

VAGOS SENSATION GOURMET



EDITION



1. 2. 3
JULHO

PRAIA DA VAGUEIRA



MENSAGEM DO PRESIDENTE

É com grande satisfação que a autarquia de Vagos submete a candidatura do Vagos Sensation Gourmet (VSG) Best Edition à categoria de Gastronomia, para a edição 2023 do Prémio Autarquia do Ano. Pessoalmente, não posso negar que nutro um carinho muito particular por esta organização que se apresenta como um caso verdadeiramente paradigmático de crescimento progressivo e sustentado e que, ao longo do tempo, tem sabido modernizar o seu modelo, não deixando nunca de vincar a manutenção da sua essência.

Nascido em 2011, na vila de Vagos, pela mão do Chef Tony Martins, desde logo impactou a comunidade local pelo lançamento do conceito “gourmet”, naquilo que foi uma realidade que, como quase sempre acontece, primeiro se estranhou e depois se entranhou e enraizou profundamente, tanto ao nível do concelho de Vagos, como da própria região e do país.

No entanto, podemos considerar que o verdadeiro “boom” do VSG acontece em 2015, com a mudança de localização do evento para a Praia da Vagueira à qual nós, muito carinhosamente, apelidamos de “melhor praia do mundo” e com o forte apoio por parte do Município de Vagos na criação de condições para que o evento tivesse lastro para crescer.

Por mérito da organização, ano após ano, o VSG aportou para a Praia da Vagueira alguns dos melhores Chef’s e sommeliers nacionais e internacionais, o que proporcionou um aumento significativo de público de edição para edição. Soube envolver a comunidade e o tecido empresarial local, e aportou ao evento grande marcas nacionais. Privilegiou a comunicação nas mais diversas plataformas, tornando-se, de uma forma crescente e continuada, também num motor de promoção turística do concelho de Vagos.

Independentemente de ter apreciado cada uma das edições do Vagos Sensation Gourmet, não posso deixar de



considerar que a de 2022 foi, muito provavelmente, a mais marcante, por diversas ordens de razão: desde logo porque foi a primeira que se realizou após a pandemia de COVID-19, onde todos pudemos voltar a estar juntos de novo, mas sobretudo porque foi construída à volta do Reconhecimento e da Saudade pelo carismático Chef Joe Best, entretanto falecido. Ele que foi uma das figuras mais marcantes do evento pelo seu talento, pelo seu carisma, pela sua amizade e pela sua entrega, esteve (e estará sempre) presente em cada segundo desta edição, que voltou a bater recordes de adesão e de participação, tendo continuado a fazer crescer o conceito de que Vagos é até onde queremos ir!

Como adiante será dito no enquadramento, Identidade, Caráter, Envolvência e Paixão são quatro atributos que definem muito bem o Vagos Sensation Gourmet.

O presidente da Câmara Municipal de Vagos,

Silvério Regalado



ENQUADRAMENTO

O Vagos Sensation Gourmet (VSG) é um evento de cariz gastronómico e cultural, organizado pelo Município de Vagos, com a colaboração da +Sensation Gourmet. É um evento que só se tornou possível devido à forte sinergia entre a organização e parceiros locais que, ao longo dos anos, se foram movendo pela paixão do evento às raízes locais e às gentes do município.

Depois da 1.ª Edição em 2011, no centro da Vila de Vagos, o evento sofreu alguns ajustes na sua operacionalização e voltou a ressurgir em 2015, encontrando na Praia da Vagueira o local ideal para o seu crescimento. Entre 2015 e 2022, o VSG foi registando um crescimento significativo e sustentado atendendo aos nomes de relevo da cozinha nacional e internacional que nos vão visitando, dos parceiros locais e nacionais que conosco trabalham, como também devido ao dinamismo, diversidade e riqueza das nossas atividades, *workshops* e *showcooking*s. Todo este percurso tornou o VSG um evento referência da Região Centro e começa a ser considerado pelo “universo profissional” como um dos melhores eventos gastronómicos nacionais. Indicadores deste sucesso e referenciais deste evento são os números das últimas edições do VSG, nomeadamente 2017, 2018, 2019 e 2022 com uma forte adesão do público (superando todas as expectativas), desempenhos notáveis nas redes sociais e forte impacto em diversos meios de comunicação social.

A participação e o envolvimento do tecido empresarial local, bem como a força e o interesse demonstrados por grandes marcas nacionais e internacionais deram força a um sonho que, rapidamente, se tornou numa realidade e numa certeza.

Pela identidade, pelo carácter, pela envolvência e pela paixão. Pelo acreditar que foi nos pequenos meios em que tudo começou, assumimos com certeza, que Vagos tem uma riqueza ímpar a ser explorada no seu acervo gastronómico. Pela sua tradição, pela sua riqueza de solos, pelo seu potencial agrícola, pela sua envolvência entre a ria e o mar, pela genuinidade, humildade e

Consideramos, desta forma, o VSG como um dos promotores inequívocos do Município de Vagos, ao mostrar de forma consistente:

* a autenticidade, qualidade e diversidade dos nossos produtos locais;

* as nossas raízes culturais e tradições gastronómicas; mas, sobretudo,

* a importância e o impacto que as “*nossas gentes*” continuam a ter no desenvolvimento e no crescimento do Município de Vagos!

identidade das suas gentes. Pelo forte desenvolvimento e crescimento industrial, pelo aparecimento de projetos únicos, com força e impacto no mercado nacional e internacional.

O VSG é um evento dinâmico que aposta na promoção da riqueza cultural, através de atividades como *showcooking*s, debates, provas comentadas, palestras e debates, espetáculos e degustações que, dessa forma, lhe dão um carácter único e diferenciador. É através de iniciativas como estas que pretendemos dar a oportunidade aos nossos visitantes de privarem com grandes nomes do panorama gastronómico nacional e internacional e apresentar tendências de áreas tão diversificadas como a gastronomia, a enologia, a nutrição, a ciência, a cultura.

1. FINALIDADE & OBJETIVOS GERAIS

A finalidade do VSG é transversal às suas múltiplas edições. *Descodificar, desmistificar e dar a conhecer o verdadeiro sentido do que é “ser Gourmet”.* Neste âmbito, e evidenciando o paralelismo entre gourmet com a qualidade, genuinidade, localidade e sazonalidade dos produtos, o VSG tem como referenciais os seguintes objetivos na promoção:

- 1.1. da riqueza dos produtos locais e do potencial dos sectores agrícolas, pesqueiros e industriais do Município de Vagos;
- 1.2. do turismo do e no Município de Vagos (através da exploração sustentada dos seus recursos, dos seus espaços e da sua vasta cultura e tradição);
- 1.3. da cultura gastronómica local, através da divulgação dos seus costumes, hábitos e gentes, dando especial enfoque ao trabalho das confrarias locais;
- 1.4. do empreendedorismo através do incentivo à formação de sinergias entre produtores locais e nomes e patrocinadores do evento;
- 1.5. da literacia gastronómica através da dinamização de momentos de partilha entre público e profissionais de cozinha (divulgando, observando e experimentando o trabalho de vários chefes de cozinha nacionais e internacionais);
- 1.6. da formação em hotelaria e turismo, acrescentando valor a uma área profissional que contribui, em grande escala, para o desenvolvimento económico local e nacional.



2. PÚBLICO ALVO

O público é uma das grandes razões que movem o Vagos Sensation Gourmet, daí que este é um evento de entrada gratuita. De entre o público que nos visita destacamos:

- 2.1. População em Geral (incluindo turistas que muito têm procurado o nosso evento),
- 2.2. Aficionados pela gastronomia (*Bloggers*, críticos gastronómicos e Comunicação Social);
- 2.3. *Foodies* e *Gourmands* de todo o mundo;
- 2.4. Profissionais e estudantes de hotelaria e turismo.





3. PROGRAMA 2022 | BEST EDITION

2022 foi o voltar do Vagos Sensation Gourmet ao Município (após dois anos de interrupção devido ao COVID19). Além da responsabilidade acrescida de trazer um evento que teve dois anos parado, a responsabilidade tornou-se maior visto que se perdeu um dos seus principais mentores, o chef Joe Best. O que transformou a edição de 2022 na sua BEST EDITION!

Os programas do VSG são ecléticos e diversificados proporcionando aos nossos visitantes experiências autênticas que vão desde *showcookings*; *workshops* com chefes nacionais e internacionais (Michel Van Der Kroft, António Loureiro, Diogo Rocha, Pedro Almeida, Ann Kristin, entre outros), provas vónicas comentadas com alguns dos melhores *sommeliers* do país (António Lopes, João Chambel, André Figurinha, Sérgio Marques); debates e conversas sobre temas da atualidade e ligadas à gastronomia (Olga Cavaleiro, Raúl Lufinha, Joselito Lucas); experiências de cozinha local e regional; concertos, entre outras atividades.



1.2.3
PRAIA DA VAGUEIRA

1 SEXTA-FEIRA

16:30 Cozinha TEKA	Workshop	"PIZZA COM SABOR À VAGUEIRA" BEST JR. E CRISTINA SÁ MARQUES Rational AG
17:30 Cozinha TEKA	Showcooking	TIAGO BONITO* Casa Da Calçada, Amarante *Michelin ANGÉLICA SALVADOR Indiferente, Porto
18:30 Palco Vagos		Cerimónia de Abertura 1 Minuto de Silêncio
19:00 Cozinha TEKA	Showcooking	MOMENTO GRESILVA PEDRO ALMEIDA* Midori, Sintra *Michelin
19:45 Zona Lounge		SUNSET EXCEPCIONAL GIN & DJ REGALO
20:15 Cozinha TEKA	Apresentação	LUCINA ALMEIDA Masterchef 2021
23:30 Casablanca		CONCERTO ELECTRIC BOYS

2 SÁBADO

11:00 Cozinha TEKA	Workshop	"DO GRÃO AO PÃO" FERNETO PT
13:00 Cozinha TEKA	Apresentação	MOSTRA GASTRONÓMICA REGIÃO CONVIVADA-PICO HENRI SIMÕES Up2Pico
14:15 Cozinha TEKA	Apresentação	"SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL" LUÍSA FERREIRA Sardinha Fora da Lata Blog
14:15 ESPLANADA	Prova Comentada	"VINHO ÀS CEGAS, COMO PROVAR?" JOÃO CHAMBEL E ANDRÉ FIGUINHA
15:30 Cozinha TEKA	Showcooking	MOMENTO MAKRO ANN-KRISTIN AK Catering, Lisboa
16:15 Espaço Arte Xávega		MOMENTO ESTRELLA DAMM BRUNO ANTUNES Sommelier
16:45 Cozinha TEKA	Showcooking	ANTÓNIO LOUREIRO* A Cozinha, Guimarães *Michelin
17:15 Zona Lounge	Workshop	DESTILAÇÃO BARTENDER JOÃO RIBAU E LUÍSA ALMEIDA
18:00 Cozinha TEKA	Showcooking	O PODER DAS HARMONIZAÇÕES" EDUARDO VICENTE LUÍS GOMES [EHTC]
18:45 ESPLANADA	Serviço de Vinhos	"MÉTODOS DE ABERTURA DIFERENCIADOS E DECANTAÇÕES" ANTÓNIO LOPES E SÉRGIO MARQUES
19:15 Cozinha TEKA	Showcooking	STEAK MASTER
19:45 Zona Lounge	Showcooking	SUNSET EXCEPCIONAL GIN & DJ FRANCISCO CASTRO
20:30 Cozinha TEKA	Showcooking	GRAEME CHEEVERS* Unalome, Glasgow *Michelin
23:30 Casablanca		CONCERTO FOG ROAD BAND "O REGRESSO DO FOGO À GASTRONOMIA" PEDRO NOBRE Tasquinha Alentejana, Cucujães

3 DOMINGO

11:00 Espaço Arte Xávega	Workshop	ALASKA FOODS LUÍS BARRADAS
12:00 18:00 Palco Vagos		ANIMAÇÃO MUSICAL FUNIL ABELHINHA
12:00 Mercado do Peixe	Showcooking	RAFAEL POMBEIRO Hells Kitchen Pt HÉLIO GONÇALVES Sublime Comporta
13:00 Cozinha TEKA	Showcooking	INÉS BEJA E NUNO FONTE DeRaiz, Viseu
14:15 Cozinha TEKA	Showcooking	MOMENTO MAKRO HUGO ALVES Norma, Guimarães Chefe Cozinheiro do Ano 2021
15:00 Zona Lounge	Showcooking	MIXOLOGIA GONÇALO BRAGANÇA Santa Sede, Coimbra
15:30 Cozinha TEKA	Showcooking	ANTÓNIO QUEIROZ PINTO Restaurante de Tormes, Baião
16:15 Espaço Arte Xávega	Prova Comentada	"DO LOMBO ÀS ENTRANHAS" LUGRADE c/ JOSELITO LUCAS
16:45 Cozinha TEKA	Showcooking	MICHEL VAN DER KROFT* 't Nonnetje, Harderwijk *Michelin
17:30 Espaço Arte Xávega	Conversa Debate	"ONTEM E HOJE: A GASTRONOMIA VISTA DE 2 FORMAS" OLGA CAVALEIRO RAÚL LUFINHA ANTÓNIO QUEIROZ PINTO
18:00 Cozinha TEKA	Showcooking	CHEF SURPRESA
19:45 Zona Lounge		SUNSET EXCEPCIONAL GIN & DJ REGALO
20:30 Cozinha TEKA	Showcooking	MOMENTO GRESILVA RICARDO LUZ* Al Sud, Lagos *Michelin Chefe Cozinheiro do Ano 2019

4. JANTARES E EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

Transformamos os palheiros da arte xávega da Praia da Vagueira em salas de jantar e, pela mão dos melhores chefs, surge o momento mais esperado de todo o evento. Durante 3 dias a Vagueira é palco do melhor que se faz na cozinha nacional. Dois almoços (limitado a 15 lugares) e três jantares (limitado a 80 lugares) compõem a receita do VSG. Num formato *in loco*, o público terá a oportunidade de ver os melhores a trabalharem e a confeccionarem um jantar digno de qualquer evento estrela Michelin, nunca esquecendo a rigorosa harmonização com os melhores vinhos portugueses.

Na edição de 2022, e como o mote do evento foi a BEST EDITION, num tributo carregado de simbolismo ao nosso querido Joe Best, toda a experiência em torno das nossas experiências gastronómicas ficou aliada aos seguintes temas:

JANTAR | SEXTA, 01 DE JULHO 2022 | **MUSICAS DU BEST (AS MUSICAS DE UMA VIDA)**

Juntámos 5 *chefs* e as 5 músicas da vida do nosso eterno padrinho cantadas por uma artista local. Cada prato confeccionado, cada vinho escolhido foi ao encontro de cada uma das músicas selecionadas pela nossa querida Ana Best. Juntos criaram um momento de cortar a respiração.

JANTAR | SÁBADO, 02 DE JULHO 2022 | **BEST FRIENDS**

5 Amigos, com uma amizade em comum. Vivências, partilhas, lágrimas, cantigas, sorrisos, alegrias e histórias que todas juntas não caberiam num livro. Cozinhámos de forma simples, apenas com FOGO que sempre caracterizou a vida do nosso Best. Preparámos 3 pontos de fogo distintos (fogo de chão, forno de lenha, em brasa), cada um “alimentado” por um tipo de madeira distinto, cabendo aos *chefs* convidados preparar o seu jantar deste forma tão tradicional e tão nossa. Um jantar carregado de emoção mas, sobretudo de muito AMOR!

JANTAR | DOMINGO, 03 DE JULHO DE 2022 | **PRATOS DU BEST (OS PRATOS DE UMA VIDA)**

Escolhemos 5 pratos de uma vida, que marcam um momento, uma fase, uma história, uma viragem do nosso eterno padrinho. Desafiámos 5 *chefs* para recriarem o prato atendendo às memórias e recordações guardadas. Não houve melhor forma de terminar a nossa edição de 2022. Um tributo de amor ao nosso Joe!

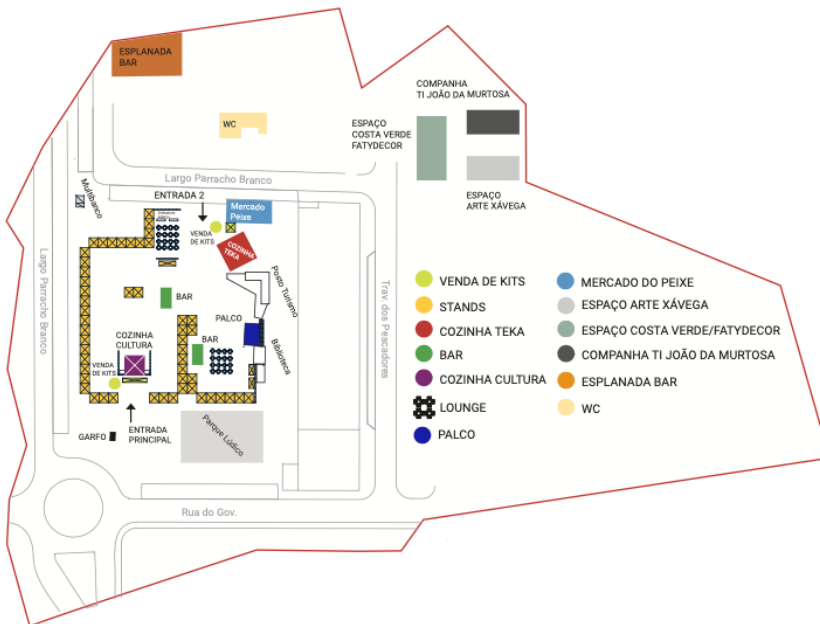
ALMOÇOS | SÁBADO E DOMINGO, 02 e 03 DE JULHO DE 2022 | **A XÁVEGA**

Quem conheceu o Joe sabe que ele é feito de mar e maresia. Perdido na Vagueira, fácil era encontrar o Joe perdido nos palheiros dos nossos pescadores. Desta história criou-se uma verdadeira amizade com o nosso Ti João da Murtosa (irónico pescador da Praia da Vagueira). Os almoços da edição de 2022 não poderiam deixar de honrar esta amizade. Em conjunto com os nossos homens do mar (almoços a 4, 6 e a 8 mãos), os chefes apresentaram dois almoços exclusivos inspirados na faina e nas histórias de vida dos nossos pescadores.



5. ESPAÇOS, EXPOSIÇÃO E COMÉRCIO

O Largo Parracho Branco é o espaço central onde decorre todo evento. A praça central da nossa praia é marcada pelo seu imponente garfo com mais de 12 metros de altura que aqui foi colocado em honra a VAGOS, às suas gentes e à sua cultura gastronómica na edição de 2017 do evento.



É aqui acontece tudo! Em 2022 contámos com a presença de mais de 40 expositores entre produtores víquicos, produtores agrícola locais, parceiros de evento, confrarias, entre outros, que proporcionaram a todos os visitantes a prova dos seus produtos. Dispusemos de 2 cozinhas: a cozinha TEKA com mais de 100 lugares sentados onde os chefs apresentaram os seus showcookings e a cozinha CULTURA onde convidamos gentes de Vagos para virem confeccionar os pratos locais (chora de bacalhau, broa mimosa, caldeirada de enguias, rojões à moda da Gândara. Um espaço alimentação onde tivemos a presença de mais de 12 stands com projetos locais que surgiram durante o COVID (JUI FOOD, RAMEM EM

TUA CASA, ...) ligados à alimentação e que viram aqui uma oportunidade para mostrar e divulgar os seus projetos. Os FOGAREIROS COMUNITÁRIOS (FIRE PIT), um espaço dinamizado pela Escola de Hotelaria de Coimbra onde o público, desde que na posse do KIT do evento, poderia ir ao mercado local comprar peixe ou, se preferisse, comprar uma carne no stand da Carne Marinhoa e nós grelhávamos e oferecíamos a salada e a broa.



6. ANIMAÇÃO

A boa disposição é um dos pontos fortes deste evento, para isso, a animação é uma parte constituinte do mesmo. Com diversas atividades que incentivam a alegria e os sorrisos.

- Jogos didáticos;
- Provas Cegas;
- Concertos Musicais;
- Artesanato
- Animação de Rua;
- Encontros com arte urbana;
- Música Ambiente;
- Sunset's e After Parties em diversos locais da Praia da Vagueira (bares de apoio, passadiços)

7. APOIO A INSTITUIÇÕES SOCIAIS

O Vagos Sensation Gourmet, tal como vem sendo hábito, junto dos seus parceiros, destina uma percentagem das receitas das vendas dos expositores a causas sociais.

- Serão doados 5% das receitas dos expositores a uma instituição de solidariedade social;
- Os alimentos oferecidos, e não utilizados serão também oferecidos à população local.



8. NORMAS E FUNCIONAMENTO

O Município de Vagos, em conjunto com a +Sensation Gourmet, delinea um conjunto de normas de funcionamento para visitantes e parceiros, salientando que qualquer pessoa poderá aceder ao recinto do evento, de forma **GRATUITA!** Porém, seguem-se as seguintes normas para funcionamento de forma plena do evento:

- A entrada no evento é gratuita. No entanto, as provas e degustações exigem a compra de um KIT composto por um copo e um garfo, que poderá utilizar nas degustações servidas na praça e nas provas de vinhos.
- O mesmo KIT é necessário para a inscrição nas atividades realizadas no Espaço Multiusos caso de alguns workshops;
- Os Workshops no espaço Multiusos são gratuitos mas é necessária inscrição;
- As Experiências Gastronómicas, Jantares e refeições são pagas mediante inscrição nas referidas experiências;
- É permitida a venda de produtos nos expositores desde que os parceiros estejam habilitados para o efeito;
- Os parceiros víquicos apenas poderão oferecer provas a quem apresentar o KIT. (Não é permitida a utilização de outros copos além dos disponibilizados pelo evento);
- Os concertos noturnos e diurnos são gratuitos;
- O KIT terá um custo de 5€/diário (e é constituído por uma bolsa, um copo e um garfo). Porém, quem comprar o KIT de sexta-feira é oferecido o KIT de sábado!





9. VAGOS SENSATION GOURMET EM NÚMEROS

Com a proliferação da utilização do uso dos smartphones não podemos negar o enorme impacto das redes sociais na condução de comportamentos do consumidor e do público alvo deste tipo de eventos. Fortemente influenciados por estas novas dinâmicas de comunicação, o evento recebeu mais visitantes, mais *clicks* e mais interação. É por isso que, tanto as grandes como as pequenas marcas usam plataformas digitais numa tentativa de conquistar a cota de mercado, algo que foi provado na edição deste ano do evento.

Porém, estar online não é suficiente e, para a edição de 2022 decidimos desafiar o apresentador João Paulo Sousa a tornar-se o nosso anfitrião. O posicionamento e proximidade com o público que foi atraído a visitar o evento através das publicações do apresentador **João Paulo Sousa**, poderá ter ascendido às largas centenas. O apresentador trouxe através das suas redes sociais um maior número de visitantes fora da região o que tornou a ação mais abrangente, e com outro sentido de interesse.



Com mais de 220 mil seguidores acumulados nas suas redes sociais o apresentador com as suas partilhas mediatizou e ultrapassou em alcance uma estimativa entre: Stories, Post Facebook e Post Instagram um número superior a **200 mil** Pessoas durante os 3 dias do evento.



Esta parceria tornou-se profícua para o crescimento sustentado do evento uma vez que trouxe:

- * Crescimento do número de seguidores nas redes sociais do evento (Facebook e Instagram);
- * Impacto direto do *influencer* in loco (aumento da afluência do número de visitantes em 2022 ao evento - mais de 8000 pessoas);
- * Volume de Posts *antes*, *durante* e *depois* do evento (partilhas feitas das páginas do *influencer* bem como, identificação de hashtags e identificação do mesmo);
- * Taxas de alcance;
- * Envolvimento total da comunicação nos *media*, dando enfoque à comunicação gerada no local do evento, com uma reportagem em directo na **SIC** na abertura do evento.

9.1. QUEM COMUNICOU O EVENTO?

Ao contrário de edições anteriores, a edição de 2022 do VSG teve uma forte mediatização por parte dos media, nos quinze dias que antecederam a realização do mesmo:

RTP1 - “A Nossa Tarde” com Tânia Ribas de Oliveira, tendo a edição deste ano um destaque de praticamente uma hora de apresentação do evento, onde apresentámos Vagos e as suas gentes.

TVI - “Dois às 10” com Cláudio Ramos e Maria Botelho Moniz, onde apresentámos o evento com um confronto



entre um chef e a Regina da Fruta (personagem mítica da Vagueira).

SIC - cobertura em direto na manhã de inauguração do evento com entrevistas, apresentações e apresentação de todos os detalhes.

Estimamos que nos programas de televisão da, TVI, RTP e SIC em que houve participação, o alcance no total tenha ultrapassado o impacto de **1 milhão** de pessoas possam ter tido contacto com o evento.

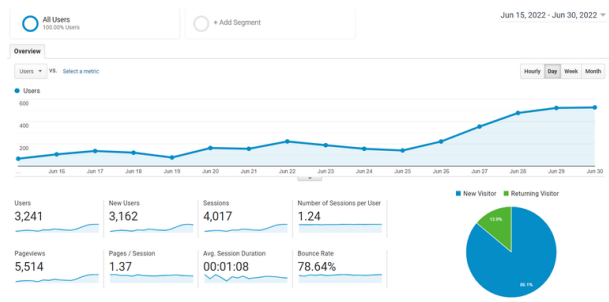
ARTIGOS EM REVISTAS DIGITAIS E VERSÃO PAPEL - NIT, EXPRESSO, AVEIRO MAG, EVASÕES, BOA CAMA BOA MESA, PÚBLICO, FUGAS, DIÁRIO DE AVEIRO, O PONTO, JORNAL DA BAIRRADA.

SPOTS E ENTREVISTAS EM RÁDIOS - VAGOS FM, M80, TERRANOVA.

9.2. ANÁLISE DO DOMÍNIO VAGOSENSATIONGOURMET.COM

Overall no domínio www.vagossentsationgourmet.pt:

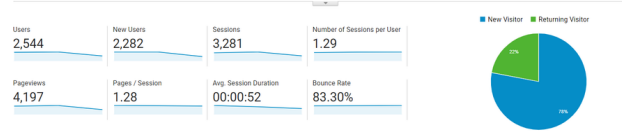
Fonte de Trafego Pré Evento:



Observação de **crescimento contínuo 8 dias** antes do evento suceder na ordem de **5 mil visitantes**.

VAGOS SENSATION GOURMET – BEST EDITION 2022

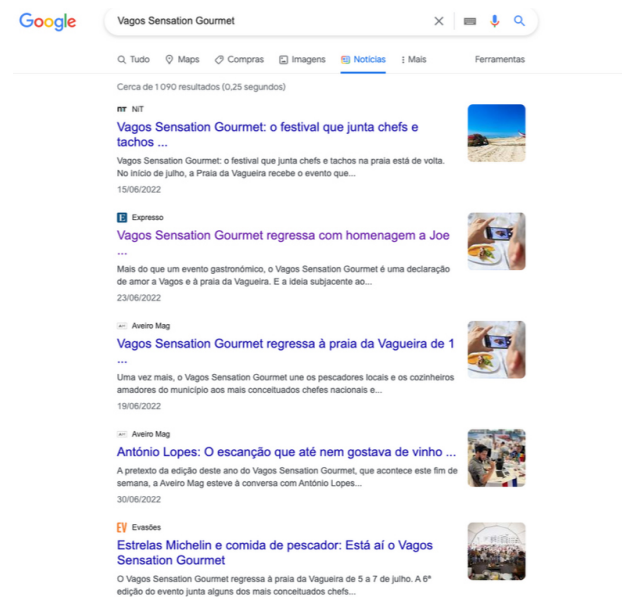
Fonte de Trafego Durante o Evento:



Durante os dias do evento existe um previsível consumo do consumidor mais de **redes sociais** do que do site, notando um ajuste de descidas nos **clicks** e visitas.

9.3. ANÁLISE NA PESQUISA NO MOTOR DE BUSCA GOOGLE SEARCH

O pico das pesquisas no GOOGLE SEARCH aconteceu durante os oito dias que antecederam o evento.



Em forma de síntese, e atendendo aos dados colectados, podemos constatar que antes, durante e após o VSG, comunicámos em vários órgãos de comunicação digital o evento, com um valor de alcance estimado nas **200 mil pessoas**.



9.4. O QUE FICOU VIRAL

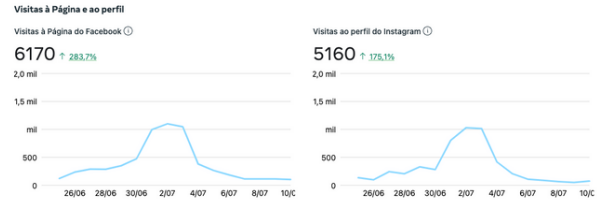
As *flash interview* que o nosso anfitrião conduziu durante o nosso evento, e partilhado nas nossas redes sociais tornaram-se momento chave na divulgação do VSG. Efetivamente, mais uma vez se comprova que é na proximidade do evento com as nossas gentes que tornam o VSG num evento único. Neste sentido, e exemplificando apenas na *flash* com o nosso ti João da Murtosa, recolhemos evidência de que obtivemos + de 200 mil visualizações, + 300 de partilhas e + 1,8 mil reações.



9.5. FACEBOOK & INSTAGRAM STATS

Quanto à análise dos stats de FACEBOOK e INSTAGRAM, recolhemos amostra significativa de que esta foi a edição que se tornou mais viral, tal como mostram os resultados obtidos/recolhidos entre 25 de junho e 10 de julho de 2022.

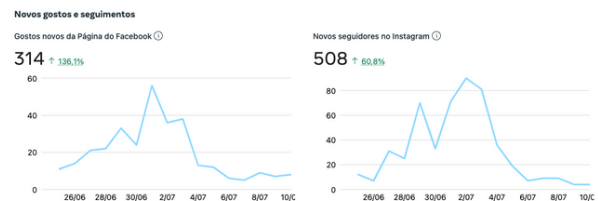
9.5.1. VISITAS NAS REDES SOCIAIS



9.5.2. ALCANCE DE COMUNICAÇÕES NAS REDES SOCIAIS



9.5.3. NOVOS SEGUIDORES NAS REDES SOCIAIS



Notámos, assim, uma presença no digital com forte crescimento de seguidores, alcance e visitas nos dias do evento, com 300% de subidas nas visitas durante esse período.



NOTAS FINAIS

Em suma, o VAGOS SENSATION GOURMET tem sido um evento que, ao longo dos últimos anos, se tem afirmado como um evento promotor do Município de Vagos no que diz respeito às suas dimensões culturais, gastronómicas, turísticas e, até, no ponto de vista do desenvolvimento da economia local, promovendo o estímulo e a transação de bens e serviços à escala do concelho de Vagos, da região de Aveiro, e até à própria escala nacional com as parcerias que se têm feito entre parceiros e tecido empresarial local.

Num Município que vive das e para as pessoas locais, acreditamos que é neste tipo de ações e de eventos, que adquirimos a capacidade de diferenciar dos demais, tornando Vagos um município cada vez mais capaz de criar oportunidades de se VIVER, VISITAR, INVESTIR E PARTICIPAR.



[Visualização do vídeo resumo do evento VSG](#)

Vagos, 2023

Responsável: Câmara Municipal de Vagos

Colaboração: + Sensation Gourmet

Toda a informação contida neste documento é propriedade da Câmara Municipal de Vagos.