




DOCARIA
do SUL

OFICINAS TURÍSTICAS

A doçaria
popular algarvia
e a criatividade



A doçaria popular algarvia e a criatividade

Experiências sobre a gastronomia doce algarvia

- 1** Amêndoa – Modelação – Pintura
- 2** Figo – Geometria
- 3** Alfarroba – Criação de novos produtos
- 4** Fotografia de Doçaria
- 5** Embalagens ecológicas para doçaria
- 6** “Das montanhas da China a portokal” A laranja e uma história sobre globalização e o poder das ideias

Todas as oficinas foram pensadas para estimular a criatividade interior do(s) participantes, são oficinas focadas na promoção da história e gastronomia local e no apoio a pequenos produtores através de ferramentas acessíveis.



Doce Fino um milénio de Herança & Tradição

Sub-tema: A amêndoa no Algarve

Tipologia: gastronomia, história local, arte popular, modelagem, pintura, aula de cozinha

Descrição:

No início do séc. XX a árvore que ocupava a maior extensão agrícola do Algarve era a amendoeira, a amendoeira converteu-se ao longo de séculos num símbolo da região, representa a beleza, a criação, a efemeridade e a saudade.

O seu fruto a amêndoa é um dos principais ingredientes da doçaria algarvia e o seu elemento mais distintivo. O doce estrela da doçaria regional em amêndoa são as figuras em massapão conhecidas localmente como Doce fino. Esta arte milenar é uma das culturas populares mais vivas e ativas no nosso país. Das mãos das doceiras nascem tantas variações como a sua imaginação.

Nesta oficina apresentaremos as várias tipologias, temáticas e variantes do doce fino assim como a relação existente entre o quotidiano local, as festividades e o desenvolvimento desta arte.

Esta experiência gastronómica e artística, permitirá ao participante colocar as mãos na massa para modelar as figuras de uma forma semelhante à modelação em barro, conhecer a base da técnica gastronómica com orientação de uma doceira local e aprender algumas das diferentes técnicas de pintura dos doces.

Termina com um chá e degustação dos bolos elaborados.

Programa:

- Introdução ao contexto histórico local
- Explicação dos ingredientes e processo de elaboração do doce
- Modelagem de figuras
- Pintura
- Degustação

Local e Ponto de Encontro: Silves – DOÇARIA DO SUL, devidamente acordado este programa poderá ser móvel

Dias e Horários propostos: tardes, horário combinado mediante marcação.

Duração: 1h30 pode acontecer com reserva antecipada de 72 h exceptuando nos meses de Agosto e SETEMBRO

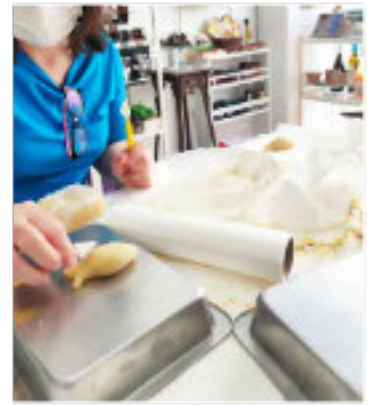
Participantes: máx- 16 e mínimo 4

Facilitadores: Alexandra Santos – Doçaria do SUL (introdução) e Doceira local (pode variar)

Parceiros: Doçaria do Sul (mediação), Proactivetur (parceiro turístico)

Públicos: ideal para pequenos grupos, pessoas interessadas em atividades artísticas, famílias, experiências genuínas, etc.

Línguas: PT / EN





Figo e outras mil invenções

Sub-tema: O figo no Algarve

Tipologia: gastronomia, história local, arte popular, estudo de padrões, aula de cozinha

Descrição:

Em visita ao Algarve na sua Corografia do Reino do Algarve (1577) Frei João de São José regista: “Fazia-se tudo do figo”. «queijos destes figos, lavrados com amêndoas e festejados com mil lavores por cima e outras mil invenções de figuras, que estas mulheres cada dia inventam...». De grande importância para a economia regional, a figueira alimentou pobres e criou fortunas. Com princípio nas mil potencialidades de conjugação entre o figo e a amêndoa o participante criará doces com estes ingredientes gerando padrões que relembram as diversas heranças. Estrelas, girassóis, queijos, pinhas, figos cheios, galinhas, ouriços... Numa divertida aula gastronómica orientada por um(a) doceiro(a) local iremos aprender a trabalhar o figo com a amêndoa enquanto degustamos um chá e um licor regional.

Programa:

- Compra de figos no mercado local
- Introdução ao contexto histórico local
- Explicação dos Ingredientes e processo de elaboração do doce
- Modelagem/composição figuras
- Degustação

Local e Ponto de Encontro: Silves – MERCADO - DOÇARIA DO SUL, devidamente acordado este programa poderá ser móvel

Dias e Horários propostos: manhãs horário mediante marcação Duração: 2h pode acontecer com reserva antecipada de 72 h excetuando nos meses de Agosto e Setembro

Participantes (Max. e mín.): máx- 12 e mínimo 2

Facilitadores: Membro da Doçaria do SUL (introdução) e Doceira(o) local (pode variar)

Parceiros: Doçaria do Sul (mediação), Proactivetur (parceiro turístico)

Públicos: ideal para pequenos grupos, pessoas interessadas em atividades artísticas, famílias, experiências genuínas, etc.

Línguas: PT / EN



Alfarroba e a nova vida

Sub-tema:
A cultura da Alfarroba no Algarve

Tipologia: gastronomia, história local, geração de ideias, aula de cozinha

Descrição:

A Alfarroba é um dos produtos do pomar de sequeiro algarvio e recentemente assistiu a uma valorização económica que representa uma enérgica (re)introdução na doçaria regional.

Tendo como ponto de partida a recriação de valores e do que é uma identidade local utilizando as inesgotáveis possibilidades que uma ideia enquanto fonte motriz e inicial de qualquer projeto utilizaremos a alfarroba enquanto material gastronómico. Esta é uma oficina gastronómica e uma oficina para potenciar o criativo interior de cada um dos participantes. O participante irá de forma lúdica inventar a sua receita com os ingredientes disponíveis e divertir-se com a sua criação avaliando toda a potencialidade de um bom produto.

Utilizaremos ferramentas de planeamento de design e de desenvolvimento de estratégias produtos numa abordagem que explora a criatividade individual que permitem uma criação sustentável.

Orientada por um designer e um chef, acompanha com café de alfarroba e degustação do produto elaborado.

Programa:

- Introdução ao contexto local
- oficina de design thinking
- elaboração da receita
- Degustação

Local e Ponto de Encontro: DOÇARIA DO SUL, Silves, devidamente acordado este programa poderá ser móvel

Dias e Horários propostos: tardes horário mediante marcação
Duração: 2h30 pode acontecer com reserva antecipada de 72 h exceptuando nos meses de Agosto e SETEMBROh

Participantes (Max. e mín.): máx- 12 e mínimo 4

Facilitadores: Alexandra Santos ou outro designer convidado + chef de cozinha (pode variar)

Parceiros: Doçaria do Sul (mediação), Proactivetur (parceiro turístico)

Públicos: ideal para criativos ativos, pessoas interessadas em atividades artísticas e em cultura local, makers, etc.

- PT / EN

“Das montanhas da China a portokal” A laranja e uma história sobre globalização e o poder das ideias



A LARANJA NA GASTRONOMIA LOCAL

Sub-tema: marca, produtos locais, gastronomia local

Tipologia: gastronomia, storytelling

Descrição:

No Algarve, as árvores de Natal em tempos passados eram decoradas com laranjas, demonstrativo da importância deste citrino na cultura local.

O intuito desta oficina é a construção de um storytelling associado a um produto, como é o caso da marca “laranja de Silves”.

Exploraremos como as histórias desenvolvem identidades que representam os locais e os produtos e determinam a percepção dos sítios. Levaremos o participante a conhecer a importância histórico-cultural deste fruto e visitar um território em que a laranja é rainha.

O concelho de Silves possui alguns dos melhores pomares de laranjeiras sendo promovida como “capital da laranja”.

Teremos a oportunidade de visitar um pomar de família na cidade e de elaborar a famosa torta de laranja.

Programa: visita a pomar familiar – elaboração de sumo de laranja ou limonada – Introdução ao conceito de storytelling – aula de doce local (torta de laranja ou limão) – Degustação

Local e Ponto de Encontro: Silves – Ponte Medieval – Horta Grande e DOÇARIA DO SUL

Dias e Horários propostos: tardes horário mediante marcação Duração: 2h30 pode acontecer com reserva antecipada de 72 h exceptuando nos meses de Agosto e Setembro

Calendário

todo o ano excetuando nos meses de Agosto e SETEMBRO e outubro. Esta atividade funciona melhor nos meses entre janeiro e junho.

Participantes (Max. e mín.): máx- 10 e mínimo 3

Facilitadores: Alexandra Santos + Silvina Lima (Doçaria do Sul)

Parceiros: Doçaria do Sul (mediação), Proactivetur (parceiro turístico)

Públicos: público em geral, adequado ao público infanto-juvenil e famílias, a visita ao pomar carece de calçado confortável, pode existir lama.

Línguas: PT / EN

Fotografia de doçaria



FOTOGRAFIA GASTRONÓMICA PARA REDES SOCIAIS

Sub-tema: fotografia de Produtos locais

Tipologia: gastronomia, história local, fotografia, redes sociais

Descrição:

Aula de fotografia que utiliza produtos locais da gastronomia algarvia para todos aqueles que pretendam melhorar as suas aptidões fotográficas, utilizando materiais acessíveis. Enquadramento, iluminação, ferramentas digitais. Envolve um lanche.

Programa:

- Introdução
- Ferramentas
- composição
- iluminação

Local e Ponto de Encontro:

Silves – DOÇARIA DO SUL, devidamente acordado este programa poderá ser móvel

Dias e Horários propostos: tardes horário mediante marcação **Duração:** 3h pode acontecer com reserva antecipada de 1 semana exceptuando nos meses de Agosto e SETEMBRO

Participantes (Max. e mín.): máx- 16 e mínimo 6

Facilitadores: Fotografo

Parceiros: Doçaria do Sul (mediação), Proactivetur (parceiro turístico)

Públicos: ideal para criativos, makers, pessoas interessadas em fotografia tanto visitantes como locais

Línguas: PT / EN

Embalagens ecológicas para doçaria



DESIGN DE EMBALAGENS PARA PEQUENOS PRODUTORES

Sub-tema: design, embalamento, rotulagem, soluções ecológicas

Tipologia: gastronomia, design, pequenos negócios, makers

Descrição:

Criação de embalagens ecológicas com soluções de impressão acessíveis e focadas na pequena produção e na autonomia autoral. A Doçaria do Sul tem enfrentado desafios que são comuns a muitos pequenos negócios e criadores. Pretende minimizar a sua pegada ecológica e simultaneamente oferecer produtos e embalagens atrativos para os seus clientes. Recorre frequentemente a ferramentas como carimbos, impressão com técnicas diversa, embalagens feitas de outras embalagens para criar soluções que sejam atrativas para os seus clientes e representem os seus valores. Nesta oficina o participante experimenta a criação de uma embalagem para um doce regional .

Programa: Introdução – Ferramentas – composição – materiais – produção de embalamento de um produto

Local e Ponto de Encontro: Silves – DOÇARIA DO SUL e Gráfica local

Dias e Horários propostos: tardes horário mediante marcação Duração: 3h pode acontecer com reserva antecipada de 72 h exceptuando nos meses de Agosto e Setembro

Participantes (Max. e mín.): máx- 10 e mínimo 4

Facilitadores: Alexandra Santos + outro designer convidado

Parceiros: Doçaria do Sul (mediação), Proactivetur (parceiro turístico)

Públicos: ideal para criativos, makers, donos de pequenos negócios, pode ser adequado ao público infanto-juvenil e famílias

Línguas: PT / EN

DOÇARIA DO SUL

UMA SELEÇÃO DA MELHOR DOÇARIA DO ALGARVE

DOÇARIA DO SUL

REDE DE PRODUTORES ALIMENTARES DO ALGARVE.
A TRADICIONAL E A INOVAÇÃO.

*Network of local producers in the Algarve.
Tradition and innovation.*

R. ELIAS GARCIA, N.º 15 B/c, ESQ., 8300-155 SILVES
☎ 37.18777, -8.43853

gostodoce EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS
RELAÇÕES ENTRE DESIGN & GASTRONOMIA

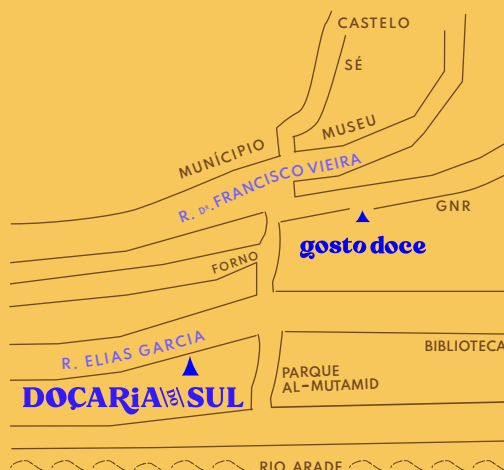
R. DR FRANCISCO VIEIRA, N.º 15 B/c, B
8300-152 SILVES
☎ 37.18870, -8.43868

 [DOCARIADOSUL.PT](https://docariadosul.pt)

☎ 96 13 12 311 / 282 445 080

✉ docariadosul@gmail.com

Facebook - Instagram - Google - Pinterest - YouTube DOCARIADOSUL



 MAPS



☎ 37.18777
-8.43853