

A Comunidade Intermunicipal da Região de Aveiro (CIRA) e a Entidade Regional de Turismo do Centro de Portugal (TCP) lançaram recentemente a primeira grande campanha promocional da Ria de Aveiro. A campanha da Ria de Aveiro é uma iniciativa de marketing coletivo que pretende evidenciar o impacto económico, sociológico e cultural da Ria na região centro, onde residem cerca de meio milhão de habitantes, promovendo prioritariamente os produtos endógenos ligados à Ria e ao Turismo. A campanha identifica e promove um conjunto de produtos âncora, singulares e diferenciadores, dos quais alguns diretamente afetos à Ria (enguias; ostras; ameijoas; bacalhau; lampreia; conservas; salicórnia; galeota e sal) e outros mais associados ao turismo (moliceiros; palheiros da Costa Nova; dunas de São Jacinto; ecomuseu Marinha da Troncalhada; arte xávega; arte nova; museu marítimo de Ílhavo e desportos náuticos).

O elemento central da campanha é o selo "Ria da Aveiro" que é utilizado pelas empresas locais que aderirem ao projeto para identificarem os seus produtos e valorizarem as suas marcas.

A imagem gráfica do selo reflete a personalidade, a história e os valores intangíveis da Ria e das populações locais – arrojo, criatividade, dinamismo, modernidade e tranquilidade. Sendo o distrito de Aveiro uma região de vanguarda, marcada pela coragem e pelo conhecimento, apostou-se num design moderno e inovador com cores ligadas ao mar e à bandeira nacional, utilizando formas que, conjugadas, nos remetem para um universo intelectualmente desafiante e compatível com o vanguardismo da região.

SIGNIFICADO DO SÍMBOLO Ria de Aveiro

Um moliceiro estilizado faz a junção da forma da proa com o efeito ondulado da Ria. Na ré uma figura humana recorda-nos que o homem e a Ria se fundem numa história comum, cheia de tradições, que é também um exemplo de coragem e determinação. A cor vermelha potencia esta mensagem e faz ligação à bandeira portuguesa.



Uma mão simbólica reflete a audácia e a bravura dos que enfrentam o mar. Este elemento decorativo da proa do moliceiro é também a mão invisível de um ser superior que sempre protegeu os portugueses nas suas aventuras marítimas. Mais uma vez a cor faz ligação à bandeira nacional.



Elemento que nos remete para a água e para o mar, através da cor azul e formato ondulado. A forma da pomba simboliza a serenidade, a paz e a inspiração, sempre presentes quando se observa a Ria de Aveiro.

CONTACTOS:

Comunidade Intermunicipal da Região de Aveiro
Rua do Carmo, n° 20, 1º, Apartado 589
3800-127 Aveiro

GPS: Latitude: 40° 38' 41" N Longitude: 8° 38' 52"

Tlf: +351 234 377 650
Tlm: +351 937 084 680
Fax: +351 234 377 659
correio eletrónico: geral@riadeaveiro.pt



www.riadeaveiro.pt

DESCUBRA OS PRODUTOS
DA Ria de Aveiro

PRODUTOS ÂNCORA Ria de Aveiro



OSTRAS E BIVALVES

O ecossistema da Ria de Aveiro oferece excelentes condições para a criação e crescimento de vários moluscos bivalves, como amêijoas, ostras, berbigão, mexilhão e outros. A abundância de bivalves, a sua diversidade e a sua qualidade são uma das características mais fortes da Ria de Aveiro. Por exemplo, as ostras da Ria de Aveiro sempre tiveram fama, mesmo além fronteiras entre os consumidores franceses. Atualmente, a ostra é produzida nas praias lagunares da Ria de Aveiro e o mexilhão em jangadas, sempre sem recurso a alimentos processados ou a qualquer tratamento sanitário. Na Ria de Aveiro, o difícil é escolher qual o bivalve a degustar!

SAL

A produção de sal na Ria de Aveiro é uma tradição milenar que depende apenas das condições naturais e do laborioso empenho da mão humana, tanto para construir e preservar as 'marinhas' (salinas) como para, ano após ano, fazer a safra (normalmente entre abril/maio a setembro/outubro). A produção manual do sal é executada pelos marnotos com instrumentos de madeira não tratada, não existindo assim contacto com qualquer tipo de metais ou substâncias que adulterem o genuíno sabor do sal. A 'Flor de Sal', também chamada 'nata' ou 'coalho de sal', é outro produto apenas produzido nas 'marinhas' tradicionais. A delicadeza e suavidade da 'Flor de Sal' da Ria de Aveiro fazem dele um produto gourmet, utilizado para temperar saladas, grelhados ou outros pratos, fazendo ressaltar os sabores naturais.



BACALHAU

A 'Ria de Aveiro' é a região por exceléncia do tradicional bacalhau português, concentrando mais de 2/3 da capacidade transformadora do país. As longínquas tradições marítimas desta região refletem-se no saber fazer 'bacalhau salgado seco', produto alimentar que dispensa apresentações. Produzido apenas à base de bacalhau, da espécie *Gadus Morhua*, sal e água, trata-se de um produto 100% natural. O saber 'secar' bacalhau confere a este peixe um aroma e sabor únicos e uma textura suave, formando as características "lascas" de cor amarelada, conseguidas através de uma técnica de salga aperfeiçoada ao longo de séculos que o paladar português tão bem conhece e aprecia.



ENGUIAS

A Enguia (*Anguilla Anguilla*) é um dos ex-libris da região de Aveiro. Peixe migrador com uma história notável, nasce no longínquo Mar dos Sargaços, mas busca nas águas calmas da Ria abrigo e alimento durante a sua fase juvenil, onde se abriga no meio da vegetação submersa ou nos seus fundos. Desde sempre apreciada pelas populações ribeirinhas do nosso país, a enguia da Ria de Aveiro, deu origem à famosa caldeirada de enguias à moda de Aveiro, às enguias fritas e às de escabeche. A região de Aveiro produz igualmente conservas únicas desta espécie, que levam os sabores tradicionais da nossa Ria a todo o mundo.

OVOS MOLES DE AVEIRO

A origem do doce tradicional e típico da cidade de Aveiro, deve-se às freiras dos conventos de dominicanas, franciscanas e carmelitas outrora aqui existentes. A tradição mantém o tacho de cobre ao lume, as formas e o jeito de mexer, reproduzindo todo o processo manual, o rigor e a atenção. Limpam-se as gemas de qualquer vestígio das claras e batem-se cuidadosamente, enquanto o açúcar e a água vão ao lume até atingir um ponto que as artesãs dos Ovos Moles não sabem definir, só fazer. Depois, unem-se as gemas ao açúcar e com esta mistura recheiam-se as hóstias em formas marinhas, deixando-se a descansar sobre a noite. No dia seguinte, cobrem-se com uma calda de açúcar fraquinha e deixa-se a secar. Produto com certificação de Indicação Geográfica Protegida (IGP) que é uma delícia!



CONSERVAS

Desde o séc. XIX que a indústria de conservas tem tido grande relevância no contexto do setor em Portugal, sendo o principal veículo de exportação dos nossos recursos pesqueiros mais abundantes. É nas espécies características da 'Ria de Aveiro' como a enguia, que a região de Aveiro possui produtos diferenciadores e com excelente aceitação no mercado, apresentados em embalagens atrativas e personalizadas. Conservas de bacalhau, outra especialidade 'Ria de Aveiro', mexilhão, trutas, polvo, lulas e outras espécies completam a oferta das nossas conservas. A existência de conservas de peixe fumado é também uma característica diferenciada da 'Ria de Aveiro'.

LAMPREIA

A Lampreia (*Petromyzon Marinus*) é um migrador que a 'Ria de Aveiro' também conhece. A caminho dos seus locais de desova no rio Vouga e nos outros rios que desembocam na Ria, a lampreia é capturada especialmente na zona norte da Ria. Espécie sazonal, entra nos rios no inverno e início da primavera, a época em que é pescada. De sabor delicado e único, esta iguaria, tão apreciada pelos portugueses, é conhecida na região pelo famoso "arroz de lampreia" ou pela "lampreia à bordalesa"!



SALICÓRNIA

A Salicornia (*Salicornia Ramosissima*) é uma planta tolerante à água salgada que cresce nos sapais dos estuários e lagunas e faz parte da flora nativa da Ria de Aveiro. Atinge cerca de 30cm de altura e apresenta caules carnudos. As folhas, verdes durante a primavera e verão, e avermelhadas durante o outono, têm forma de escama, conferindo à planta uma forma peculiar. Vários estudos científicos indicam que possui diversas propriedades medicinais, tais como atividade anti-oxidante, anti-tumoral, diurética e repositora de eletrólitos. A salicornia é muito saborosa e de agradável sabor salgado, excelente para confeccionar saladas, em substituição do sal.



CARNE MARINHOA

A Carne Marinhoa DOP (Denominação de Origem Protegida) provém de uma Raça Autóctone oriunda das terras banhadas pelos estuários do Vouga, Cértima e Antuã que desembocam na Ria de Aveiro. Estes animais são provenientes de produções sustentáveis e cumpridoras de um plano de rastreabilidade desde o nascimento até ao seu consumo, dando origem ao produto qualificado Carne Marinhoa DOP, distinguindo-se pelo saber fazer tradicional dos produtores que os criam sem pressa. Tradicionalmente é apresentada em grelhados, sendo muito apreciados o naco, a costela e o entrecosto. Carne Marinhoa DOP...o fruto que a terra dá!



PÃO DE LÓ DE OVAR

O Pão-de-Ló de Ovar é um bolo, de origem conventual, feito à base de ovos, açúcar e farinha de trigo, que constitui o ex-libris desta cidade do norte da 'Ria de Aveiro'. O Pão-de-Ló de Ovar tem o formato de uma broa, de massa muito leve e fofa. Na parte superior há uma finíssima côdea húmida, de cor levemente acastanhada (o "ló"), circundada por uma orla de massa cremosa em tom amarelo-ovo, com fragrância característica. Outra delícia 'Ria de Aveiro'!

