><i>Integra a Rota da Dieta Mediterrânica</i></p>
<p>ECO- FÁBRICA DE CORTIÇA De Francisco Carrusca https://www.eco-corkfactory.com/</p>	<p>Sítio da Mesquita Baixa 8150-048 S.Brás de Alportel Algarve, Portugal</p>	<p>Tours na Fábrica de Cortiça em parceria com a Algarve Rotas: www.algarverotas.com. Tem parceria com a Cork Inov Nature: http://corkinov-inovacao-cortica.webnode.pt/</p>
<p>ALGARVE ROTAS http://www.algarverotas.com/</p>	<p>Rua Dr. José Dias Sancho, 61 São Brás de Alportel (Museu do Traje Algarvio) +351 918 204 977 turismo@algarverotas.com</p>	<p>Empresa que dinamiza um conjunto de atividades e experiências que visam uma interação com o meio rural, comunidade, gastronomia e práticas quotidianas, tais como a apanha da cortiça, produção de aguardente de medronho, apanha da azeitona, entre outros.</p> <p>Atividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Percursos pedestres na serra algarvia; • Workshops de trabalhos de cortiça com artesãos locais; • Visita a destilarias de aguardente de medronho; • Desportos radicais; • Observação de orquídeas e cogumelos <p><i>Integra a Rota da Dieta Mediterrânica</i></p>
<p>BARROCA</p>	<p>+351 964782 462</p>	<p>Empresa que se dedica ao desenvolvimento de conteúdos culturais e artísticos no âmbito da história e cultura do Algarve.</p>

Produtos culturais e turísticos www.barroca-culturaeturismo.pt	geral@barroca-culturaeturismo.pt	Promove percursos culturais temáticos em diferentes locais do Algarve. Desenham programas personalizados para os clientes. Dinamizam a Rota Caminhos da Cal e do Barro. <i>Integra a Rota da Dieta Mediterrânica</i>
PERNATUR-PERCURSOS DE NATUREZA http://pernatur.com	+351 967 812 999 info@pernatur.com	Empresa de Turismo de Natureza que está integrada no concelho de Olhão, e que aí realiza as suas atividades, nomeadamente caminhadas em espaços naturais com uma forte componente de interpretação do património natural e cultural existente.
XPTO EVENTS http://xptoevents.com/	XPTO Events and DMC Largo de São Francisco - Galerias de São Francisco, 18, Loja U - 8100-692 Loulé isabel@xptoevents.com / xpto@xptoevents.com +351 289 417 092	Agência de animação turística que organiza viagens de incentivo, eventos diversos, atividades de team building, entre outros.
PORTUGAL NO LIMITS http://portugalnolimits.com/	Rua Luis Camões 15A - 1º Dto 8005-259 Montenegro, Faro +351 289 360 662 mgruner@portugalnolimits.com	Empresa que organiza viagens de incentivo, acolhe grupos. Tem atividades diversas de teambuilding.
Portugal4U www.pt4u.pt	+351 911 874 073 diana@pt4u.pt / contact@pt4u.pt	Agência de animação turística que organiza programas de team building, eventos e visitas privadas.

Apêndice P - Lista de Stakeholders -Grupo B - Entidades Públicas e Gestores de Destino

NOME	PESSOA DE CONTATO	CONTRIBUTO
REGIÃO DE TURISMO DO ALGARVE	Susana Miguel (Diretora do Núcleo de Planeamento, Comunicação, Imagem e Qualidade) susana.miguel@turismdoalgarve.pt	<i>Promotor do Algarve Cooking Vacations</i> Gestor do destino Algarve Responsável da promoção do Algarve no mercado português e espanhol
ATA Associação de Turismo do Algarve	Ana Vargues (Gestora de produtos complementares) avargues@atalgarve.pt	<i>Promotor do Algarve Cooking Vacations</i> Responsável da promoção do Algarve nos mercados internacionais (com exceção de Espanha).
CCDR-ALGARVE Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve	Francisco Serra gab.presidencia@ccd-alg.pt	Entidade gestora de fundos comunitários

Apêndice Q – Lista de Stakeholders -Grupo C - Entidades Públicas de índole Regional e Nacional

NOME	MORADA	OBSERVAÇÕES
TURISMO DE PORTUGAL	Filipe Silva filipe.silva@turismodeportugal.pt	Entidade que tutela o setor do Turismo em Portugal
TERTÚLIA ALGARVIA	João Amaro jamaro@tertulia-algarvia.pt	<i>Promotor do Algarve Cooking Vacations</i> Entidade que visa divulgar a gastronomia, história e tradições da região. Oferece aulas e demonstrações de cozinha, ateliers de artesanato, encontros empresariais, exposições, entre outras experiências. Organizam outras iniciativas, tais como serviços de catering, aulas e demonstrações de cozinha.
RDM Rota da Dieta Mediterrânica	Associação In Loco +351 289 840 860 rdm@in-loco.pt	Iniciativa enquadrada no Plano de Salvaguarda da Dieta Mediterrânica, dinamizado pela Associação In loco e demais membros da Comissão Regional da DM, com o apoio do PO Algarve 21. Tem como objetivo qualificar, organizar e disponibilizar aos visitantes e interessados todo um vasto conjunto de locais e recursos patrimoniais e onde os elementos identitários da Dieta Mediterrânica estejam bem patententes e possam ser desfrutados com qualidade e profundidade.
COMISSÃO VITIVINÍCOLA DO ALGARVE https://www.vinhosdoalgarve.pt/pt/contact/contactos	E.N. 125 – Bemparece 8400-429 Lagoa +351 282 341 393 cva@vinhosdoalgarve.pt	Contatos: Flávia Luz ou Engº Carlos Garcias
CASA DO MEDRONHO http://casadomedronho.com/a-casa-do-medronho/	Rua de Aljezur n.º 14, 8550-145 Marmeleite +351 282 955 121 info@casadomedronho.com	Promovido pela Junta de Freguesia de Marmeleite (Monchique), tem por missão dar a conhecer uma antiga e tradicional atividade na região: a destilação de aguardente de medronho. Promove o Roteiro do Medronho onde participam 9 pequenos produtores de aguardente de medronho.
CASA DO SAL DE CASTRO MARIM https://cm-castromarim.pt/site/conteudo/casa-do-sal/m2/	Rua São Gonçalo de Lagos. Aberto todos os dias (10h00/13h00 e 14h00/18h00) +351 281 510 740 (Câmara Municipal) expediente@cm-castromarim.pt	A visita pode ser complementada com uma visita à “Salina Félix” que deve ser agendada com a empresa Nov Baesuris (+351 281 510 160 ou novbaesuris@cm-castromarim.pt)
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA FONTE DO BISPO https://catalogoagrotur.pt/ produtor/	Santa Catarina De Fonte Do Bispo 8800-161 Tavira +351 281 971 121 coop.santacatarina1@sapo.pt ; capa.dir@gmail.com	Esta cooperativa tem como finalidade a divulgação e promoção dos produtos confeccionados, permitindo ao visitante conhecer as diferentes fases de produção. Comercializa diferentes tipos de aguardente, azeite, frutos e legumes secos. <i>Integra o Catálogo da Agrotur</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS

<p>CONFRARIA DOS GASTRÓNOMOS DO ALGARVE http://www.cgalgarve.com/index.html</p>	<p>Rua França Borges, Lote 1 - 1º C 8500 Portimão +351 960 064 967</p>	<p>Possui confrades nacionais e internacionais. Esta Confraria tem como principal objetivo: (i) Promover a investigação do património gastronómico nos seus múltiplos aspetos (receitas, arte e técnicas, entre outros) que permitam uma reconstrução histórica da cozinha dos nossos antepassados e da sua evolução no tempo; (ii) Defender e divulgar a autenticidade da verdadeira gastronomia Algarvia, sem no entanto reprimir a sua evolução natural e adequada aos progressos da técnica; (iii) Promover a nível regional, nacional e internacional a gastronomia Algarvia, através das formas tidas como adequadas;</p>
<p>CONFRARIA DO MEDRONHO OS MONCHIQUEIROS https://confrariadomedronhomonchique.blogspot.pt/</p>	<p>confrariadomedronhomonchique@gmail.com</p>	<p>Associação que trabalha na defesa, divulgação e valorização do Medronho da Serra de Monchique, saberes e tradições que lhe estão associados e de uma forma geral do património gastronómico da Serra de Monchique.</p>

Apêndice R - Lista de Stakeholders -Grupo C - Associações Nacionais e Internacionais ligadas ao Ramo Alimentar e Produtos Tradicionais

CATEGORIA: ASSOCIAÇÕES NACIONAIS		
NOME	MORADA	OBSERVAÇÕES
<p>APTECE Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia https://www.portugal-aptece.com/</p>	<p>Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A 6000-459 Castelo Branco +351 915721 955 teresa@portugal-aptece.com</p>	<p>Presidente: José Borralho Pessoa de contato: Teresa Santos</p>
<p>ASSOCIAÇÃO CULTURAL DE VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO http://www.cm-vrsa.pt/pt/menu/491/feiras-e-artesanato.aspx</p>	<p>Av. Ministro Duarte Pacheco 8900-Vila Real de Santo António 281 512 142</p>	<p>As mostras de Artesanato são promovidas pela Associação Cultural de Vila Real de Santo António e contam com doçaria, trabalhos em empreita, cestaria, latoaria, joalheria artística e artesanal, cerâmica, bordados, azulejaria e vidraria são algumas das artes tradicionais.</p>
<p>ASTA Associação de Artes e Sabores de Tavira http://www.asta.pt/asta.html</p>	<p>Calçada da Galeria, nº11 8800 – 306 Tavira +351 281 381 265 / +351 968 896 070 asta.tavira@gmail.com</p>	<p>Associação de artesãos e produtores agroalimentares do Concelho de Tavira que tem como objetivo a preservação, desenvolvimento e defesa do artesanato de autor e a melhoria das condições para a criação e produção de peças de artesanato ou produtos agroalimentares, desde que utilizem matérias primas e/ou elementos naturais. <i>Integra a Rota da Dieta Mediterrânica</i></p>
<p>APAGARBE Associação de Produtores de Aguardente de Medronho do Barlavento Algarvio</p>	<p>Largo da Senhora do Pé da Cruz 8550-328 Monchique +351 289 870 700 lojamm@sapo.pt</p>	<p>Associação que tem por objetivo credibilizar a genuidade e qualidade da aguardente de medronho produzida na serra de Monchique.</p>
<p>ANCCRAL Associação de Produtores da Raça Algarvia</p>	<p>Centro Multiusos Azinhal R. Stª Bárbara, Azinhal 8950-033 Castro Marim +351 968 325 706 anccral@gmail.com</p>	<p>Associação de Produtores de Ovos e Lacticínios. Produtos comercializados: queijo fresco de cabra (simples e com orégãos) e iogurte de cabra. <i>Integra o Catálogo da Agrotur.</i> RECEBE VISITAS DE GRUPOS</p>
<p>VIVMAR Associação de Viveiristas e Mariscadores da Ria Formosa</p>	<p>Rua Comandante Francisco Manuel 41 8000-098 Faro +351 916 145 586 vivmar@sapo.pt</p>	<p>Organização sem fins lucrativos</p>
<p>ACPA Associação Cozinheiros e Pasteleiros Algarve https://www.facebook.com/ACPA-Associa%C3%A7%C3%A3o-Cozinheiros-e-Pasteiros-Algarve-525767504240187</p>	<p>Rua 1º de Maio, Bloco A – RC D 8300-180 Silves +351 917 818 412 acpa.correio@gmail.com</p>	<p>Presidente: Augusto Lima</p>

<p>MELGARBE Associação dos Apicultores do Sotavento Algarvio http://fnap.pt/org-apicultores-associadas/associacoes/melgarbe/</p>	<p>Edifício da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve Rua Clementino Baeta - 8005-924 FARO +351 289 870 700 melgarbe@gmail.com</p>	<p>Presidente: Manuel Francisco Viegas Dias Responsável Técnico: Rosário Silva</p>
<p>CATEGORIA: ASSOCIAÇÕES INTERNACIONAIS</p>		
<p>NOME</p>	<p>MORADA</p>	<p>OBSERVAÇÕES</p>
<p>WORLD FOOD TRAVEL ASSOCIATION https://www.worldfoodtravel.org</p>	<p>4110 SE Hawthorne Blvd Suite 440 Portland, OR USA 97214 +1 503 213 3700 help@worldfoodtravel.org</p>	<p>Associação americana de grande visibilidade e importância no sector das comidas e bebidas. Integra sócios de todo o mundo. As suas principais áreas de atuação são a Educação/Formação, Atribuição de prémios e Reconhecimentos, Pesquisa e Consultoria e Publicação. Neste âmbito já organizou diversos eventos internacionais e preparou varios relatórios e estudos sobre o perfil dos turistas culinários, tendo publicado livros sobre a mesma temática. São uma das Associações mais procuradas por escritores de viagens, gastronomia e enologia, repórteres, bloggers e jornalistas do mundo, pelo seu know-how e acima de tudo pela diversidade de informações que podem disponibilizar.</p>
<p>AMERICAN CULINARY FEDERATION https://www.acfchefs.org/</p>	<p>180 Center Place Way St. Augustine, FL 32095 +904 824-4468</p>	<p>Associação Americana sediada na Florida que possui programas de formação acreditados, certificações, promove concursos e trabalho em rede para promover e enaltecer o crescimento dos atuais e futuros chefs de cozinha e de pastelaria. Possui três publicações: <ul style="list-style-type: none"> ✓ The National Culinary Review – ✓ Sizzle: The American Culinary Federation Quarterly for Students of Cooking ✓ The Culinary Insider </p>
<p>INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CULINARY PROFESSIONALS https://www.iacp.com/</p>	<p>45 Rockefeller Plaza Suite 2000 New York City, NY 10111</p>	<p>Associação Americana sediada em Nova Iorque que tem membros de muitas áreas de atividade que se complementam entre si. Promovem eventos, conferências e acima de tudo momentos de partilha e networking por entre os membros.</p>
<p>WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES https://www.worldchefs.org/</p>	<p>15 Rue Tiquetonne, 75002 Paris, France +33 (0) 1 80 06 58 30</p>	<p>Associação sediada em Paris que representa uma rede global de mais de 100 associações que representam chefs de diferentes níveis e de muitas especialidades. As suas principais áreas de atuação são: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Formação; ✓ Trabalho em rede em diferentes eventos, com especial destaque para o Worldchefs Congress & Expo ✓ Competições a nível mundial como o Global Chefs Challenge ✓ Trabalho humanitário e sustentável com o desenvolvimento de dois programas, o Feed the Planet e o World Chefs Without Borders com vista a combater a pobreza e promover a sustentabilidade por todo o mundo. </p>

Apêndice S - Lista de Stakeholders -Grupo C - Academia

CATEGORIA: Instituições de Ensino Superior – Formação de Ensino Superior		
NOME	CONTATOS	CURSOS
UNIVERSIDADE DO ALGARVE	Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo Campus da Penha – 805-139 Faro	Formação de ensino Superior na área da Hotelaria e Turismo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Licenciatura em Gestão Hoteleira ✓ Licenciatura em Turismo ✓ Mestrado em Direção e Gestão Hoteleira ✓ Mestrado em Turismo
UNIVERSIDADE DO ALGARVE	Faculdade de Economia Campus de Gambelas – 805-139 Faro	Formação de ensino Superior na área do Turismo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Mestrado em Economia do Turismo e Desenvolvimento Regional ✓ Mestrado em Gestão de Organizações Turísticas ✓ Programa de Doutoramento em Turismo
UNIVERSIDADE DO ALGARVE	Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo Largo Gil Eanes 21, 8500-534 Portimão	Formação de ensino Superior na área do Turismo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Licenciatura em Turismo
CATEGORIA: Escolas Profissionais - Cursos de Especialização Tecnológica (NÍVEL V)		
NOME	CONCELHO	CURSOS
ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO ALGARVE	Faro	Cursos de Especialização Tecnológica (Nível V) <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestão de Turismo ✓ Gestão de Restauração e Bebidas ✓ Gestão Hoteleira - Alojamento ✓ Gestão e Produção de Cozinha
ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO ALGARVE	Portimão	Cursos de Especialização Tecnológica (Nível V) <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestão de Restauração e Bebidas
ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO ALGARVE	Vila Real de Santo António	Cursos de Especialização Tecnológica (Nível V) <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestão e Produção de Cozinha
CATEGORIA: Escolas Secundárias e Outras Escolas Profissionais – Cursos Profissionais (Nível IV)		
NOME	CONCELHO	CURSOS
ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA DE ALBUFEIRA	Albufeira	Curso Profissional: Técnico de Restaurante / Bar
		Curso Profissional: Técnico de Cozinha / Pastelaria

		Curso Profissional: Técnico de Rececionista de Hotel
ESCOLA SECUNDÁRIA DE ALBUFEIRA	Albufeira	Curso Profissional: Técnico de Organização e Gestão de Eventos
		Curso Profissional: Técnico de Turismo
ESCOLA SECUNDÁRIA PINHEIRO E ROSA	Faro	Curso Profissional: Técnico de Turismo
		Curso Profissional: Técnico de Cozinha / Pastelaria
		Curso Profissional: Técnico de Organização de Eventos
ESCOLA SECUNDÁRIA TOMÁS CABREIRA	Faro	Curso Profissional: Técnico de Restaurante / Bar
		Curso Profissional: Técnico de Receção
		Curso Profissional: Técnico de Andares
ESCOLA SECUNDÁRIA PADRE ANTÓNIO MARTINS DE OLIVEIRA	Lagoa	Curso Profissional: Técnico de Cozinha / Pastelaria
		Curso Profissional: Técnico de Restaurante / Bar
		Curso Profissional: Técnico Vitivinícola
ESCOLA SECUNDÁRIA JÚLIO DANTAS	Lagos	Curso Profissional: Técnico de Restaurante / Bar
		Curso Profissional: Técnico de Receção
ESCOLA SECUNDÁRIA DR.ª LAURA AYRES	Loulé	Curso Profissional: Técnico de Restaurante / Bar
		Curso Profissional: Técnico de Cozinha / Pastelaria

		Curso Profissional: Técnico de Restaurante / Bar
ESCOLA PROFISSIONAL CÂNDIDO GUERREIRO	Loulé	Curso Profissional: Técnico de Turismo
ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA DR. JOÃO LÚCIO	Olhão	Curso Profissional: Técnico de Cozinha / Pastelaria
		Curso Profissional: Técnico de Restaurante / Bar
ESCOLA SECUNDÁRIA DR. FRANCISCO FERNANDES LOPES	Olhão	Curso Profissional: Técnico de Receção
		Curso Profissional: Técnico de Cozinha / Pastelaria
		Curso Profissional: Técnico de Restaurante / Bar
		Curso Profissional: Técnico de Turismo
ESCOLA SECUNDÁRIA POETA ANTÓNIO ALEIXO	Portimão	Curso Profissional: Técnico de Turismo
		Curso Profissional: Técnico de Animação Turística
ESCOLA SECUNDÁRIA JOSÉ BELCHIOR VIEGAS	São Brás de Alportel	Curso Profissional: Técnico de Restauração - Restaurante / Bar
		Curso Profissional: Técnico de Restauração - Cozinha / Pastelaria
ESCOLA SECUNDÁRIA DE SILVES	Silves	Curso Profissional: Técnico de Turismo
		Curso Profissional: Técnico de Restaurante / Bar
ESCOLA SECUNDÁRIA DR. JORGE AUGUSTO CORREIA	Tavira	Curso Profissional: Técnico de Turismo

ESCOLA SECUNDÁRIA DE VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO	Vila Real de Santo António	Curso Profissional: Técnico de Receção
		Curso Profissional: Técnico de Turismo
ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO ALGARVE	Faro	Curso Profissional: Operações Turísticas e Hoteleiras
		Curso Profissional: Técnico de Cozinha / Pastelaria
		Curso Profissional: Técnico de Serviço de Restauração e Bebidas
ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE PORTIMÃO	Portimão	Curso de Dupla Certificação: Técnicas de Cozinha / Pastelaria
		Curso de Dupla Certificação: Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas
ESCOLA DE TURISMO DE PORTUGAL – VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO	Vila Real de Santo António	Curso Profissional: Técnico de Cozinha / Pastelaria
		Curso Profissional: Técnico de Serviço de Restauração e Bebidas
ESCOLA PROFISSIONAL AGOSTINHO ROSETA	Albufeira	Curso Profissional: Técnico de Turismo
DUAL - QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	Portimão	Curso de Aprendizagem: Rececionista de Hotel
		Curso de Aprendizagem: Técnico de Cozinha e Pastelaria
		Curso de Aprendizagem: Técnico de Restaurante / Bar
CATEGORIA: Escolas Básicas – Cursos Profissionais (Nível II e Nível III)		
NOME	CONCELHO	CURSOS
Escola Básica Jacinto Correia	Lagoa	Empregado/a de Restaurante/Bar (Nível III)

Escola Básica e Secundária de Albufeira	Albufeira	Empregado/a de Restaurante/Bar (Nível II)
Escola Básica de Ferreiras	Albufeira	Empregado/a de Restaurante/Bar (Nível II)
Escola Básica D. Afonso III	Faro	Empregado/a de Restaurante/Bar (Nível II)
Escola Básica Professor João Cónim, Estombar	Lagoa	Empregado/a de Restaurante/Bar (Nível II)
Escola Secundária Júlio Dantas	Lagos	Empregado/a de Restaurante/Bar (Nível II)
Escola Básica D. Dinis, Quarteira	Loulé	Empregado/a de Restaurante/Bar (Nível II)
Escola Básica Dr. António de Sousa Agostinho	Loulé	Cozinheiro/a (Nível II)
Escola Básica Dr. António de Sousa Agostinho	Loulé	Empregado/a de Restaurante/Bar (Nível II)
Escola Secundária Dr. ^a Laura Ayres	Loulé	Pasteleiro/a - Padeiro/a (Nível II)
Escola Básica Eng.º Duarte Pacheco	Loulé	Empregado/a de Restaurante/Bar (Nível II)
Escola Básica João da Rosa	Olhão	Empregado/a de Restaurante/Bar (Nível II)
Escola Básica Eng.º Nuno Mergulhão	Portimão	Cozinheiro/a (Nível II)
Escola Básica Eng.º Nuno Mergulhão	Portimão	Empregado/a de Restaurante/Bar (Nível II)
Escola Secundária de Silves	Silves	Empregado/a de Restaurante/Bar (Nível II)

Apêndice T - Lista de Stakeholders - Grupo C - MEDIA

CATEGORIA: IMPRENSA ESCRITA NACIONAL	
NOME	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
BOA MESA BOA CAMA http://boacamaboamesa.expresso.sapo.pt/boa-mesa	Revista do Jornal Expresso on-line com notícias atuais sobre gastronomia, locais a conhecer, entre outros.
FUGAS https://www.publico.pt/fugas	Revista do Jornal Público com notícias atuais de turismo, gastronomia, reportagens sobre locais de referência, entre outros.
EVASÕES https://www.evasoes.pt/categorias/comer	Noticias diárias sobre gastronomia e vinhos. Reportagens sobre locais, restaurantes e outros que sejam relevantes.
VOLTA AO MUNDO https://www.voltaaomundo.pt/categoria/portugal/	Revista mensal de viagens
SAPO LIFESTYLE https://lifestyle.sapo.pt/sabores	Publicação online que disponibiliza rúbrica denominada de "SABORES" onde são descritas receitas, dicas, notícias, eventos, fotografias, vídeos, entre outros.
CLUBE VINHOS PORTUGUESES https://www.clubevinhosportugueses.pt/	Profundo apaixonado pelos vinhos, Jorge Miguel Cipriano fez dos vinhos a sua causa sendo o fundador do Clube de Vinhos Portugueses criado em 2009.
AO SABOR DO VENTO https://www.aosabordovento.com/gastronomia/	Ao Sabor do Vento não é uma agência ou operador de viagem, pelo que não poderemos responder a questões relacionadas com promoções, preços ou pormenores de voos e pacotes turísticos. Para este tipo de esclarecimentos agradecemos que contacte diretamente uma agência de viagens da sua preferência.
CATEGORIA: IMPRENSA ESCRITA INTERNACIONAL	
NOME	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
ART OF EATING https://artofeating.com PO Box 333 – St. Johnsbury, Vermont 05819 USA	Revista on-line com subscritores e colaboradores de todo o mundo. Não tem anúncios. Realça os melhores locais para apreciar gastronomia e vinhos, quer ao nível dos produtores, dos mercados, lojas e restaurantes.
ART CULINARY P.O. Box 238, Madison, NJ 07940 http://getartc.com/	Revista publicada quatro vezes por ano com muita procura por parte de Chefs do mundo, uma vez que procuram nesta publicação dicas e informações sobre novas tendências culinárias e de apresentação.
BON APPETIT https://www.bonappetit.com/	Revista que reflete estilos de vida associados à história da culinária, viagens, entretenimento, shopping e design, assim como cozinha e dicas sobre onde comer.
FOOD & WINE https://www.stuff.co.nz/life-style/food-wine	Revista que apresenta informações sobre gastronomia, vinhos, viagens, dicas de locais onde comer e outros artigos de opinião.

FOOD ARTS http://www.foodarts.com/	Revista sobre comidas e bebidas com vários artigos de opinião.
SAVEUR https://www.saveur.com/	Revista de comidas e bebidas especializada em descobrir segredos da cozinha mundial, com especial enfoque nas tradições culinárias de determinados locais.
THE TASTING PANEL 6345 Balbao Boulevard Street, 111, Encino, CA 91316 http://www.tastingpanelmag.com/	Uma das publicações de maior circulação no setor das bebidas, com subscritores e leitores de todo o mundo.
PROGRAMA	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
MESA NACIONAL http://tviplayer.iol.pt/programa/ mesa-nacional/53c6b3af3004dcoo6243d91b	Jornalista responsável: Paulo Salvador - TVI
IR É O MELHOR REMÉDIO http://sicnoticias.sapo.pt/programas/ir	Jornalistas responsáveis: Teresa Conceição e Martim Cabral – SIC
SABORES DO MUNDO http://sicnoticias.sapo.pt/programas/saboresdomundo	Jornalista responsável: António Cavaco - SIC
BOA VIDA (EXPRESSO) http://sicnoticias.sapo.pt/programas/boa-vida	Vários jornalistas – SIC Notícias

Apêndice U - Lista de Stakeholders -Grupo C - Plataformas On-Line

NOME	RESPONSÁVEIS	PRÉMIOS	OBSERVAÇÕES
ALMA DE VIAJANTE https://www.almadeviajante.com/	Filipe Morato Gomes fmgomes@almadeviajante.com	Melhor blog de viagens de 2017	Rúbrica de gastronomia. Interessante para convidar para participar em eventos ou palestras.
VIAJE COMIGO http://www.viajecomigo.com/	Susana Ribeiro (Jornalista)	2º Melhor de 2017 e Melhor de 2015	Assiste e promove eventos gastronómicos dos locais que visita
VIAJAR ENTRE VIAGENS https://www.viajarentreviagens.pt/	Carla Mota e Rui Pinto viajarentreamigos@gmail.com	Vencedor da FITUR 2018; BTL 2014; 2015 e 2016	Blog visto em mais de 130 países. Top 5 visitantes: Portugal, Brasil, Estados Unidos, França, Reino Unido. Visualizações do blogue por ano: 1 000 000. Visualizações por mês: 100 000
FUI DAR UMA VOLTA http://fuidarumavolta.blogspot.pt/	Jorge	4º Lugar em 2017	Blog que apresenta fotografias e pequenos textos sobre viagens realizadas, experiências gastronómicas, entre outros.
NELSON CARVALHEIRO http://nelsoncarvalho.com/blog/	Nelson Carvalho hello@nelsoncarvalho.com	5º Lugar em 2017	Colaborador da APTECE. Colabora com diferentes publicações (Publituris, Lux Woman, Revista Turismo de Portugal, TVI, entre outros)
COMEDORES DE PAISAGEM http://comedoresdepaisagem.com/	Anónimo	6º Lugar em 2017	Blog que dá ênfase à culinária, uma vez que fala dos destinos mas também ensina receitas típicas dos países e uma das suas categorias é Workshops de culinária e relacionados.
O MEU ESCRITÓRIO É LÁ FORA http://www.omeuescritorioelafora.pt/	Carlos Bernardo hello@omeuescritorioelafora.pt	Vencedor da FITUR 2017	Obteve vários outros prémios e no seu curriculum consta a participação em palestras e publicações na imprensa. Email para parcerias e colaborações: arcerias@omeuescritorioelafora.pt
CRUZA MUNDOS http://www.cruzamundos.com/about/	Ricardo A.M.Ribeiro	8º Lugar em 2017	Blog com informação de vários destinos já visitados (35 países). Blogger passa grande parte do seu tempo no Algarve, e apresenta uma área dedicada a caminhadas no Algarve. http://www.cruzamundos.com/fim-de-semana-de-caminhadas-no-algarve/
UMA FOTO, UMA HISTÓRIA http://gabrielsoeiromendes.com/blog/	Gabriel Soeiro Mendes gabmendes@hotmail.com	Melhor Blog de Fotografia de Viagens 2014, 2015 e 2016	Jornalista, fotógrafo, gestor de projetos, viajante e blogger. Colaborador do "Boa Cama, Boa Mesa", do Jornal Expresso, entre 2011 e 2015. Colaborador na secção de viagens da revista Caras. Desde Setembro de 2017 começou a colaborar como fotógrafo e jornalista com a revista Volta ao Mundo.
ROADERUNNER https://olhares67.wordpress.com/	roadrunner16@sapo.pt	10º Lugar em 2017	Espaço de publicação de fotos, captadas pelo autor durante as suas viagens por Portugal ou no estrangeiro. As fotografias encontram-se agrupadas por categorias, identificadas por etiquetas e arquivadas por mês e ano.
PARTIU PELO MUNDO http://partiupeломundo.com/	Sofia Reimão contato@partiupeломundo.com	----	Blog com imensa informação e lindas fotografias sobre diversos destinos. Autora encontra-se a viver atualmente em Faro. Conhecimento pessoal.