

DESTINO REVELAÇÃO

Viseu Dão Lafões

World Cheese Awards 2024

CIM Dão Lafões



↳ Descrição do negócio, conceito ou produto

Evento World Cheese Awards 2024 A realização do evento World Cheese Awards 2024, organizado pela Guild of Fine Food, entidade estabelecida no Reino Unido, realizado há mais de 3 décadas em diferentes cidades do mundo, aconteceu pela primeira vez em Portugal, na cidade de Viseu. Este evento consiste num concurso onde estiveram inscritos 4897 queijos, que foram avaliados por um júri de 294 especialistas, classificadores, compradores, retalhistas e críticos gastronómicos, nacionais e internacionais. Este concurso permitiu que fossem decididos os 16 melhores queijos do mundo, tendo sido premiado como “Melhor Queijo do Mundo”, um queijo português. A realização do evento World Cheese Awards na cidade de Viseu, nos dias 15, 16 e 17 de novembro de 2024, foi fundamental para a promoção do território, pois houve uma grande ocupação hoteleira, um estímulo económico e consumo local, bem como uma projeção do território a nível global. Paralelamente ao concurso, foi criada uma área específica para o público em geral, que contou com a presença de diversos produtores nacionais e internacionais, nas variadas áreas gastronómicas: queijaria, fumeiro, vinho, doçaria, entre outros produtos. Este espaço foi programado para que o público pudesse visitar o local e conhecer os variadíssimos produtos, provenientes da Região Centro de Portugal. Este evento, promovido pela empresa privada Urban Natur, contou com a colaboração de vários parceiros, nomeadamente a Comunidade Intermunicipal Viseu Dão Lafões, a Comunidade Intermunicipal Região Beiras e Serra da Estrela, a Comunidade Intermunicipal da Beira Baixa, a Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra, a Entidade Regional de Turismo do Centro de Portugal, a Agência Regional de Promoção Turística do Centro de Portugal e a InovCluster.

↳ Nível de criatividade associado

O World Cheese Awards criado em 1988, por uma entidade internacional que sempre realizou o evento em diferentes cidades do Mundo, decorreu pela primeira vez por Portugal, em Viseu. Este acontecimento permitiu ao território receber o maior evento mundial do setor, categorizando a cidade e a Região, ao longo de 3 dias, como a Capital Mundial do Queijo. É um evento inovador para o território, que conseguiu ultrapassar as expectativas previstas em número de queijos a concurso, de delegações e júris presentes, de visitantes, de expositores e marcas presentes, bem como de coberturas jornalísticas feitas ao longo destes três dias. Nesta edição, além de ter batido todos os recordes, o evento registou pela 1ª vez uma zona de produtores, sessões de showcooking, palestras e uma mostra de vinhos. A abertura aos visitantes não profissionais foi inovadora, composta por momentos musicais e a possibilidade de realizar tours à zona do concurso mundial, algo nunca feito em mais de 30 anos de competição.

↳ Contributo a nível regional e nacional

A realização deste evento teve um impacto relevante para a economia local, que beneficiou com a ocupação, quase total, do alojamento, de restaurantes, consumo local, bem como de contratos feitos com empresas locais de segurança, limpeza, eletricidade, som e vídeo, decoração, catering, entre outras. Para além disso, este evento teve uma cobertura muito mediática na comunicação social nacional, bem como um reconhecimento internacional, pois a própria organização do evento tinha uma forte rede de imprensa internacional que acompanhou o evento ao longo dos três dias, tendo transmitido o concurso em live streaming para os seus canais de comunicação.

>> (continua)



DESTINO REVELAÇÃO

Viseu Dão Lafões | World Cheese Awards 2024

CIM Dão Lafões



>>

↳ Número de visitantes

Foram registados 40.000 visitantes durante os três dias do evento. Participaram nas tours organizadas pela região 156 pessoas e 628 pessoas provaram os queijos do concurso nas tasting tours organizadas.

↳ Envolverência com outras instituições?

A colaboração de todos os parceiros, juntamente com o promotor do evento, permitiu que fossem criadas sinergias entre instituições e produtores para que pudessem estar presentes e participar num evento desta dimensão. Foram promovidos showcookings com Chefs do território, nomeadamente o Chef com Estrela Michelin Diogo Rocha, organizadas provas de vinho com o apoio da Comissão Vitivinícola Regional do Dão e harmonizações com todos os produtos em exposição. Foi ainda criada uma exposição dedicada à origem e história do Queijo Serra da Estrela, com o apoio da Escola Superior Agrária de Viseu. A realização deste evento contou com o apoio voluntário de vários alunos de escolas do território, com a participação de artistas e grupos musicais locais.

↳ Medidas de sustentabilidade (económica, social, cultural e ambiental)

A realização deste evento, face à sua dimensão e ao número de queijos inscritos para participação, exigiu um contacto direto com a Direção Geral de Agricultura, de forma que todas as normas e exigências de saúde alimentar fossem cumpridas ao longo de todo o período de organização do evento. Foram tomadas medidas de controlo para que fossem acauteladas todas as regras de segurança alimentar, desde o momento de inscrição dos queijos até ao momento em que o queijo foi provado pelos elementos do júri. Houve uma preocupação acrescida pelo excedente de

queijos que não foi consumido, tendo os bens alimentares sido doados a 97 instituições de solidariedade. Também os materiais adquiridos para a realização do evento, como frigoríficos ou televisões, foram doados a produtores e a instituições do território. De realçar ainda que todos os materiais utilizados na produção dos stands e materiais de apoio ao evento eram de materiais reciclados ou recicláveis, tendo sido reaproveitados ou doados no final da competição.

Nome	Viseu Dão Lafões World Cheese Awards 2024 CIM Dão Lafões
Distrito	Viseu
Setor de atividade	Atividades de organizações económicas e patronais
Tipo de empresa	Setor Público
N.º de funcionários	-
Website	https://www.cimvdl.pt/
Redes sociais	 

