

Designação do projeto	Quinto Sabor - Gastronomia regional
Código do projeto	CENTRO-04-38D7-FEDER-000238
Objetivo principal .	Reforçar a competitividade das pequenas e médias empresas
Região de intervenção	Centro
Entidade beneficiária	ISABEL FERNANDA COSTA – UNIPESSOAL, Lda
Data de aprovação	07/12/2021
Data de início	20/04/2022
Data de conclusão	19/04/2023
Custo total elegível	164 269,62 €
Apoio financeiro da União Europeia	98 561,77 €
Descrição do projeto	<p>A empresa ISABEL FERNANDA COSTA – UNIPESSOAL, Lda foi constituída em 2013. A promotora desde sempre teve um especial apreço pelo turismo e divulgação do mesmo, a aposta no turismo veio-se a concretizar quando adquiriu uma casa rústica (Casa na Serra) na serra do Caramulo, em ADSAMO, Vouzela, direcionando-a para o turismo rural (CAE 55202)</p> <p>Com início de atividade em Dezembro de 2013 no alojamento em espaço rural, tem vindo a aumentar a oferta em alojamento rural (com melhor oferta nos espaços de lazer e atividades culturais, gastronómicas, astronómicas e turismo para cegos) e oferta de animação turística com Turismo de Natureza (viagens turísticas aos lugares especiais e escondidos do público na nossa região, visita ao edificado arqueológico e aos espaços naturais e de lazer mais emblemáticos)..</p> <p>Este projeto tem como objetivos</p> <p>1 - Criar um restaurante aberto ao publico (Denominação : QUINTO SABOR). É para dar suporte a este objetivo estratégico, e nesse, acrescentámos recentemente CAE de restauração.</p> <p>O desafio impôs-se na área das refeições aos hóspedes que frequentemente as solicitam, para não terem que se ausentar num final de dia para os restaurantes da região. A experiência começou e da melhor forma, com resposta muito positiva dos hóspedes às nossas refeições (típicas da região), tendo neste verão grupos exclusivamente para algumas refeições (inclusive um pic-nic à beira da água, numa zona de lazer da região).</p> <p>Por isso vamos alargar a nossa actividade à restauração ao publico em geral (não apenas os hospedes do alojamento), com oferta dos tradicionais manjares do Caramulo e da região de Lafões que tão apreciados são pelos nossos visitantes, e que</p>

Cofinanciado por:



podemos potenciar com a nossa produção animal (somos produtores de Vitela de Lafões Certificada) e produção biológica de hortícolas.

O restaurante vai contribuir para dinamizar a aldeia que teima em resistir à desertificação característica das aldeias do interior e os recursos humanos necessários para os postos de trabalho no restaurante serão de residentes da aldeia.

2 - Reforçar e potenciar a sustentabilidade de todo o empreendimento - A Isatour Ecotourism tem como missão a sustentabilidade, e a nossa grande motivação é a beleza do Parque Natural Vouga Caramulo. Podemos mesmo dizer que é o nosso compromisso e nesse sentido estamos a reforçar a Certificação da Qualidade através da Formação/ Acção com a Biosphere/ADDLAP (nossa segunda acção).

Cofinanciado por:

