

PRESS RELEASE

Burgenland acolhe a primeira visita de estudo do FLAVOR:

Onde a cultura alimentar se encontra com a inovação rural

Em toda a Europa, as comunidades rurais estão a redescobrir o poder das tradições locais. Após as perturbações causadas pela pandemia da COVID-19, muitas pessoas voltaram às suas raízes, valorizando o que é próximo, sazonal e autêntico. Este interesse renovado pela cultura alimentar local oferece mais do que apenas conforto culinário.

Burgenland: uma vitrine viva da inovação rural

Aninhado entre vinhas e colinas suaves, Burgenland ofereceu o cenário perfeito para a primeira visita de estudo do projeto FLAVOR, reunindo parceiros do Luxemburgo, Hungria, Grécia, Espanha, Portugal, Itália, Albânia, Lituânia, Suíça e Áustria para explorar como a cultura alimentar regional pode servir de catalisador para comunidades rurais mais fortes, saudáveis e sustentáveis. Conhecida pelos seus vinhos ousados como o Uhudler, pela cozinha rústica de influência húngara e pelas tradições alimentares duradouras, Burgenland personifica a riqueza da identidade rural.

Durante três dias em Burgenland, os parceiros do projeto, juntamente com várias partes interessadas de toda a Europa, exploraram como a proteção das paisagens únicas e do património culinário de uma região pode andar de mãos dadas com a criação de novas oportunidades. Através de conversas com agricultores, educadores, profissionais do turismo e líderes locais, viram em primeira mão como a cultura alimentar está a ser utilizada não só para preservar a tradição, mas também para impulsionar a inovação económica, fortalecer as comunidades, apoiar uma vida saudável e construir resiliência climática – as principais ambições do projeto FLAVOR.

Ligar a tradição e a oportunidade

Entre os momentos mais memoráveis da visita de estudo estiveram as formas inspiradoras como as comunidades de Burgenland estão a ligar o património alimentar à inovação através de uma forte cooperação, envolvimento público ativo e cocriação em torno de um objetivo comum. Estes esforços não só promovem a cultura e o património da região, como também reforçam o seu potencial económico a longo prazo.

No [Naturpark Weindylle](#), a fusão de um museu ao ar livre com adegas tradicionais com telhados de colmo oferece uma curiosa mistura de património e sabor local. Embora a narrativa cultural do museu ainda esteja a tomar forma, a iniciativa ilustra como os

atores regionais – desde conselhos de turismo a produtores de vinho – podem unir-se para criar experiências únicas para os visitantes, enraizadas no local e na identidade.

Inovação e cooperação nos sistemas alimentares locais

A loja [Stremtaler Schmankerleck](#) destacou-se como um modelo de retalho focado na comunidade, construído com base na estreita cooperação entre agricultores e produtores locais. Estrategicamente localizada perto de escolas e lojas locais, tornou-se uma fonte fiável de produtos frescos e produtos regionais embalados. Durante as discussões pós-visita, os parceiros da FLAVOR imaginaram o potencial de adicionar receitas tradicionais juntamente com ingredientes correspondentes — uma ideia que poderia conectar ainda mais os compradores com o património alimentar da região.

Os participantes também exploraram como o financiamento público em pequena escala por meio de iniciativas **LEADER** pode desbloquear um grande potencial criativo. Um exemplo notável foi o Uhdler 2.0 — transformando resíduos de vinho com sabor de morango cultivado localmente em produtos de chá e experiências turísticas. É um forte caso de inovação que dá nova vida à identidade regional.

As iniciativas turísticas de Burgenland também revelaram o poder da herança culinária como um motor económico durante todo o ano. A loja [My Burgenland](#) exhibe mais de 600 produtos regionais e oferece degustações, enquanto eventos como o **Wine Spring** e o **Sterz-Festival** transformam pratos locais em experiências únicas, promovendo ligações emocionais e orgulho regional que se estendem muito além da época alta de viagens.

Construindo futuros sustentáveis através da educação e da agricultura

A **educação** também desempenha um papel fundamental na promoção de mudanças duradouras. Desde a aprendizagem baseada em jardins e experiencial em jardins de infância e visitas a quintas regionais, até aulas ao ar livre e workshops focados na saúde nas escolas, Burgenland está a ajudar as crianças a construir uma relação mais profunda com a alimentação, a paisagem e a sustentabilidade. Esses esforços, coordenados por parques naturais e apoiados por uma forte rede de profissionais, estão a plantar sementes para comunidades mais saudáveis e engajadas.

Outro exemplo poderoso de cadeias de valor curtas em ação foi a visita a [Saulade](#), uma quinta orgânica em Oberschützen. Desde a transição da agricultura convencional para a agricultura totalmente orgânica, a empresa familiar adotou um sistema circular fechado, produzindo 100% da sua própria ração e focando no bem-estar animal, na qualidade dos produtos e na sustentabilidade regional. Os seus produtos são vendidos diretamente da quinta, inclusive através de uma loja self-service aberta 24 horas por dia, 7 dias por

semana, tornando a Saulade não apenas um modelo de agricultura ecológica e ética, mas também de abastecimento alimentar transparente e enraizado na comunidade.

Ao destacar estas iniciativas, a FLAVOR reforçou como as regiões rurais podem aproveitar a sua herança culinária não apenas para preservar a identidade, mas também para criar empregos, melhorar os resultados de saúde e construir comunidades mais conectadas.

Esta foi mais do que uma visita de estudo – foi uma experiência vivida de como a cultura alimentar, quando tratada como um ativo estratégico, pode dar início a um novo capítulo no desenvolvimento rural.