

FLAVOUR PRODUCTIONS ARREBATA 4 PRÉMIOS NUM SÓ FESTIVAL

A Flavour Productions, empresa de produção audiovisual há mais de 20 anos em Faro, foi distinguida este fim-de-semana com 4 prémios no Festival Art&Tur, três deles primeiros prémios.

No Festival que este ano decorreu em Viseu, a 23 de outubro, a Flavour brilhou em várias categorias, a começar pelo 1º prémio na Categoria Gastronomia Algarve, com o “Algarve Chefs Week – À raiz do sabor”. O evento envolve vários chefs algarvios e tem uma índole predominantemente social e em 2019, o conceito era o de “farm to table” (da horta para a mesa). A Flavour optou por uma abordagem irreverente: “Pensámos em democratizar a alta cozinha, desmistificar os chefs e mostrar pessoas de carne e osso inclusive a terem que se sujar na lama!”, adianta Eduardo Sousa, fundador da Flavour, que assina a direção de fotografia dos vários filmes. “Há três anos que fazemos o filme de promoção e os mais de 10 chefs veem na rotação do filme uma oportunidade para se reunirem e é quase uma festa. É um ambiente muito bom e eles estão sempre dispostos a tudo o que lhes pedimos”, admite.

Este mesmo filme, “Algarve Chefs Week – À raiz do sabor”, ganhou ainda o 1º prémio Art&Tur na Categoria MICE (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions).

Outro primeiro prémio, mas desta vez na categoria “Melhor Comercial até 1 minuto” foi para o Spot “Oktober Fest”, comercial de um evento-âncora do Vila Vita Parc, o hotel de 5 estrelas em Porches que integra o Ocean, restaurante duas estrelas Michelin. O “Oktober Fest” decorre anualmente no Vila Vita Biergarten e traz ao Algarve o melhor das salsichas e da cerveja alemãs (ainda que com carne portuguesa, nas primeiras).

“Julgo que por cá será o evento mais fidedigno face ao que é o Oktober Fest na Alemanha, mas no Algarve é feito com um público até mais seletivo, mais orientado para as famílias. O filme procura projetar o mood do evento, que é bem-disposto e com muitos bons momentos... é um filme jovem e bem-humorado”, explica Eduardo Sousa.

Por último, “Melodia Hibiscus”, filme promocional sobre um dos alojamentos mais exclusivos no Algarve, escolhido por várias vedetas internacionais do mundo da música: a Villa Hibiscus, em Porches, pertencente ao Vila Vita Collection. Uma moradia com massagens, chefs privativos e uma vista de tirar o fôlego. Muitos dos clientes procuram-na para retemperar as forças, ganhar ânimo e inspiração. E foi isso que inspirou o filme: “Pensámos em criar uma estória com um músico que estava psicologicamente em baixo, mas encontra a motivação e volta a compor”, diz Eduardo. Para ser realista, a produção chegou mesmo a recriar uma falsa capa da revista Rolling Stone.

O filme “Melodia Hibiscus”, que conta com a participação do ator e modelo Pedro Guedes, a atriz Ana Lúcia Chita e a top model Ana Elisa, fecha o lote dos 4 galardões, com um 2º prémio na categoria Hotéis e Resorts.

Ganhar prémios é bom, mas estamos a copiar-nos uns aos outros

Já não é a primeira vez que a Flavour ganha prémios. No ano passado, no mesmo festival, ganhou o "Grand Prix", o prémio maior do Art&Tur. Em 2013, um impressionante 2º prémio em Cannes, um Silver Dolphin num dos festivais mais importantes da indústria cinematográfica corporativa, o Cannes Corporate Movies & TV Awards. E estes são só alguns. Mas Eduardo Sousa não se satisfaz: "Sou uma pessoa algo insatisfeita comigo mesmo, por natureza. Eu acho que os filmes que agora ganharam estes prémios estão bons, são competentes, mas noto que os filmes de turismo são quase todos mais do mesmo", critica.

Eduardo prossegue no seu raciocínio: "As redes sociais acabam por nos contaminar. A literacia visual cresce rapidamente porque consumimos muito, as pessoas aprendem a ver e depois a fazer. Mas acabam a copiar-se umas às outras, do original para a cópia, e desta para outra e vai-se perdendo qualidade", constata. "Existe uma depreciação e falta de diversidade nos conteúdos", desabafa.

Covid-19 não pára a Flavour, com ou sem beijos

Produzir filmes e publicidade numa região periférica em que a cultura do cinema e audiovisual nem sempre é valorizada não é tarefa fácil, mas a Flavour tem sabido manter e elevar os padrões de qualidade, não só a nível técnico, mas também de pertinência dos conteúdos. E isso é algo que, diz Eduardo Sousa, nem a COVID-19 conseguiu parar: "Fizemos filmes à distância até durante o confinamento, nunca fechámos as portas. E fomos até das primeiras empresas do setor a estabelecer e divulgar um protocolo COVID", garante.

Este posicionamento responsável é algo que permitiu à empresa continuar a trabalhar com um lote de clientes de referência, tais como Vila Vita, Ombria Resort, Wired Magazine, C21, Rolear ou Águas do Algarve, entre outros. Mesmo quando a produção exige contactos mais íntimos, algo que aparentemente seria de evitar em época de pandemia: "É óbvio que existem coisas mais difíceis de fazer neste contexto, mas por exemplo se existe uma cena em que é necessário um beijo, não é impossível fazê-lo desde que os atores que se beijam sejam do mesmo agregado familiar, por exemplo", explica. "Nós nunca parámos e temos tomado sempre todas as precauções. Não é possível nem desejável parar tudo e ficarmos todos em casa, e o que é certo é que nunca tivemos nenhum caso de COVID em todas as pessoas que temos envolvido nas nossas produções", remata o fundador da Flavour.

É mais um sinal, para Eduardo Sousa, de que não estaremos perante o fim do mundo, tão pouco do fim do vídeo como ferramenta de comunicação: "Tal como noutras etapas da Humanidade, e em particular no que diz respeito ao turismo, estamos é a chegar ao fim de um ciclo. É importante que o turismo se mantenha e se reabilite, tal como é urgente reinventar e comunicar de outra maneira os destinos turísticos", conclui.

Links para os filmes:

Algarve Chefs Week > <https://vimeo.com/441298653> (Data de Rodagem: 29 e 30 de Maio 2019)

BIERGARTEN Oktoberfest > <https://vimeo.com/363590401> (Data de Rodagem: 28 de Setembro 2019)

Melodia Hibiscus > <https://vimeo.com/335136960> (Data de Rodagem: 21 e 22 de Março 2019)

Para mais informações, contactar 918 800 091 ou flavour@flavourproductions.com