Lançada Rota Turística dos Queijos do Centro Portugal

Endógeno A Rota Turística e Gastronómica é uma oferta turística sustentável e identitária, tendo como produto âncora, os queijos DOP do Centro

A Associação do Cluster Agroindustrial do Centro (InovCluster) lançou na sexta-feira a Rota Turística e Gastronómica dos Queijos do Centro de Portugal, que conta com 43 aderentes e divide-se em nove roteiros, proporcionando mais de 50 experiências.

"Este projeto, dinamizado pela InovCluster, surge em complementaridade com o programa de valorização da fileira dos queijos com Denominação de Origem Protegida (DOP) da região Centro", explicou a presidente da InovCluster, Patrícia Coelho, durante o lançamento deste projeto turístico, na sexta-feira, em Castelo Branco.

Esta responsável realçou a "especial relevância" do setor para os territórios envolvidos dos três queijos com DOP na região Centro: Serra da Estrela, Beira Baixa e Rabaçal.

A Rota Turística e Gastronómica dos Queijos do Centro de Portugal é uma oferta turística sustentável e identitária, tendo como produto âncora, os queijos DOP do Centro.

"Desde vestir a pele de pastores e acompanhar os rebanhos, à ordenha, passando por 'workshops' de confeção de queijos, visitas às queijarias, provas de degustação, a experiências gastronómicas, há um conjunto de propostas únicas e distintivas, que permitem mergulhar nas entranhas dos territórios e perceber o porquê destes queijos com DOP serem únicos".

Rota foi apresentada na sexta-feira em Castelo Branco

Este projeto pretende comunicar de forma estruturada e em rede, por forma a ganhar escala e alcançar melhores resultados na captação de novos fluxos turísticos.

Tem ainda como objetivo contribuir para melhorar a atratividade do destino, estimulando a economia local e sendo uma oportunidade para o desenvolvimento de território de baixa densidade.

"Esta Rota Turística e Gastronómica é uma oportunidade para todos os que procuram usufruir de dias de descanso em contacto com a natureza e com o espaço rural, que procuram experiências distintivas e fortemente enraizadas nas culturas dos seus territórios e que privilegiam propostas que vão ao encontro da história, tradições, costumes e gastronomia mais identitária dos territórios", concluiu.

O Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro envolve um investimento total de 2,7 milhões de euros, sendo que 2,3 milhões correspondem a este programa, financiado em 85% pelo Centro 2020, e 428 mil euros dizem respeito à iniciativa Rota Turística e Gastronómica Queijos da Região Centro, financiada em 65% através do Valorizar.

Na globalidade, o projeto reúne 15 entidades da região Centro e abrange a produção de queijos DOP da Serra da Estrela, da Beira Baixa e do Rabaçal.

A InovCluster, com sede nas instalações do Centro de Apoio Tecnológico Agroalimentar, em Castelo Branco, tem como objetivo o aumento da competitividade dos sistemas produtivos locais e regional e para a afirmação da região Centro de Portugal ao nível nacional e internacional.