



PROGRAMA

MONTALEGRE
21 a 23 ABRIL



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO



Montalegre | Uma Ideia
da Natureza!





A Organização do Evento propõe-se reunir as Confrarias e todos os seus confrades com o objetivo de um salutar convívio Confrádico e também a partilha de sabores e saberes intrínsecos ao Património Enogastronómico Ibérico.

Pelo seu alcance, importância e abrangência ibérica o evento pretende acontecer numa determinada frequência de tempo, uma vez a cada ano, com uma duração de três dias e rotativo em Municípios diferentes.

Uma das maiores particularidades do evento é a complexidade do seu programa. Além de palestras serão organizadas mesas redondas, demonstrações culinárias, provas e quatro refeições com o contributo de vários Chefes, Confrarias e Empresas do setor.

Escolhemos Montalegre por vários motivos e que geraram a ideia de congregação dos fundamentos da génese para a realização deste evento como o facto da localização geográfica, de festejar 750 anos do seu Foral, porque tem obra feita no Ecomuseu de Barroso, porque dinamiza uma centena de produtores de fumeiro que dão origem á maior feira do fumeiro do país, porque já ganhou o estatuto da mística, tema emblemático neste evento associado à Enogastronomia e porque em abril de 2018, Barroso recebeu a classificação da FAO, como território Agrícola Mundial.

É por todos estes motivos que em Montalegre queremos levar a cabo este primeiro evento tendo por tema a Enogastronomia e a Espiritualidade.

A Organização deseja concentrar, em Montalegre, durante três dias, as Confrarias Enogastronómicas de todo o país e da vizinha Espanha, para mostrar e debater o lugar da gastronomia tradicional, na senda do desenvolvimento de cada território e que expressão tem na dinâmica turística de cada região, na defesa das suas tradições e culturas.



DIA 21 SEXTA



10H00 - 14H30 - Receção dos participantes

Montagem dos stands

16H00 - Supervisão dos stands pela Organização

16H30 - Receção dos convidados:

*Presidente da Câmara Municipal de Montalegre
Organização*

17H00 - Sessão Oficial de Abertura - Subordinado ao tema:

“Património Enogastronómico - Presente e Futuro”

17H45 - Momento musical

Escola Mozart

18H00 - I Capítulo de Entronização da Confraria Gastronómica

de São Tomé e Príncipe

19H30 - Porto de Honra

20H00 - Abertura dos stands - Visita oficial

Animação - Pauliteiros de Miranda

21H00 - Jantar partilha de saberes e sabores

Ementa em Anexo

24H00 - Fecho dos stands



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO



Montalegre | Uma Ideia
da Natureza!



DIA 22 SÁBADO



09H00 - Abertura dos stands

09H30 - Seções Temáticas

09H30 - Rui Rosa Dias

Professor Universitário na European Business School

Título: *“A Gastronomia e a Espiritualidade”*

10H00 - Maria da Graça Borges Castanho

Fundadora da CannAzores e Canna Portugal e Professora Universitária

Título: *“O Poder Nutracêutico da Cannabis”*

10H30 - Sérgio Faias

Presidente do Conselho de Administração da Docapesca

Título: *“Valorização do Pescado”*

11H00 - Hilário Néri de Oliveira

Juiz do Conselho de Ilustres da Confraria do Covilhete de Vila Real

Título: *“A Alimentação Rural e Urbana”*

11H30 - Fernando D´Almeida Bernardo

Professor Catedrático Aposentado da Universidade de Lisboa

Título: *” A Gastronomia do Mar”*

13H00 - Almoço partilha de sabores e saberes

Ementa em Anexo

15H00 - Sessões temáticas

15H00 - Juan Manuel Garmendia

Presidente da Federación de Cofradías Gastronómicas Espanholas

Título: *“Cofradías Gastronómicas - Agentes en la defensa del sector primário y del turismo”*



15H30 - Representante da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas
Título: *“Património Gastronómico Português”*

16H00 - Pedro Castro Rego
Presidente da Federação das Confrarias Bâquicas de Portugal
Título: *“Património Vinícola Português”*

16H30 - 20H00 - Demonstrações Culinárias
- Consultar subprograma em anexo

16H30 - 20H00 - Mesas Redondas
- Consultar subprograma em anexo

16H30 - 20H00 - Provas
- Consultar subprograma em anexo

16H30 - Visitas Externas
Visita 1 - Forno Comunitário da Freguesia Santo André
Visita 2 - Reconhecimento de Plantas Silváticas Comestíveis

18H00 - Animação - “A Felicidade Sou Eu” Sessão de Riso Terapia
Monitora Manuela Bulcão, Editorial Novembro

20H30 - Jantar do Pote
Ementa em Anexo
Descubra os Segredos da Arte do Corte do Presunto

22H30 - Ceia Mística
Sopa da Pedra* - Confraria Gastronómica de Almeirim
*custo 3.00€

22H30 - Animação Cultural
Filandorra - Teatro do Nordeste
Queimada do Padre Fontes

24H00 - Fecho dos stands



DIA 23 DOMINGO



09H00 - Pequeno Almoço

Cortesia da Confraria da Regueifa do Pão e do Biscoito de Valongo

10H00 - I Capítulo de Entronização da Confraria Internacional

Cannabis Portugal

11H00 - Degustação de Bolo Levedo com Chá de Gorreana com Cânhamo

11H30 - Desfile das Confrarias

Banda do Galo de Barcelos

12H00 - Fotografia de Família Confrádica

12H30 - Abertura dos stands

12H30 - Sessões Temáticas

12H30 - José Augusto Teixeira Maia Marques

Docente Universitário na Universidade Católica

Título: *“A Alimentação nos Atos Fúnebres”*

12H50 - Nuno Manuel Reis Laureano Diniz

Professor na Escola de Hotelaria de Lisboa

Título: *“Tradição e Tolerância”*

13H10 - José António Gonzalez

Docente Universitário na Universidade de Salamanca

Título: *“Bruxas, Plantas Mágicas e Mau Olhado”*

13H30 - Almoço Eco-friendly - desperdício zero

Ementa em Anexo



14H30 - 16H00 - Demonstrações Culinárias

- Consultar subprograma

14H30 - 16H00 - Mesas Redondas

- Consultar subprograma

14H30 - 16H00 - Provas

- Consultar subprograma

15H00 - Apresentação do Livro

Título: "*Transparências*" de Rui Rosa Dias

16H30 - Sessão Oficial de Encerramento

17H30 - Desmontagem dos stands



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO

Montalegre



Uma Ideia
da Natureza!

porto**enorte**^{TEM}



EMENTA

DIA 21 SEXTA | 21H00



JANTAR

PARTILHA DE SABERES E SABORES

Entradas:

- Covilhetes
- Petinga de Escabeche
- Safu - São Tomé
- Tártaro de Cavala

Pratos:

- Caldeirada de Peixe
- Calulu
- Feijoada de Sames
- Frango à Brás

Sobremesas:

- Arroz-Doce
- Rabanadas Poveiras
- Bolo de Banana
- “Bruxildas” Chocolate Negro com Cacau de São Tomé e Violetas Cristalizadas

Bebidas: Água, Vinho e Café

Chefes:

- Emídio Concha de Almeida
- Agostinho Martins
- Hélio Menezes
- Nuno Nascimento
- Filipe Pessoa
- Céu Carvalho

Confrarias participantes:

- Confraria da Caldeirada de Peixe e do Camarão de Espinho
- Confraria do Arroz-Doce
- Confraria do Covilhete
- Confraria dos Sabores Poveiros
- Confraria Gastronómica de São Tomé e Príncipe
- Confraria Gastronómica do Bacalhau de Ílhavo
- Confraria Gastronómica do Frango do Campo



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO



Montalegre | Uma Ideia
da Natureza!



EMENTA

DIA 22 SÁBADO | 13H00



ALMOÇO

PARTILHA DE SABERES E SABORES

Entradas:

- Degustação de Pescado das Lotas Portuguesas
- Variados de Frango

Pratos:

- Paelha de Canhono
- Paelha de Caril
- Paelha Galega
- Paelha Marinheira
- Paelha Negra
- Paelha Ribatejana
- Paelha Vegetariana
- Arroz de Cabidela
- Arroz de Frango do Campo
- Arroz de Sardinha

Sobremesas:

- Mousse de Amêndoa
- Pudim de Abóbora

Bebidas: Água, Vinho e Café

Chefes:

- Agostinho Martins
- Hélio Menezes
- José Maria Lino
- Lídia Brás
- Luís Magalhães
- Maria Caldeira
- Nuno Nascimento

Artesãos de Cozinha:

- Cláudia Carvalho
- Cristina Pereira
- Magda Taxa
- Manuel Lagarto

Confrarias participantes:

- Cofradia de la Orden de La Cigala de Marín
- Confraria da Sopa Caramela
- Confraria do Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas
- Confraria do Canhono Mirandês DOP e dos Sabores da Terra de Miranda
- Confraria dos Sabores Poveiros
- Confraria Gastronómica do Frango do Campo
- Real Confraria da Amêndoa de Portugal

Empresas:

- Docapesca



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO



Uma Ideia
da Natureza!



EMENTA

DIA 22 SÁBADO | 20H30



JANTAR

JANTAR DO POTE

Entradas:

- Alheira
- Bola de Cebola
- Enchidos
- Presunto*
- Queijos

Pratos:

- Caldeirada de Canhono no Pote
- Cozido Barrosão no Pote
- Pote de Sopa de Alheira
- Rancho da Freguesia da Carragosa no Pote

Sobremesas:

- Creme de Milhos com Cebola
- Sarrabulho Doce

Bebidas: Água, Vinho e Café

Chefes:

- Agostinho Martins
- Hélio Menezes
- Lídia Brás
- Nuno Diniz
- Paulo Correia
- Ricardo Cruz
- Vitor Adão

Artesãos de Cozinha:

- Cristina Moniz
- Maria Joana Ala

Confrarias participantes:

- Confraria do Canhono Mirandês DOP e dos Sabores da Terra de Miranda
- Confraria Gastronómica da Carne Barrosã
- Confraria da Alheira de Mirandela
- Confraria do Sarrabulho Doce
- Real Confraria Gastronómica das Cebolas

Empresas/Associações:

- Associação dos Produtores de Fumeiro de Montalegre
- Produtores de Alheiras de Mirandela IGP

Câmaras Municipais:

- Câmara Municipal de Bragança Freguesia da Carragosa
- Câmara Municipal de Miranda do Douro



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO



Montalegre | Uma Ideia
da Natureza!





EMENTA

DIA 22 SÁBADO



*MESAS DE PRESUNTOS TELHEIRO EXTERIOR

Mesa de presunto 1 – “Casa do Presunto” e Escola de Corte”
Chef Cortador Vitor Oliveira

Mesa de presunto 2 – Associação dos Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã
Germano Surreira - cortador local

Mesa de presunto 3 – Amigos de la Matanza Típica de Guijuelo



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO



Montalegre | Uma Ideia
da Natureza!



EMENTA

DIA 23 DOMINGO | 13H30



ALMOÇO

ECO-FRIENDLY - DESPERDÍCIO ZERO

Entradas:

- Alheira
- Covilhetes
- Galinha Pedrês
- Iguarias Variadas

Chefes:

- Agostinho Martins
- Álvaro Costa
- Filipe Pessoa
- Hélio Menezes

Pratos:

- Iguarias Variadas
- Milhos e Carnes da Montanha
- Sopa Caramela

Artesão de Cozinha:

- Manuel Lagarto
- Cristina Pereira
- Filomena Lopes

Sobremesas:

- Iguarias Variadas
- Pasteis de Massa Tenra de Arroz Doce

Confrarias participantes:

- Confraria do Arroz Doce
 - Confraria do Covilhete
 - Confraria dos Milhos
 - Todas as Confrarias
- Partilha das suas Iguarias

Bebidas: Água, Vinho e Café

Empresas:

- Carnes da Montanha
- Produtores de Alheiras de Mirandela IGP



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO



Montalegre | Uma Ideia
da Natureza!





DEMONSTRAÇÕES CULINÁRIAS

DIA 22 SÁBADO



COZINHA 1

PAVILHÃO MULTIUSOS DE MONTALEGRE

16H30 - Confraria da Lampreia de Entre-os-Rios
Arroz de Lampreia à Moda de Entre-os-Rios

17H15 - Confraria do Bazulaque de Magneto
Bazulaque

18H00 - Confraria da Sopa Caramela
Sopa Caramela

18H45 - Confraria da Pastinaca e do Pastel de Molho da Covilhã
Sopa de Cherovia

19H30 - Real Confraria Gastronómica das Cebolas
Bola de Cebola





COZINHA 2

PAVILHÃO MULTIUSOS DE MONTALEGRE

16H30 - Docapesca

O melhor peixe é nosso!

17H15 - Maria do Céu Antunes

Segredos de Javali

18H00 - Confraria Internacional Cannabis Portugal

a) Cannabis Pesto & Pasta

b) Bolo de Maçã com Cânhamo e Calda Canábica de Chocolate

18H45 - Confraria da Caldeirada de Peixe e do Camarão de Espinho

Arroz de Robalo com Percebes

19H30 - Real Confraria da Amêndoa de Portugal

Amêndoa Caramelizada



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO



Montalegre | Uma Ideia
da Natureza!

portoenorte^{TEM}

DEMONSTRAÇÕES CULINÁRIAS

DIA 23 DOMINGO



COZINHA 1

PAVILHÃO MULTIUSOS DE MONTALEGRE

14H30 - Confraria da Urtiga
Confecção de Ementas com Urtiga

15H15 - Confraria Gastronómica de São Tomé e Príncipe
Gastronomia Santomense

COZINHA 2

PAVILHÃO MULTIUSOS DE MONTALEGRE

14H30 - Docapesca
O melhor peixe é nosso!

15H15 - Confraria do Pão da Regueifa e do Biscoito de Valongo
Sopa Seca



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO



Montalegre | Uma Ideia
da Natureza!





MESAS REDONDAS

PAVILHÃO MULTIUSOS DE MONTALEGRE



DIA 22 SÁBADO

16H30 - Confraria de São Tomé e Príncipe

A Importância da Gastronomia no Desenvolvimento de S. Tomé e Príncipe

17H30 - Confraria dos Enófilos e Gastrónomos da Beira Serra

Apresentação do Livro - "Crónica de Gastronomia e Iliteracia Alimentar"

18H30 - Anabela Ramos Silva

Apresentação do Livro "Laranjas de Portugal"

19H30 - Confraria Internacional Cannabis Portugal

A Planta da Canábis: A Legalização e o Desenvolvimento Económico dos Países

DIA 23 DOMINGO

14H30 - Confraria da Carne Barrosã

A Carne Barrosã e a Saúde

15H30 - Confraria da Caldeirada de Peixe e do Camarão de Espinho

Produto Local, Km 0 e Sustentabilidade



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO



Montalegre | Uma Ideia
da Natureza!



PROVAS

PAVILHÃO MULTIUSOS DE MONTALEGRE



DIA 22 SÁBADO

12H30 - Prova de Águas

16H30 - Prova de Águas

16H30 - Prova de Vinhos Verde de Felgueiras

17H15 - Prova de Cervejas

18H00 - Prova de Azeites

18H45 - Prova de Meis

19H30 - Prova de Infusões

DIA 23 DOMINGO

14H30 - Prova de Leites

15H15 - Prova Cerveja de Urtiga



PATRIMÓNIO ENOGASTRONÓMICO
CULTURA E TRADIÇÃO



Montalegre | Uma Ideia
da Natureza!

