

Um festival gastronómico feito com a “prata da casa”



O Centro Municipal de Exposições de Ourém acolheu, entre os dias 10 e 12 de abril (sexta a domingo), o I Festival Gastronómico da Bio-Região Ourém-Fátima, iniciativa que reuniu restaurantes, produtores, artesãos e agentes culturais do concelho. O objetivo passou por valorizar a gastronomia e os produtos locais, afirmando a identidade do território

CARLA PAIXÃO

O evento, que atraiu perto de um milhão de visitantes durante todo o fim-de-semana, contou com a participação de 16 expositores, entre artesãos e produtores locais, três restaurantes do concelho, (Taverna da Matilde, Taberna do Baco e Steakhouse – Chef Artur), e a Escola de Hotelaria de Fátima. Ao longo dos três dias, foram servidas cerca de mil refeições.

No programa de animação, estiveram envolvidos mais de uma centena de artistas, integrados em 20 bandas da região, destacando-se a participação do músico José Cid, que subiu ao palco na noite de domingo.

Para além da vertente gastronómica e cultural, este festival assumiu também um carácter solidário, com as receitas e patrocínios a reverterem para o apoio a famílias carenciadas afetadas pela depressão Kristin.

“Não se trata de fazer festas por fazer. Trata-se de promover o desenvolvimento rural”, afirmou António Lopes, presidente da ADS Territórios, entidade gestora da Bio-Região Ourém-Fátima, sublinhando que a iniciativa é parte de uma estratégia mais ampla de valorização dos recursos locais.

“É PRECISO VALORIZAR OS PRODUTOS LOCAIS E AFIRMAR UMA IDENTIDADE GASTRONÓMICA”

António Lopes reconhece que a Bio-Região Ourém-Fátima, oficialmente constituída em maio de 2025, “é ainda um bebé”, mas sublinha a “energia positiva” e a “dinâmica” que têm marcado a atuação da associação

“desde o dia zero”. “Não ficámos à espera de crescer. Começámos logo a agir, a experimentar e a mobilizar pessoas”, afirmou, destacando que esse espírito “colaborativo e de valorização do que é local” esteve igualmente na base do festival, no qual foi definido o princípio da utilização exclusiva de produtos da região. “Os restaurantes são locais, os vinhos são locais, os queijos e os azeites também”, vincou.

Em entrevista ao Notícias de Ourém, o presidente da ADS Territórios defendeu que a valorização dos produtos locais está diretamente ligada à afirmação da identidade gastronómica da região. “Quem vem a Ourém tem de saber o que se come em Ourém. Temos de afirmar a nossa gastronomia e os nossos pratos típicos. Este é um trabalho que ainda não está consolidado e que tem de avançar”, sublinhou.

Durante o festival, um dos “requisitos obrigatórios” para os restaurantes foi, precisamente, apresentarem como pratos principais, o “Borrego das Festas com batatas” e o “Bacalhau com Chicharos”, sabores que marcam a região de Ourém.

Apesar de algumas reservas iniciais por parte dos participantes, António Lopes garante que o balanço se revelou muito positivo. “Correu tudo muito bem. Estavam todos muito satisfeitos. Por isso, podemos dizer que superou as expectativas”, conta, acrescentando que a elevada afluência levou, em alguns casos, à limitação da capacidade dos espaços de restauração, face à procura registada.

Segundo o presidente da ADS Territórios, um dos principais ganhos foi a criação de ligações diretas

entre produtores e agentes da restauração, uma vez que “este contacto facilitou a organização da oferta e da procura, permitindo que se comesse a estruturar um mercado local mais coeso”.

Ainda assim, reconhece desafios, sobretudo ao nível da produção. “Muitas vezes, os restaurantes querem comprar, mas os produtores não conseguem garantir fornecimento”, admitiu, defendendo a necessidade de capacitar o setor agrícola. Nesse sentido, a associação já está a trabalhar com parceiros para apoiar pequenos produtores, nomeadamente na legalização e comercialização de produtos como o azeite, adiantou António Lopes.

A promoção da agricultura biológica é outra das prioridades da Bio-Região Ourém-Fátima. António Lopes destacou que cerca de 80% dos vinhos presentes no festival já dispõem de certificação biológica, considerando este dado um sinal “encorajador” para o futuro da região e para a “consolidação de práticas agrícolas mais sustentáveis”.

“NÃO PODEMOS FICAR À ESPERA DAS POLÍTICAS PÚBLICAS. TEMOS DE SER PROATIVOS”

A visão estratégica passa também pela criação de atratividade no meio rural. “Hoje já não basta falar em fixar pessoas. Isso já passou. Precisamos de criar condições para que queiram viver aqui por escolha”, defendeu, acrescentando que essa atratividade depende da valorização dos produtos, da identidade e do desenvolvimento local.

O presidente da ADS Territórios foi ainda perentório quanto ao

papel das políticas públicas: “Não podemos ficar à espera delas. Temos de agir primeiro, ser proativos. As políticas devem surgir como resposta ao que está no terreno.” Segundo explicou, a própria Bio-Região nasceu de uma dinâmica de base, “estruturada por um grupo de pessoas”, só posteriormente acompanhada e apoiada pelo município de Ourém.

O mesmo aconteceu com o festival gastronómico, que surgiu por iniciativa da própria restauração local, o que António Lopes considera revelador da mobilização do território. “A organização funciona como facilitadora, mas o protagonismo é das pessoas que se mexem para fazer acontecer as coisas”, disse, sublinhando a adesão das bandas locais, que participaram de forma voluntária, e o entusiasmo de quem serviu à mesa, os produtos da terra.

“TEMOS DE DEIXAR DE TER VERGONHA DOS PRODUTOS QUE SÃO NOSSOS”

Para António Lopes, o caminho está traçado e “não é preciso inventar a roda”. “Temos de deixar de ter vergonha dos produtos que são nossos. É preciso afirmar o que é nosso com orgulho”, defende, mostrando que “é possível mudar o paradigma”: “Posso dizer que nenhum dos restaurantes vai devolver os produtos locais que apresentou no festival. Vão mantê-los, a partir de agora, na sua carta. Isso é um sinal muito importante.”

Apontando para o futuro, a estratégia da Bio-Região Ourém-Fátima passa agora, também, por uma aposta no turismo rural, mas com uma abordagem estruturada e profissionalizada. António Lopes sublinha que “não se trata de criar percursos abertos e sem acompanhamento”, uma solução que, na sua perspetiva, “não funciona” de forma sustentável.

A prioridade será o desenvolvimento de “experiências organizadas”, com equipas preparadas para receber visitantes, interpretar o território, contar as suas histórias e acrescentar valor à experiência turística. “Estamos já a trabalhar com parceiros nessa área e até a explorar ligações internacionais, nomeadamente com operadores turísticos que possam trazer visitantes estrangeiros”, referiu.

Para António Lopes, o objetivo não é reinventar o território, mas sim organizar e potenciar os seus recursos. “Não estamos a inventar nada de novo. Estamos apenas a organizar, valorizar e dar sentido ao que já existe”, concluiu.