

# PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO MONTALEGRE

Montalegre | 26, 27 e 28 de abril de 2024

## PROGRAMA GERAL



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO  
CULTURA E TRADIÇÃO®

Montalegre  
*Uma ideia da natureza*



**14h00**    **Receção** aos participantes

**Palestras – Sessão 1** (Auditório) | Moderação: Nuno Vieira Brito (Escola

**14h30**    Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo)

**14h30 - 14h45**

*“A Carta Gastronómica como Cartão de Visita de um Território”*

Guida Cândido (Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra)

**14h50 – 15h05**

*“Explorando as aplicações enogastronómicas do cânhamo”*

Graça Castanho (Confraria da Canábis)

**15h10 – 15h25**

*“Entre ceias e banquetes. À mesa com a nobreza portuguesa do século XV - recriação de culinária medieval na Feira Medieval de Belmonte”*

Elisabete Robalo (CM Belmonte) Rui Cerveira (Casa da Esquila), João Pedro Gomes (ESEC-IPC / EHTC)

**15h30 – 15h40** – Questões e debate

**15h40**    **Intervalo**

**16h00**    **Palestras – Sessão 2** (Auditório) | Moderação: Nuno Vieira Brito (Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo)

**16h00 – 16h15**

*“A Farinha Torrada de Sesimbra: usos alimentares e promoção gastronómica”*

Maria Manuel Gomes – Presidente da Junta de Freguesia do Castelo, Sesimbra

**16h20 – 16h35**

*““Cultura à Mesa”: um projeto de promoção e valorização do património gastronómico português”*

Guida Cândido (Investigadora do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra) e Cláudia Mataloto (Responsável da área de Gastronomia da Câmara Municipal de Cascais)

**16h40 – 16h50** – Questões e debate

**17h00**    **Sessão oficial de abertura do evento**

**17h30**    **Momento musical**

“Ensemble "Lusofonia"” pela Escola Profissional do Conservatório de Castelo Branco, sob a direção do Maestro Bruno Cândido.

**18h00 Espumante de honra**

**18h30 Visita aos stands e animação musical**

**18h30 Showcooking** (Praça de Alimentação das Confrarias)  
*“Pudim de pão com queimada”*  
Leonel Fernandes

**19h00 Prova sensorial** (Sala de provas sensoriais)  
*Batatas de Montalegre*  
Coopbarroso

**19h30 Showcooking** (Praça de Alimentação das Confrarias)  
*“Peixes de Portugal”*  
Docapesca

**19h50 Prova sensorial** (Sala de provas sensoriais)  
*Vinhos Verdes*  
Confraria Enogastronómica do Vinho de Felgueiras

**20h30 Jantar inaugural – Restaurante coletivo PECT (nave do Pavilhão)**  
Tema do jantar: “Peixes de Portugal”

**22h00 Animação**

**09h30** **Receção dos participantes**

**10h00** **Palestras – Sessão 3** (Auditório) | Moderação: Carlos Fernandes (Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo)

**10h05 – 10h20**

*“Do conventual ao eventual. Verdades, mitos e apropriações do conceito de doçaria conventual”*

João Pedro Gomes (Escola Superior de Educação de Coimbra / Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra)

**10h25 – 10h40**

*“Práticas alimentares, ritmos e ciclos da vida no Minho: quotidiano, festividades e associação à lavoura”*

Graciela Macedo (Designer de comunicação e entusiasta pela tradição e gastronomia antiga minhota)

**10h45 – 11h00**

*“Cozinhas Comunitárias dos Açores - Uma oportunidade para a promoção e atratividade imediata de visitantes aos territórios rurais”*

Cristina Melo (Local Food Culture®)

**11h05 – 11h20**

*“O papel da Escola na transmissão do património alimentar”*

Marta Quintas, José António Silva e Ricardo Lanção (ISLA - Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia (ISLA-Gaia) e Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Porto (ESHT)).

**11h20 – 11h30** – Questões e debate

**11h30** **Intervalo**

**11h40** **Palestras – Sessão 3** (Auditório) | Moderação: Elsa Ramos (Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Instituto Politécnico da Guarda)

**11h40 – 11h55**

*“A formação superior em Gastronomia e Artes Culinárias na competitividade dos territórios”*

Carlos Fernandes (Instituto Politécnico de Viana do Castelo, CETRAD e CiTUR) e Susana Rachão (Instituto Politécnico de Viana do Castelo, CETRAD)

**12h00 – 12h15**

*“A Gastronomia Saloia. Enquadramento do Concelho de Odivelas e do receituário do Mosteiro de Odivelas”*

Ana Monteiro (Priora da Confraria da Marmelada de Odivelas)

**12h20 - 12h35**

*“Salvaguarda do Património Cultural Imaterial. Preservação da Cultura Gastronómica Portuguesa: “Caldo de Nabos de Gondomar”*

Veríssimo Dias (Confraria do Caldo de Nabos de Gondomar)

**12h35 – 12h50**

*“Desafios dos restaurantes de Santa Maria da Feira, cidade criativa da gastronomia”*

Fernando Cruz (Un. Santiago de Compostela)

**12h50 – 13h00** – Questões e debate

**13h00 Almoço e abertura dos Restaurantes**

**Restaurante coletivo PECT  
(nave do pavilhão)**

Tema do almoço: “Cozinha portuguesa inovadora e tradicional”

**Restaurante Premium  
(1º andar)**

Tema do almoço: “Transmontana”

Equipa: Chef Bruno Ribeiro (autor), Chef Maria Caldeira de Sousa, Chef Cristina Rubina, Chef Myiuki Kano Ribeiro, André Querido (Corte de presunto)

**15h00 Visita** a uma exploração de raça Barrosã

**16h30 Provas sensoriais** (Sala de Provas)

- 16h30 – 17h00 – Chocolate (Chef Céu Carvalho, Céu Chocolatier)
- 17h00 - 17h45 – Águas (Confraria da Água)
- 18h - 18h45 – Alheiras (Confraria da Alheira de Mirandela)
- 19h-19h45 – Azeite (Porca de Murça)
- 20h-20h30 – Bacalhau (Lugrade)

**16h30 Showcookings** (Praça de Alimentação das Confrarias)

- 16h30 – Bazulaque (Confraria do Bazulaque) (exterior, Lareiras)
- 17h00 – 17h45 – Caldo de Nabos – Confraria do Caldo de Nabos de Gondomar
- 18h – 18h45 – Caldo de Farinha no pote - Graciela Macedo (Ex-Masterchef) (exterior, Lareiras)
- 19h00 – 19h45 – Gastronomia de São Tomé – Chef Hélio Menezes
- 20h00 – 20h30 – Caça – Chef a confirmar

**Animação** (Espaço “A Felicidade Sou Eu” no topo do pavilhão)

**18h00 “Terapia do Riso”**

Manuela Bulcão

**19h00**      **Apresentação do livro** (Espaço “A Felicidade Sou Eu” no topo do pavilhão)  
                  *“A Cozinha Popular Elitista”*  
                  Chef Nuno Diniz

**20h30**      **Jantar e abertura dos Restaurantes**

**Restaurante coletivo PECT**  
                                  **(nave do pavilhão)**  
                  Tema do jantar: “Minho”

**Restaurante Premium**  
                                  **(1º andar)**  
                  Tema do almoço: “Ouro do romano de Grou”

                  Equipa: Chef Maria Caldeira de Sousa  
                                  (autor), Chef Cristina Rubina, Chef Miuki  
                                  Kano Ribeiro, Chef Bruno Ribeiro André  
                                  Querido (Corte de presunto)

**23h00**      **Animação** – Filandorra e Queimada (nave do Pavilhão)

**9h00**    **Receção dos participantes**

**9h00**    **Pequeno-Almoço** servido pela Confraria da Regueifa e do Biscoito de Valongo (Restaurante Coletivo PECT)

**10h00**    **Palestras – Sessão 5** (Auditório) | Moderação: João Pedro Gomes

**10h00 – 10h15**

*“Caracterização físico-química e microbiológica de alheiras produzidas artesanalmente na Terra Fria transmontana”*

Odete Zefanias (1,2), Sara Fernandes (1), Ângela Fernandes(1), Ana Sofia Faria(1), Gisela Rodrigues(1), Lillian Barros(1), Vasco Cadavez(1), Úrsula Gonzales Barrón(1) (1 Centro de Investigação da Montanha (CIMO), Escola Superior Agrária - Instituto Politécnico de Bragança, Portugal; 2 Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (IIAM) - Direcção de Ciências) Animais, Maputo

**10h20 – 10h35**

*“Em Nome do Mel!”*

Bruno Terêncio (Cooperativa dos Produtores de Mel da Terra Quente e Frutos Secos, CRL.)

**10h40 – 10h55**

*“Gastronomia, Património e Território - Fileira do Queijo Serra da Estrela DOP”*

Joaquim Lé de Matos (Estrelacoop)

**11h00 – 11h15**

*“Gastronomia, patrimonialização e desenvolvimento territorial: o caso da Lampantana”*

José Rodrigues (Confraria da Lampantana)

**11h20 – 11h35**

*“Ao sabor da Bíblia”*

Luís Lavrador (Escola Superior de Educação de Coimbra/Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra)

**11h40 – 11h50** – Questões e debate

- 11h45 Intervalo**
- 12h00 Mesa redonda** (Auditório)  
“Promoção e valorização do ecossistema gastronómico Português”  
(Auditório) | Moderação: Óscar Cabral
- 12h45 Sessão de encerramento** (Auditório)
- 13h00 Almoço e abertura dos Restaurantes**
- | <b>Restaurante coletivo PECT<br/>(nave do pavilhão)</b> | <b>Restaurante Premium<br/>(1º andar)</b>   |
|---|---|
| Tema do almoço: “Barrosão”                              | Tema do almoço: “Barrosão”  |
|   | Equipa: Chef Cristina Rubina (autor), Chef Maria Caldeira de Sousa, Chef Miuki Kano Ribeiro, Chef Bruno Ribeiro André Querido (Corte de presunto) |
- 15h00 Chega de bois** (Chegódromo de Montalegre)



# APOIOS



Montalegre | 26, 27 e 28 de abril de 2024



## Apoio e Coorganização



## Patrocínios (em atualização)

