

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/CM Figueira da Foz)

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”

Cláudia Mataloto (Responsável da área de Gastronomia da Câmara Municipal de Cascais)

16h40 – 16h50 – Questões e debate

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

- Momento musical**
- 17h30** “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**



**PATRIMÓNIO
ENOGASTRONÓMICO
MONTALEGRE**

DIA 27

SÁBADO

9h00 **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 CİTUR) 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)
- 18h00 – 18h45 – Azeite (Porca de Murça)
- 19h00 – 19h45 – Alheiras (Confraria da Alheira de Mirandela)
- 19h45 – 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
- 18h00 – 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** – Bruxo Queiman e Queimada (nave do Pavilhão)

8h30 **Receção dos participantes**

8h30 **Pequeno-Almoço** servido pela Confraria do Pão, 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
- 12h00** **Showcooking** (Praça de Alimentação das Confrarias)
“*Sopa Seca*”
Confraria do Pão, da Regueifa e do Biscoito de Valongo
- 12h45** **Sessão de encerramento** (Auditório)
- 13h00** **Almoço e abertura dos Restaurantes**
- | Restaurante coletivo PECT
(nave do pavilhão) | Restaurante Premium
(1º andar) |
|---|---|
| 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

PATRIMÓNIO
ENOGASTRONÓMICO
MONTALEGRE

Montalegre | 26, 27 e 28 de abril de 2024



Apoio e Coorganização



Patrocínios (em atualização)

