

Comunicado de Imprensa

23 de setembro de 2020



Já nos dias 25, 26 e 27 de setembro

Projeto Embrulha. avançou hoje para o Município da Maia nos “Fins de Semana Gastronómicos 2020”

Objetivo é promover a Sustentabilidade e reduzir o desperdício alimentar

Turismo, Gastronomia Local, Tradição e Sustentabilidade foram os motes para o evento público de 22 de setembro para o lançamento do projeto Embrulha. no Município da Maia.

Em 2020, a Câmara Municipal da Maia, em parceria com a Lipor e a Maiambiente, uniram esforços para tornar os “Fins de Semana Gastronómicos 2020”, num evento onde a sustentabilidade ganha destaque. Pela primeira vez no concelho, será implementado o projeto “Embrulha.” da Lipor e será potenciada e reforçada, pela Maiambiente, a Recolha Seletiva Multimaterial (Embalagens Plásticas e Metálicas, Papel/Cartão e Vidro) e de Resíduos Alimentares nos restaurantes participantes.

O Embrulha. pretende promover a redução do desperdício alimentar, disponibilizando gratuitamente embalagens biodegradáveis aos restaurantes aderentes, incentivando os seus clientes a adotar hábitos de consumo sustentáveis.

A Estratégia Turismo 2027 aponta o produto Gastronomia e Vinhos como um ativo estratégico qualificador do destino, o qual enriquece a experiência turística e acrescenta valor à oferta turística do território. O envolvimento com o Trade Turístico (subsetores que compõem o turismo), nomeadamente no setor da restauração é um dos objetivos da Unidade de Turismo da Câmara Municipal da Maia, que tem como intuito contribuir para o crescimento económico da atividade turística no território da Maia.

Para este projeto dos Fins de Semana Gastronómicos 2020, a Maia pretende diferenciar-se, fomentando a sustentabilidade social e económica do município e incluindo boas práticas ambientais.

Assim, além das atividades de animação sugeridas para os 15 restaurantes aderentes, nos jantares dos dias 25 e 26 de setembro e no almoço do dia 27, existirão outras atividades que visam complementar a oferta existente e posicionar o evento na ótica das políticas de sustentabilidade do município.

No Município da Maia o Embrulha. veio para ficar! Tem um restaurante na Maia e tem interesse no projeto? Contacte-nos e comece já a ter um espaço onde a sustentabilidade é um fator diferenciador!

Não se esqueça! Foi jantar ou almoçar fora? Não comeu tudo?
Então, Embrulhe.

Para mais informações contactar:

Sónia Pereira | sonia.pereira@lipor.pt | 939 770 271

Fátima Nogueira | fatima.nogueira@lipor.pt | 910 738 139

Portal LIPOR: www.lipor.pt

Consulte o programa completo em http://visitmaia.pt/fazer/eventos/geo_evento/fins-de-semana-gastronomicos-2020



Para mais informações:
Departamento de Educação, Comunicação e Marketing
229 770 100
www.lipor.pt

Sobre a LIPOR

A **LIPOR** é a entidade responsável pela gestão, valorização e tratamento dos resíduos urbanos produzidos pelos Municípios associados: Espinho, Gondomar, Maia, Matosinhos, Porto, Póvoa de Varzim, Valongo e Vila do Conde.

A **LIPOR trata** anualmente cerca de **500 mil toneladas de resíduos urbanos** produzidos por **1 milhão de habitantes**. Sustentada nos modernos conceitos de gestão de RU, a LIPOR desenvolveu uma estratégia integrada de valorização, tratamento e confinamento dos RU, baseada em três componentes principais: Valorização Multimaterial, Valorização Orgânica e Valorização Energética, complementadas por um Aterro Sanitário para receção dos rejeitados e de resíduos previamente preparados.

Ao assumir de forma clara que a gestão de resíduos é realizada na ótica do recurso, a LIPOR firma todos os esforços na sua valorização mais adequada, abordagem esta que tem por base a projeção de um **modelo circular de negócios**, e é sustentada por projetos demonstrativos das **práticas circulares de suporte**. A atuação da Organização permite consolidar um posicionamento que se preconiza pela criação de valor no ciclo produtivo, caracterizado pela reintrodução do “resíduo” como “recurso” na cadeia de valor.

A nível nacional, a LIPOR pretende ser impulsionadora da temática da Economia Circular, através da partilha de novas estratégias e procura de soluções mais eficazes.



Para mais informações:
Departamento de Educação, Comunicação e Marketing
229 770 100
www.lipor.pt

Sobre os Fins de Semana Gastronómicos 2020

A Maia faz parte integrante do Douro Litoral, respira história, modernidade, negócios, eventos culturais e desportivos.

Reconhecida pelo prestígio dos seus restaurantes foi em tempos fornecedor dos frescos da cidade do Porto. É nestes restaurantes, onde a qualidade impera, que se pode degustar, diversas especialidades como o “Bacalhau à Lidador”, a Bola de Cebola e o Toucinho do Céu Maiato.

Pelo XII ano consecutivo, a Entidade Regional de Turismo do Porto e Norte lança mais uma edição dos Fins de Semana Gastronómicos, que conta com 78 municípios participantes e mais de mil restaurantes.

Este ano participarão 15 restaurantes nos quais, entre os dias 25 e 27 de setembro, será apresentado o Menu do Evento com a oferta de um copo de vinho da região.

Menu

Entrada: Bola de Cebola

Prato principal: Bacalhau à Lidador

Sobremesa: Toucinho do Céu Maiato

No dia 27 de setembro às 15:00h decorrerá o evento “Há petiscos da escola” na Quinta dos Cónegos, com degustação, prova de vinhos e animação com a banda de jazz "Helga Azevedo e os Carioca de Limão". A entrada é livre, mas com lotação limitada. Seguindo as indicações da DGS, e tendo em conta todo o contexto atual, são obrigatórios o uso de máscara e a desinfeção das mãos na entrada.

(Atividade sujeita a confirmação em função da evolução das medidas da DGS)