

## Experiência (GEO)Gastronómica “Arroz-Doce na Caldeira”

<b>Nome da visita</b>	<b>Experiência (GEO)Gastronómica “Arroz-Doce na Caldeira”</b>			
<b>Frase descritiva</b>	<p>Saboreie um prato tradicional, preparado por si e guiado por conhecimentos ancestrais, numa atividade imersiva que visa divulgar os saberes e os sabores da geogastronomia do Território das Terras do Priolo, associada à geodiversidade do património natural do Vulcão das Furnas.</p> <p>É uma ação que tem por objetivo capacitar os guias e as empresas turísticas sobre uma atividade que podem desenvolver, em conjunto com os turistas, integrada num <i>touring</i> cultural ao Território do Priolo. No desenvolvimento da ação, serão abordados vários temas, como o enquadramento do território enquanto Geoparque Mundial da UNESCO (ferramentas de desenvolvimento sustentável e de valorização do património natural e cultural) e da Caldeira do Vulcão das Furnas enquanto geossítio terrestre de maior relevância internacional; enquadramento das Furnas, área classificada como Área de Paisagem Protegida do Parque Natural de São Miguel; identificação dos elementos da geodiversidade do vulcão usados pelos habitantes locais, na cozedura de alimentos; localização destes recursos; como se processa esta utilização; identificação das técnicas de cozeduras usadas; exemplos de pratos confeccionados mediante estas diferentes técnicas; o Arroz doce associado ao ciclo das festividades e a importância da “Terça-feira da Lagoa”, também designada por “Enterro dos Ossos”, junto da comunidade local, para a divulgação de mais pratos confeccionados nas fumarolas.</p>			
<b>Entidade responsável</b>	DRT, Geoparque Açores e residentes locais			
<b>Data</b>	7/03/2025	<b>Horário</b>	14h30 – 17h30	
<b>Hora e ponto de encontro</b>	14h30 – Centro Social e Paroquial de Furnas			
<b>Limite de vagas</b>	<b>Máximo</b>	<b>10</b>	<b>Mínimo</b>	<b>5</b>
<b>Transporte</b>	A pé a partir do ponto de encontro			
<b>Programa da visita</b>	<p>14h30 – Receção de participantes no Centro Social e Paroquial de Furnas e distribuição de equipamento e informação</p> <p>14h45 – Preparação do prato a confeccionar</p> <p>16h00 – Deslocação a pé ao furo privado, para colocação do prato confeccionado, trocando-o pelo que foi anteriormente preparado</p> <p>16h30 – Regresso ao Centro Social</p> <p>17h00 – Abertura da “panela” e degustação</p> <p>17h30 – Avaliação e feedback, com adendas à receita</p>			

