

A Comunidade Intermunicipal da Região de Aveiro (CIRA) e a Entidade Regional de Turismo do Centro de Portugal (TECP) lançam 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, social 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 locais, singulares e diferenciadores, dos quais alguns diretamente ligados à Ria (enguias; ostras; ameijoas; bacalhau; lampreia; conservas; salicórnio; galésta e sal) e outros mais associados ao turismo (moliceiros, palheiros da Costa Nova, dunas de São Jacinto; economia Marinha da Troncalhada; arte salvega; arte nova; museu marítimo de Ilhavo e desportos náuticos).

O elemento central da campanha é o selo "Ria de 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 irredutíveis da Ria e das populações locais – arrojo, criatividade, dinamismo, modernidade e tranquilidade. Sendo o distrito de Aveiro uma região de vanguarda, marcada pela congénia 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 de proa com o efeito ondulante da Ria. Na né 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 congénia e determinação. A cor vermelha potencia esta mensagem e faz ligação à bandeira portuguesa.



Uma mão simbólica reflete a salicórnio 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 protege 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 ondulante. A forma da junção 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.º 20, 1.º, Apartado 589
3800-127 Aveiro

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

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



ENTIDADE PROMOTORA



AVOZ

PROTECÇÃO



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 nos praias liguenses da Ria de Aveiro e o mexilhão em jarçóis, sempre sem recurso a alimentos processados ou a qualquer tratamento sanitário. Na Ria de Aveiro, é difícil 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 do mão humana, tanto para construir e preservar as "marinhas" (salinas) como para, ano após ano, fazer a safra (normalmente entre abril/março e setembro/outubro). A produção manual do sal é executada pelos marmanhos com instrumentos de madeira não tratados, não existindo assim contacto com qualquer tipo de metais ou substâncias que adulterem o genuíno sabor do sal. A Flor de Sal, também chamada "base" ou "coelho 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 excelência do tradicional bacalhau português, concentrando mais de 1/3 da capacidade transformadora do país. As longínquas tradições marítimas desta região refletiram-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 "seco" bacalhas confere a este peixe um aroma e sabor únicos e uma textura suave, formando-se características "tecos" de cor amarelada, conseguidas através de uma técnica de salga apertado ao longo de séculos que o peixeiro português já 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 Sargãos, mas busca nas águas calmas da Ria abrigo a inverno durante a sua fase juvenil, onde se abriga no meio de vegetação submersa ou nos seus fundos. Desde sempre apreciada pelas populações ribeirinhas do nosso país, a enguia da Ria de Aveiro, de origem já famosa caldeirada de enguias é modo de Aveiro, as enguias fritas e as de esboche. 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 avoironas 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 recham-se as hélices em formas marinhas, devendo-se a descansar sobre a noite. No dia seguinte, colhem-se com uma colher de açúcar fina 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 sector 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, ostras, polvo, lulas e outras espécies completam a oferta das nossas conservas. A extração de conservas de peixe fumado é também uma característica diferenciadora 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, entre nos rios no Inverno e início do primavera, é 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 pelo "lampreia à bordless".



SALICÓRNIA

A Salicórnia (Salicornia Ramessisiana) é uma planta tolerante à água salgada que cresce nos sapais dos estuários e lagoas 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 salicórnia 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) provem de uma Raça Autóctone oriunda das terras banhadas pelos estuários do Vouga, Cirínias 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 sacco, a costeleta e o anacocho. Carne Marinhoa DOP, a fruta 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 lóus, de massa muito leve e fofa. Na parte superior há uma finíssima camada húmida, de cor levemente acastanhada (o "lú"), circundada por uma orla de massa cremosa em tom amarelo-ovo, com fragância característica. Outra delícia "Ria de Aveiro".

