



PRESS RELEASE

THE NEW YORK TIMES DESTACA EXPERIÊNCIA IMERSIVA DO MUSEU-VIVO DA CONSERVEIRA PINHAIS

- O jornal norte-americano salienta a instalação de um Museu-Vivo na fábrica Pinhais numa experiência imersiva sobre todas as fases do processo ao vivo

Matosinhos, 18 de julho de 2022 – O “The New York Times”, o mais prestigiado jornal norte-americano, num [artigo](#) publicado, na passada quarta-feira, refere a **experiência de visita** à fábrica da **centenária Pinhais** e ao “**Conservas Pinhais Factory Tour**”, **primeiro Museu-Vivo da indústria conserveira em Portugal**. O artigo assinala que na visita, orientada por uma mediadora cultural, os visitantes são transportados **numa viagem ao passado, às raízes da conserveira e das suas marcas Pinhais e NURI**, esta última mais internacional. Além de **acompanhar o processo de produção artesanal da Pinhais**, a visita possibilita **participar em provas de degustação e empapelar a própria lata**.

“Nas [Conservas Pinhais e Cia](#), em Matosinhos, uma fábrica de conservas de peixe a poucos quilómetros do centro do Porto, os visitantes são convidados a ver que a sua nova iguaria favorita é, na verdade, uma operação muito antiga”, é assim que o site do “The New York Times” descreve o início da visita ao espaço, na página principal da secção de viagens. É ainda mencionada a experiência imersiva sobre todas as fases do processo ao vivo que o “Conservas Pinhais Factory Tour” proporciona: “Os peixes são conhecidos por sua alta qualidade e tempero perfeito – e agora, num tour pela fábrica em funcionamento, os fãs de sardinha podem ver exatamente como é feito.”

O jornal norte-americano acrescenta que a visita ao Museu-Vivo, com duração de 90 minutos, permite conhecer uma das mais antigas fábricas em atividade, conhecendo um espólio diversificado que faz parte da história do processo produtivo artesanal, mergulhar na história da empresa e da indústria conserveira, através de conteúdos digitais exclusivos, assim como participar no processo de empapelamento, que consiste em embrulhar as latas segundo as técnicas das artesãs da empresa. O *tour* culmina numa das salas mais imponentes do edifício, com uma prova das iguarias da Pinhais, em que é descrito que *“as sardinhas, é preciso dizer, são deliciosas. (E o cheiro na fábrica é de sardinhas recém-pescadas entrando e saindo da água salgada.)”*.

Além da singularidade da experiência na visita ao Museu-Vivo da Pinhais e ao seu edifício centenário, a jornalista do “The New York Times” termina o artigo realçando a importância

Para mais informações, contactar:

NATÁLIA SOUSA | PURE

TM. 913 663 907 | natalia.sousa@pure.pt | Skype: nat.pereira.sousa



da valorização da indústria conserveira na região, notando que *“A cidade do Porto parece orgulhar-se da sua indústria mundial. Por toda a pequena cidade, todos com quem conversei sobre a fábrica Pinhais ecoaram os mesmos sentimentos: são bons empregos, são funcionários queridos e que a existência da fábrica é uma mais-valia para a própria região.”*

Para mais informações, contactar:

NATÁLIA SOUSA | PURE

TM. 913 663 907 | natalia.sousa@pure.pt | Skype: nat.pereira.sousa