



**Bragança**  
Criativa

CIDADE DA GASTRONOMIA  
CANDIDATURA A UNESCO  
CITY OF GASTRONOMY  
APPLICATION FOR UNESCO

---

## Mensagem

A Gastronomia Transmontana e, nomeadamente, a Gastronomia de Bragança é muito rica e diversificada. Rica, pela qualidade dos produtos, pela sabedoria de quem os cultiva e confeciona, pelas tradições que mantêm a sua autenticidade. Diversificada, pela grande variedade de produtos e de pratos, pela criatividade de antigos e novos Chefs que, com criatividade e inovação, vão introduzindo pratos de fusão na Gastronomia Transmontana tradicional.

Neste contexto, o Município de Bragança iniciou, em 2014, um projeto de afirmação internacional da gastronomia brigantina, através da valorização da cultura, das tradições e dos produtos endógenos, assente na criatividade, na inovação e no envolvimento da comunidade e diferentes *stakeholders*.

Pretende-se, com a adesão à Rede de Cidades Criativas da Unesco, promover a cooperação com outras cidades que, tal como Bragança, reconhecem a criatividade como fator estratégico de desenvolvimento sustentável. Pretende-se, assim, criar novas parcerias promotoras da inovação, das indústrias culturais e criativas, e de atividades, nomeadamente económicas (onde se inclui o turismo, tendo a pandemia criado novas oportunidades para os territórios de baixa densidade), ligadas à gastronomia.

Bragança é uma cidade com um rico património cultural que remonta aos tempos mais antigos, refletindo séculos de história, tradições e identidade. Ao longo dos anos, o município tem promovido diversos eventos que celebram e enaltecem esse legado, valorizando as suas raízes e destacando a importância da cultura como elemento agregador e motor de desenvolvimento local.

## Festas de Inverno

As típicas Festas de Inverno são o eternizar de um ritual pagão, que no seu íntimo é, acima de tudo, uma homenagem à Mãe Natureza. Um ritual de fertilidade, fecundidade, iniciação, purificação. Os rituais alusivos às máscaras, uma **tradição que remonta aos antepassados celtas**, decorrem em várias aldeias do concelho e têm o seu expoente máximo entre 25 de dezembro e 6 de janeiro, colocando em evidência uma mistura entre rituais profanos e religiosos.

***As festas de inverno são ritos do mais profundo simbolismo que resistiram à passagem do tempo e se conservam bem vivas na cultura do povo da região de Bragança.***

Ainda hoje se mantêm ativos estes rituais em Bragança, nas aldeias de Aveleda, Baçal, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Rebordáinhos, Rebordãos, Rio de Onor, Salsas e Varge, nas afamadas festas de Santo Estevão e dos Reis.

Durante as festividades, a comida torna-se um símbolo de comunidade e identidade cultural, parte da ritualística, sendo frequentemente oferecida em festas comunitárias ou partilhada em lareiras cheias de animação.



## Feira das Cantarinhas e Feira do Artesanato

Dizem os historiados que a Feira das Cantarinhas se realizava dentro ou fora da Cidadela, na **época medieval**, conforme a paz da época o permitisse. Esta feira acontecia em estreita relação com o ciclo agrícola, quando os trabalhadores iniciavam as suas idas para os campos e a cantarinha (originária da aldeia de Pinela) serviria para levar a água e “matar a sede”.

***De origem medieval, a Feira das Cantarinhas tem como principal característica a comercialização de cantarinhas de barro.***

Hoje as famosas cantarinhas de barro são recriadas em diversos tamanhos, cores e feitios, por hábeis artesãos, tendo como finalidade a ornamentação. Dizem os mais antigos que dão sorte e prosperidade a quem as comprar. Também nesta feira é vendido, tradicionalmente, o renovo (hortaliças de várias qualidades prontas a serem plantadas).



## Festival Lombada – Música e Tradição

Um evento cultural organizado pela Associação Cultural e Ambiental de Palácios, **desde 1998**, com o apoio do Município de Bragança, que procura recordar os trajes tradicionais, a música, as danças, as atividades agrícolas, o convívio, a gastronomia e a animação de outros tempos, naquele que é o festival de maior longevidade no distrito.

***O Festival acolhe a recriação da segada e da malha manual, num momento onde os participantes são convidados a reviver os trabalhos do campo.***

Neste evento, além do fabrico artesanal do pão e dos *workshops* tradicionais, há também uma feira de artesanato e de produtos da terra e vários concertos temáticos de música tradicional.



---

## Centro de Investigação de Montanha

Desde a sua criação, em **2002** o CIMO (Centro de Investigação de Montanha) segue uma abordagem interdisciplinar baseada numa estratégia de pesquisa aplicada, abrangendo questões e competências que vão desde a Natureza (matérias-primas, recursos naturais, biodiversidade, gestão agrícola e florestal) até aos Produtos (alimentos ou materiais de base biológica).

O centro desenvolve diversos projetos em áreas multidisciplinares, abrangendo investigação em biodiversidade, sustentabilidade, gestão de recursos naturais, agricultura de montanha e inovação tecnológica.

Podem destacar-se, alguns dos projetos mais recentes:

- *LIFE SILFORE* - Towards the conservation and management of resilient agroforestry system through silvopastoralism (**projecto iniciado em 2022**);
- *MEDACORNET* - Rescuing acorns as a Mediterranean traditional superfood (**projecto iniciado em 2023**);
- *I-ReWater* - Gestão sustentável dos recursos hídricos em agricultura de regadio no espaço SuDOE (**projecto iniciado em 2024**);
- *Nutr&ssencial* - Desenvolvimento de alternativas proteicas com propriedades nutricionais melhoradas (**projecto iniciado em 2024**);
- *INOVOlive* - Inovação na cadeia de processamento da azeitona de mesa por fotobiomodulação e valorização dos resíduos através de uma abordagem sustentável (**projecto iniciado em 2024**).

***Os projetos do CIMO contam com a colaboração de parceiros nacionais e internacionais, reforçando a cooperação científica e a partilha de conhecimento em prol de objetivos comuns.***

Estas iniciativas refletem o compromisso do centro em promover soluções científicas que respondam aos desafios ambientais, económicos e sociais das regiões de montanha.

## Festa da História

A Festa da História de Bragança é um evento anual, **realizado desde 2006**, que transforma o Castelo de Bragança e o seu centro histórico num cenário medieval vibrante. Realizada em agosto, esta celebração recria lendas e episódios históricos da região, proporcionando aos visitantes uma imersão na Idade Média através de torneios, cortejos, mercados e diversas atividades temáticas.

***A participação de mais de 140 voluntários locais é fundamental para dar vida a este evento, que atrai milhares de visitantes de todas as idades.***

No mercado medieval, os visitantes podem provar pratos que remetem às tradições alimentares da época, com especial atenção às carnes de caça e de criação típicas da região transmontana, como o javali, o veado e o leitão. Preparados com receitas tradicionais, evocam os sabores robustos e autênticos que caracterizavam a alimentação na Idade Média. As tendas gastronómicas oferecem aos visitantes iguarias como assados no espeto, transportando-os para uma época em que a caça e a criação animal eram essenciais para o sustento das comunidades. Esta conexão entre o passado e o presente refletiu-se na valorização dos produtos regionais e no respeito pelas tradições culinárias, tornando a experiência gastronómica uma extensão da própria celebração histórica.



## Banca na Praça

Em **2014**, o Município de Bragança iniciou a “Banca na Praça”, disponibilizando 14 bancas para venda de produtos locais, produções artesanais e artesanato.

Esta iniciativa que começou por se realizar apenas entre maio e setembro, depressa se afirmou como um polo de dinamização comercial e turística, levando a que em **2015** também se realizasse a “Banca de Natal” (sábados de dezembro) e que em **2024**, se realizasse a “Banca de Outono” (relacionada com a castanha e cogumelos).

***As Bancas são instaladas na Praça da Sé (espaço central de Bragança), nos sábados de maio a setembro.***

Este evento, tem levado ao surgimento de pequenos produtores artesanais e ao escoamento de produções agrícolas, num contributo para a sustentabilidade e valorização do produto.



## Festival do Butelo e das Casulas & Carnaval dos Caretos

Em 2014, o Festival do Butelo e das Casulas passou a realizar-se em Bragança, num espaço com expositores e produtores locais, numa perspetiva de recuperação e valorização do butelo e das casulas, tendo sido associada ainda a Semana Gastronómica em restaurantes aderentes.

Em 2019, iniciaram-se os *showcooking's* no espaço do Festival do Butelo e das Casulas, tendo sido convidados o chef. Óscar Geadas, o chef. António do IEFP, entre outros.

Esta iniciativa tem permitido a valorização dos produtos típicos (sobretudo o butelo e as casulas), o que tem contribuído para a manutenção de cozinhas regionais e sustentabilidade da produção local.

***Se em 2014 o butelo era vendido a 8€/kg e as casulas a 5€/kg, em 2024, o butelo foi vendido a 16€/kg e as casulas a 30€/kg.***



São ainda dinamizadas apresentações em diversas cidades portuguesas e espanholas, onde são convidados jornalistas, *opinion makers* e cozinheiros, para degustarem o butelo e casulas, preparados por chef's renomados (Rui Paula, Marco Gomes, Justa Nobre, etc).

***Em 2024 o Município de Braga promoveu uma ação de comunicação e marketing para divulgação do “Festival do Butelo e das Casulas & Carnaval dos Caretos” na cidade de Braga (Cidade Criativa da UNESCO no domínio das Media Arts).***

O Mercado Municipal de Braga acolheu uma demonstração gastronómica da iguaria brigantina e animação de caretos e gaiteiros. Uma iniciativa que contou com o apoio do Município de Braga, da Confraria do Butelo e das Casulas e da Academia Ibérica da Máscara.



## Festival D´Onor

O Festival d´Onor, realizado na aldeia histórica de Rio de Onor **desde 2017**, é uma celebração que une tradição, cultura e comunidade em torno do património único desta região transmontana. Demonstrando o compromisso em preservar e partilhar as tradições, o festival transforma-se num encontro de sabores, memórias e cultura que reforça a identidade e a vitalidade de Rio de Onor.

***A celebração promove ainda o convívio em torno da mesa, refletindo o espírito coletivo que caracteriza a aldeia.***

Este evento celebra o modo de vida comunitário da aldeia, bem como as suas práticas ancestrais.



# “Carta Gastronómica de Bragança”

O projeto editorial “Carta Gastronómica de Bragança” (2017) apresenta um resumo histórico dos costumes gastronómicos de Bragança, abrangendo desde a época medieval até os dias atuais. A publicação inclui 128 fotografias de objetos e artefactos, além de 199 receitas recolhidas em 77 entrevistas.

A conceção gráfica da “Carta Gastronómica de Bragança” ficou a cargo da OOF Design.

***O livro editado pelo Município de Bragança, em abril de 2017, foi distinguido com o galardão de prata na categoria relativa a design de comunicação, na edição de 2019 dos “Graphis Awards”.***

Os “Graphis Awards” são atribuídos anualmente, desde 1952, aos melhores projetos de design, fotografia, ilustração e publicidade de todo o mundo. O galardão “Design Annual” integra a competição da Graphis que premeia anualmente trabalhos reveladores de especial talento na categoria de design de comunicação.

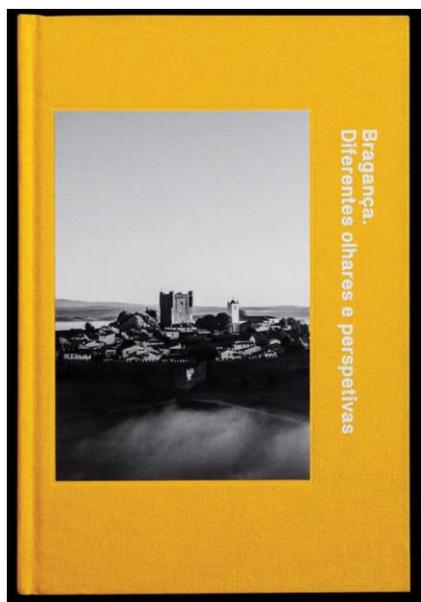


## “Bragança. Diferentes olhares e perspetivas.”

Desenvolvida pelo estúdio OOF Design, em 2019, a obra surgiu de um convite do Município a seis fotógrafos ligados a Bragança — António Sá, Francisco Santos, Manuel Teles, Paulo Barreira, Pedro Rego e Rui Paulo. As fotografias estão organizadas em torno das quatro estações do ano, destacando o rico património paisagístico, a gastronomia, a fauna, a flora e as tradições profundamente enraizadas na região.

O livro reúne 222 imagens cuidadosamente selecionadas, escolhidas de um acervo de mais de mil capturas, retratando o que há de mais autêntico e genuíno no concelho.

***Editado pelo Município de Bragança aquando das comemorações dos 556 anos de cidade, “Bragança. Diferentes Olhares e Perspetivas” foi distinguido, com um Silver Award, pela Graphis, tendo em conta o seu design gráfico.***



## Reunião Plenária da Secção de Municípios para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)

Teve lugar, na Sala de Atos do Município de Bragança, a Reunião Plenária da Secção de Municípios para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), da Associação Nacional de Municípios Portugueses.

Miguel Abrunhosa, Vereador da Câmara Municipal de Bragança e Vice-Presidente da Mesa da Secção de Municípios para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, destacou na sessão de boas-vindas, a estratégia do Município de Bragança nas áreas da sustentabilidade e do desenvolvimento económico e social, tendo em vista o cumprimento da Agenda 2030 da ONU.

Seguiu-se a intervenção do Presidente da Mesa da Secção e Presidente da Câmara Municipal de Loulé, Vítor Aleixo, e posteriormente a intervenção de Maria João Rauch, especialista na área do desenvolvimento integrado com base em sistemas de governança participativos, tendo abordado a temática dos Relatórios Voluntários Locais e Relatório Voluntário Nacional.

Os Municípios de Braga e de Mafra partilharam boas práticas relacionadas com a elaboração do Relatório Voluntário Local e foi, ainda, apresentado e discutido o estado de arte relativo aos Relatórios Voluntários Locais em Portugal.

Esta secção integra 79 Municípios nacionais e visa contribuir para o diálogo, troca de experiências e partilha de soluções em torno de um referencial de ação comum da Agenda 2030 e para cujo cumprimento as autarquias locais têm um papel e responsabilidade essenciais.



## Encontro Internacional de Gastronomias do Mundo

Apostado em valorizar e preservar o património gastronómico, a inovação alimentar e em estreitar laços com referências internacionais na área da gastronomia, o Município de Bragança organizou **em 2023**, ao longo de dois dias, o “Encontro Internacional de Gastronomia – A Arte da Alimentação de Bragança”. Os trabalhos arrancaram com o debate sobre “A Importância da Gastronomia, da Cultura e da Criatividade para o Desenvolvimento Sustentável”, onde foram abordados temas como: o ensino e a investigação da gastronomia; a gastronomia como elo de viajantes, de turistas e do diálogo intercultural; a importância das Confrarias Gastronómicas para a promoção e valorização da cultura e da gastronomia; a gastronomia transmontana; e a ligação a outros temas da Rede de Cidades Criativas.

***Foram partilhadas experiências das cidades-membro da Rede de Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO convidadas para este evento: Idanha-a-Nova, Braga e Santa Maria da Feira (Portugal); e, também, Belém do Pará (Brasil), Tsuruoka (Japão) e Água Grande (São Tomé e Príncipe), enquanto cidade observadora.***



## Centro Ciência Viva de Bragança

O Centro Ciência Viva de Bragança realiza regularmente a atividade "A cozinha é um laboratório" sob a forma de oficinas científicas, dirigido a crianças dos 6 aos 12 anos e a seniores institucionalizados.

Esta atividade pretende despertar nas crianças o gosto pela ciência e demonstrar a sua presença no nosso dia a dia. Quando cozinhamos ocorrem inúmeras reações químicas e físicas e ainda podemos saborear o resultado final! Permite-lhes conhecer a Roda da alimentação mediterrânica, que privilegia alimentos locais e sazonais, conjugados com a partilha de tradições.

***As oficinas "A cozinha é um Laboratório", que se iniciaram em 2024, vão continuar a realizar-se em 2025.***

As atividades científicas de carácter lúdico-didático para seniores, com o tema "A cozinha é um laboratório" recorre à partilha de vivências e memórias dos e das participantes, que ajudam a explicar ou a descobrir a ciência que explica determinado fenómeno, como por exemplo, o que é o glúten e porque é necessário na massa do pão.



## Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa

Bragança foi o palco das celebrações do **Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa 2024**, destacando a riqueza e a diversidade da cultura gastronómica do país.

O programa incluiu mesas-redondas e debates promovidos por confrarias, críticos gastronómicos, chefs e associações, fomentando o diálogo sobre a importância da gastronomia nacional.

Entre as várias atividades, os visitantes tiveram a oportunidade de explorar a "Banca na Praça", onde produtos regionais de diversas confrarias foram apresentados, acompanhados por degustações e provas de vinhos de Trás-os-Montes.

***As comemorações foram promovidas pela Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, com o apoio do Município de Bragança.***

O momento central das comemorações incluiu uma arruada protagonizada por 28 Confrarias Gastronómicas vindas de todas as regiões do país, incluindo Madeira e Açores. Na Sessão Comemorativa, realizada no Teatro Municipal de Bragança, foram prestadas homenagens, apresentado o novo site da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas e divulgado o selo comemorativo do "Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa 2024".



## Agrupamento de Escolas Abade de Baçal

O Centro Tecnológico Especializado do Agrupamento de Escolas Abade de Baçal prepara os alunos para o desenvolvimento de funções técnicas e criativas em áreas fundamentais do setor industrial e de serviços, com uma forte componente prática e adaptada às exigências do mercado. Este centro oferece uma formação completa e especializada em diversos cursos, nomeadamente Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar, Turismo Ambiental e Rural e ainda Multimédia.

***A Escola Secundária Abade de Baçal, em Bragança, foi a única do distrito a ser contemplada com um Centro Tecnológico Especializado, na área industrial. Esta aprovação permite-lhe lecionar cursos de cozinha, restauração e turismo.***

O Curso Profissional Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria visa a formação de profissionais aptos a planificar e dirigir trabalhos de cozinha, colaborar na estruturação de ementas, preparar e confeccionar refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente de gastronomia regional portuguesa e internacional.



Chefe Óscar Geadas

Centro Tecnológico Especializado Industrial  
Abade de Baçal | Cozinha Pastelaria

**Descobre o teu potencial na cozinha!**

Torna-te num mestre na arte da culinária e aprende com os melhores.

PRR. AGRICULTURA E PESQUISA RURAL. 2030. ESTRATÉGIA DE INVESTIMENTOS. UNIAO EUROPEIA

---

## **Agrupamento de Escolas Emídio Garcia**

O Agrupamento de Escolas Emídio Garcia, no âmbito do ***Programa de Cooperação Transfronteiriça Interreg Espanha-Portugal (POCTEP) 2021-2027***, está a participar no *projecto Eris\_ie* (Empreendedorismo Responsável, Inclusivo e Sustentável através da Inovação Educativa) que irá decorrer durante o presente ano letivo.

Este projeto tem como objetivos criar uma rede de colaboração entre os estabelecimentos de ensino de Castela de Leão e da Região Centro e Norte de Portugal, onde os alunos (estudantes do 10.º ano de Língua Espanhola) coloquem em prática projetos transfronteiriços promovendo atividades tradicionais, fomentando o espírito empresarial, inclusivo, socialmente responsável, sustentável e financeiramente viável, ao mesmo tempo que visa promover a aprendizagem das Línguas Portuguesa e Espanhola entre docentes e alunos.

***Os eventos serão baseados em experiências únicas no ambiente natural e cultural de ambas as regiões. A intenção é valorizar o património material e imaterial de ambas as regiões.***

Estão também em curso projetos contínuos nas áreas ambiental, social e educativa, reforçando o compromisso com a sustentabilidade e o desenvolvimento da comunidade, entre os quais:

- Semear, Tratar e Plantar;
- Projeto Km0 - Agrupamentos da cidade de Bragança juntos pelo ambiente;
- Projeto *GoGreen*;
- Programa de Alimentação Saudável: Lanches Saudáveis;
- Campanha de recolha de alimentos;
- Sensibilização para a importância de uma alimentação equilibrada;
- Curso Profissional de Técnico Auxiliar de Saúde: *Workshop "Pão de Sementes" (Parceria: Padaria de Gimonde)*;

---

## Agrupamento de Escolas Miguel Torga

**Projeto Lancheira Saudável** - Atividade realizada durante o ano letivo, tendo, pontualmente alguns *workshops* para sensibilização.

Este projeto, implementado no Agrupamento de Escolas Miguel Torga, no ano letivo 2015/2016, e que tem contribuído para a melhoria contínua da qualidade nutricional dos lanches das crianças do pré-escolar e do 1.º Ciclo, foi apresentado pela Equipa de Saúde Escolar, que integra a enfermeira da ULS do Nordeste, Ana Sofia Coelho, a nutricionista da ULS Nordeste, Lígia Afonso, e a professora do Agrupamento de Escolas Miguel Torga, Gracinda Amaro. Tem como principais objetivos capacitar as crianças para escolhas saudáveis e oferecer aos encarregados de educação opções nutricionalmente equilibradas e mais económicas. São desenvolvidos *workshops* e ações de sensibilização sobre alimentação saudável e são efetuadas duas avaliações (sem aviso prévio) por ano. Os lanches são classificados através do sistema semáforo, ou seja, com a cor verde (quando são saudáveis), amarela (quando existem alimentos menos saudáveis) ou vermelha (quando não são saudáveis). Pretende-se assim desincentivar o consumo de alimentos processados e com grandes quantidades de açúcar e de gorduras saturadas e, ao mesmo tempo, promover a sustentabilidade ambiental.

**BiKE Solidária** - Atividade anual, com várias saídas ao longo do ano.

Atividade integrada no Plano Cultural do AE Miguel Torga, no âmbito do Plano Nacional das Artes que estimula a relação intergeracional através dos sabores e tradições. Dinamizada em articulação com a Fundação Betânia, envolve alunos do agrupamento que adotam um(a) avô(ó) e em conjunto vão relembrando as tradições e as “novidades”, nomeadamente os saberes das nossas aldeias que integram as profissões, as atividades que eram realizadas pelos utentes da Fundação e a gastronomia da nossa região.

**Semana da Alimentação** - Atividade realizada anualmente durante 1 semana.

Programa de atividades ligadas à questão da alimentação, com a realização de *workshops*, sessões de sensibilização, feiras gastronómicas e outras durante uma semana. Todas as atividades estão focadas na sensibilização para uma alimentação saudável, sustentável e mediterrânica.

## Conferência de imprensa Gala Michelin

Bragança recebeu, no Centro de Arte Contemporânea Graça Morais, o arranque da Gala do Guia Michelin, que acontece a 25 de fevereiro 2025, no Porto, e na qual vão ser conhecidas as novas estrelas Michelin.

A conferência de imprensa foi antecipada por um *welcome coffee* onde produtores locais apresentaram os seus produtos e artesanato. Foi, ainda, durante a conferência de imprensa, que foram revelados os nove chefs, todos com estrelas Michelin, que vão confeccionar o menu da Gala do Guia Michelin para os 500 convidados, e entre os quais se encontra o brigantino Óscar Geadas, da G Pousada.

***Esta iniciativa, é um reflexo da crescente importância da região de Trás-os-Montes no panorama gastronómico e cultural, nacional e internacional.***



# Preparação da candidatura de Bragança à Rede de Cidades Criativas da UNESCO, na área da Gastronomia

## Reuniões setoriais com stakeholders

Foram auscultadas mais de 20 entidades públicas e privadas, instituições e empresas do Concelho de Bragança de áreas, como investigação e ciência, educação, produtos regionais e endógenos, confrarias, restauração e setor social.

***Pretende-se que este projeto seja mobilizador da comunidade e das diferentes forças vivas do território, num processo verdadeiramente participativo.***



## Troca de experiências com Cidades Criativas da UNESCO da Região Norte

Reunião com o Vereador da Câmara Municipal de Santa Maria da Feira, Dr. Gil Ferreira.

Apresentação das linhas mestras da candidatura de Bragança à Rede de Cidades Criativas da UNESCO, na área da gastronomia, e recolha de contributos para valorização e enriquecimento do projeto.

***Santa Maria da Feira é atualmente a única cidade portuguesa a integrar a rede de Cidades Criativas da UNESCO, na área da gastronomia.***



Reunião com o Dr. Jorge Sobrado, Vice-Presidente da CCDRN, e com o Dr. Ricardo Rio, Presidente da Câmara Municipal de Braga.

Braga, que já integra esta rede na categoria de Media Arts, demonstrou total apoio institucional à candidatura de Bragança, reconhecendo o trabalho contínuo do território na valorização da gastronomia, cultura, tradições e produtos locais.



---

**Reunião com a Dra. Rosário Machado, Diretora do Departamento de Cultura da Câmara de Amarante, e respetiva equipa.**

Amarante foi distinguida em 2017 como Cidade Criativa da UNESCO, na área da Música, reconhecendo o seu compromisso com a cultura e a criatividade como motores de desenvolvimento sustentável.



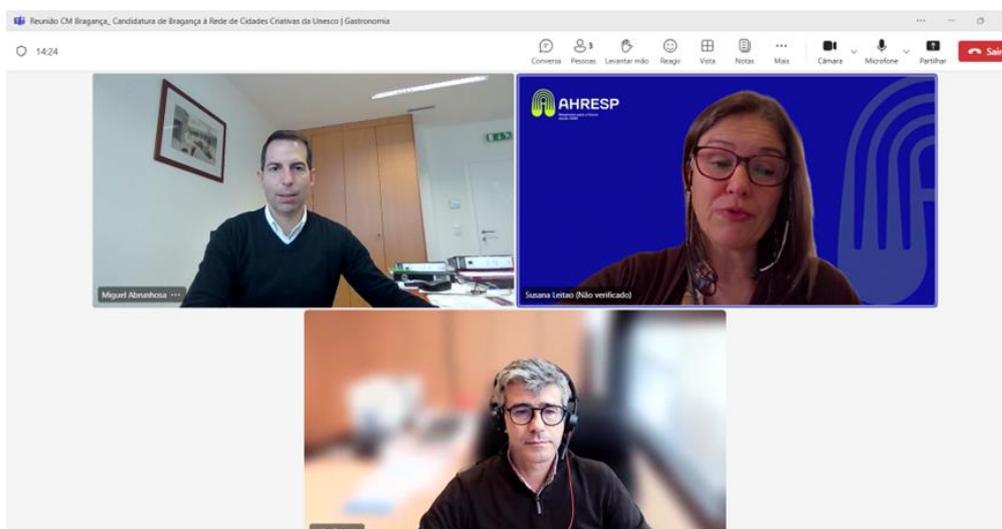
**Reunião com a Dra. Maria Elisa Azevedo Leite Braga, vereadora da Câmara Municipal de Barcelos (Pelouros Cultura, Turismo e Artesanato).**

Barcelos foi reconhecida, em 2017, pela UNESCO como parte da Rede das Cidades Criativas, na área de Artesanato e Artes Populares, destacando-se pela preservação e promoção das suas práticas artesanais. Este título reflete o compromisso de Barcelos em valorizar a sua identidade cultural e fortalecer a ligação entre criatividade, inovação e desenvolvimento sustentável, oferecendo uma plataforma para a troca de experiências e o impulso da economia local através das artes.



## Envolvimento com entidades do sector da restauração nacional: AHRESP e APCC

A colaboração com entidades de referência no setor da restauração, como a AHRESP e a APCC, é essencial para fortalecer a candidatura de Bragança à Rede de Cidades Criativas da UNESCO. Estas organizações, com vasta experiência e conhecimento do setor, oferecem uma perspetiva valiosa sobre as tendências, desafios e oportunidades da gastronomia a nível nacional, garantindo que a candidatura reflita as necessidades do setor e promova uma abordagem inclusiva e representativa da gastronomia portuguesa.



---

## Comissão de Honra

### Presidente:

Maria Dalila Aguiar Rodrigues, **atual Ministra da Cultura**, é historiadora de arte, doutorada pela Universidade de Coimbra, investigadora e professora do ensino superior.

- ❖ Graça Morais (**pintora**) é natural da aldeia de Vieiro, em Trás-os-Montes. Desde 1974, Graça Morais tem marcado presença no cenário artístico com mais de uma centena de exposições, individuais e coletivas, realizadas em Portugal e internacionalmente.
- ❖ Manuel Heitor, **professor catedrático no Instituto Superior Técnico**, em Lisboa, desde 1995. Foi Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior e Secretário de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.
- ❖ Justa Nobre, nascida no coração de Trás-os-Montes (Vale de Prados), é uma **referência incontornável da gastronomia portuguesa**, reconhecida como uma das maiores representantes dos sabores genuinamente nacionais.
- ❖ Jorge Sobrado, **Vice-Presidente para as áreas da Cultura e Património, Cooperação e Comunicação da CCDR-N**, foi dirigente da CCDR NORTE, IP entre 2021 e 2022 e quadro superior desta instituição desde 1999.
- ❖ Luís Pedro Martins, **presidente do Turismo do Porto e Norte de Portugal**, desde 2019. É Licenciado em Design pela ESAD e Pós-Graduado em Marketing Management pela Porto Business School.
- ❖ Óscar Geadas, brigantino natural de Travanca (Vinhais), tem no seu currículo o título de Chef Revelação 2018 pela revista Vinhos, e uma **Estrela Michelin** desde 2019. É proprietário do conceituado G Pousada (que, para além de Estrela Michelin, recebe desde 2016 de forma contínua o Garfo de Ouro, um prémio Boa Cama Boa Mesa).
- ❖ João Carlos Silva é um dos **chefs mais afamados nos países lusófonos**. Além da sua carreira na gastronomia, destaca-se como dinamizador cultural e embaixador da culinária santomense. Durante vários anos, foi a figura central do programa televisivo “Na Roça com os Tachos”, transmitido pela RTP África. Atualmente, é chefe de cozinha na Roça São João dos Angolares.
- ❖ Pepê Rapazote é um **ator português**, conhecido internacionalmente pela série *Narcos da Netflix*. Tem raízes profundamente transmontanas e ligadas às terras de Bragança, Parada e Sendim.

---

## Comissão Consultiva

### Presidente:

Virgílio Nogueiro Gomes, natural de Bragança, desenvolveu a sua carreira profissional na área de gestão hoteleira. Dedicou-se à **investigação de História da Alimentação**, matéria de aulas, e publicou vários livros.

- ❖ Rosália Vargas é **Presidente da Ciência Viva** e Diretora do Pavilhão do Conhecimento. Desde 1996, tem coordenado a criação da rede de Centros Ciência Viva em todo o país.
- ❖ Elisabete Ferreira, natural de Gimonde (Bragança) é uma **padeira portuguesa** e foi a primeira mulher a ganhar o prémio de Melhor Padeira no Mundo atribuído pela União Internacional de Panificação e Pastelaria em 2023.
- ❖ Anabela Martins, natural de Bragança, é **Professora Coordenadora** no Instituto Politécnico de Bragança com ampla formação em Biologia, atua nas áreas de Biotecnologia Agrária e Alimentar, com destaque em pesquisa sobre cogumelos, compostos bioativos e tecnologias pós-colheita.
- ❖ Alexandrina Fernandes, natural de Gimonde (Bragança), é a nova geração que **gere o negócio de família** criado há 80 anos na aldeia de Gimonde. A empresa “Bisaro – Salsicharia Tradicional” é especializada na produção e comercialização de produtos tradicionais da região.
- ❖ Paula Pimentel é **presidente da União das Instituições Particulares de Solidariedade Social do Distrito de Bragança** e diretora da Fundação Betânia.
- ❖ José Alberto Pereira é **Coordenador e Investigador da CIMO** (Centro de Investigação de Montanha), possui uma vasta formação na área das Ciências Agrárias e é referência no campo da investigação em sustentabilidade e biotecnologia agrária.
- ❖ Alcino Pires é **administrador da Sortegel**, empresa especializada na transformação e exportação de castanha, com uma forte presença no mercado nacional e internacional
- ❖ Carlos Casimiro da Costa, **professor coordenador no Departamento de Artes e Humanidades da Escola de Comunicação, Administração e Turismo** (EsACT, Instituto Politécnico de Bragança, IPB) e na Escola Superior de Educação (ESEB, IPB) desde 2007. Tem doutoramento em Design e Sustentabilidade e Mestrado em Design Industrial.

---

# Projetos para a candidatura da UNESCO

## Eventos de âmbito nacional

- **ABADE - Museu da Gastronomia Transmontana**

ABADE (de Baçal) foi uma figura incontornável e de referência da cultura transmontana, nomeadamente na área da gastronomia, mas também arqueologia, manifestações culturais, estudo de comunidades, entre outras. Será precisamente na casa onde viveu o ABADE de Baçal, neste momento em ruínas, que será instalado o ABADE - Museu da Gastronomia Transmontana. Durante o ano 2025 será lançado o Concurso Público de Ideias para o projeto de recuperação e adaptação do edifício.

O ABADE será uma montra dos patrimónios alimentares da região, assim como da sua ligação e presença na literatura, na música, nas artes visuais ou nos artesanatos que encontramos há milénios em Bragança e nos concelhos vizinhos. Terá, também, uma vertente de museu vivo e experimental, tirando partido das novas tecnologias de informação e comunicação, centrada nos fatores de Investigação & Inovação e Investigação & Desenvolvimento agroalimentar e culinário, com foco no público escolar e profissional. Esta estrutura poderá também albergar o Bragança FoodLab, outra das iniciativas planeadas e que já estamos a dinamizar. Terá uma vertente de experimentação e promoção culinária, atraindo cozinheiros e outros profissionais de cozinha. Terá, ainda, um restaurante e uma loja para venda de produtos agroalimentares de produção local. A estrutura organizacional do Museu será responsável pela criação e dinamização do programa “Rede de Restaurantes Gastronomia Transmontana”, suportado por regulamento próprio, que atribuirá uma insígnia aos restaurantes que demonstrem valorizar e pôr em prática a essência da gastronomia transmontana.

Não obstante o uso da palavra Museu, que poderia remeter para um âmbito e conceito mais estrito, o objetivo é que seja um espaço profundamente multifacetado e dinâmico, que promova a criação e disseminação de atividades, bens e serviços culturais, com criatividade e inovação, gerador de oportunidades para profissionais do sector e para a inserção social de mulheres. Será, também, um espaço pensado para melhorar o acesso e a participação de pessoas e grupos desfavorecidos na vida cultural da cidade.

Será concretizado envolvendo um parceiro privado experiente, nomeadamente na área da gastronomia e produtos tradicionais, e que dê garantias de olhar para este projeto a longo prazo e com sustentabilidade económica.

---

- **FOODLAB - As culturas alimentares e as raças animais autóctones de ontem, no presente inovador e criativo**

O FOODLAB é um projeto que se espera marcante e transformador a nível local e regional, proporcionando uma plataforma colaborativa de salvaguarda e valorização, mas também de inovação alimentar e gastronómica, assim como de partilha e divulgação de boas práticas de produção, embalagem, transporte e consumo de bens alimentares.

Bragança foi um dos celeiros de Portugal e foi um dos concelhos com importante produção de algumas culturas singulares, como o lúpulo e o trigo barbela (para além de outras como os cuscos e o centeio). Ainda subsistem em Bragança algumas pequenas produções de trigo barbela e lúpulo, ambas de reconhecida qualidade a nível nacional e internacional, sendo importante continuar o processo de recuperação da área de produção. Já foram realizadas conferências, seminários e workshops, bem como intercâmbios de experiências entre produtores, investigadores e empresários, tendo surgido nos últimos dois anos, um produtor artesanal de cerveja (que utiliza o lúpulo de produção local) e um incremento da produção e moagem de trigo barbela. Em Bragança está instalada uma das mais antigas moagens tradicionais de Portugal, estando num processo de modernização e inovação, participando em vários projetos nacionais e internacionais.

Na vertente animal, Bragança possui o Recinto de Promoção e Valorização das Raças Autóctones, onde tem realizado e promovido, anualmente, concursos nacionais, nomeadamente de Bovinos de Raça Mirandesa, de Ovinos da Raça Churra Bragançana e Raça Preta de Montesinho, do Cordeiro Bragançano, bem como do Cão de Gado Transmontano.

Será desenvolvido um programa integrado, envolvendo os criadores, comercializadores e restaurantes, no sentido da implementação do projeto do “Prado ao Prato” e as Cadeias Curtas, com o objetivo da valorização do produto, da gastronomia local, do turismo e da sustentabilidade das raças autóctones. Este programa integrado, terá ainda uma vertente de envolvimento da comunidade e sustentabilidade ambiental, através de um programa de visitas de crianças/jovens e migrantes aos criadores e locais de pastagem dos bovinos, caprinos e ovinos, numa proximidade e sensibilização educativa, para a preservação das raças, respeito pelo ambiente e valorização do trabalho dos pastores e criadores.

---

- **GASTRONOMIA COM TODOS - Iniciativa multifacetada e de participação alargada e diversa**

Iniciativa multifacetada e de participação alargada e diversa, que irá envolver sobretudo *stakeholders* locais e permitir um maior envolvimento de todos. Entre os públicos-alvo estarão crianças e jovens, bem como grupos desfavorecidos. Será uma iniciativa organizada numa base bienal, juntando uma trilogia de temas relevantes: Criatividade – Gastronomia - Ciência. Envolverá como parceiros o Centro de Ciência Viva, o Centro de Investigação de Montanha, o Centro de Arte Contemporânea Graça Morais, e os Agrupamentos de Escolas, num evento de 2 a 3 dias, em que crianças, jovens, famílias, serão desafiadas a saber mais sobre os produtos locais, a perceber que na cozinha e na gastronomia também se aplica ciência, que na natureza que nos rodeia existem várias ervas, plantas, cogumelos, flores que são comestíveis, entre outras curiosidades. A iniciativa contará, também, com *workshops* e atividades para os vários públicos, música e jogos tradicionais, assim como algumas saídas de campo. Contará, ainda, com iniciativas educativas, de que é exemplo “O Chef vai à Escola”.

Sendo Bragança um território de montanha, inserido no Parque Natural de Montesinho e Reserva da Biosfera Meseta Ibérica, com produtos autóctones relevantes (mel, frutos secos, ervas aromáticas, cogumelos) importa, também, valorizar os mesmos, potenciar a criação de valor e a investigação aplicada. O Centro de Investigação da Montanha e o Centro de Competências Nacional dos Frutos Secos, ambos instalados em Bragança, serão aqui dinamizadores importantes. Além da componente científica e de inovação, a comunidade local será desafiada a conhecer melhor a paisagem de montanha, através de caminhadas fotográficas e de desenho de natureza, orientadas por fotógrafos profissionais e *Urban Sketchers*. Em cada edição, serão promovidas exposições e concursos de fotografia e desenho com os trabalhos realizados na edição anterior.

---

## Eventos de âmbito internacional

- **DIÁLOGOS EM REDE - Jornadas multitemáticas da Rede de Cidades Criativas da UNESCO**

A escolha, pela UNESCO, do conjunto das categorias da Rede de Cidades Criativas é reveladora de que as cidades são espaços de cruzamento de várias indústrias culturais e criativas. Em cada cidade podemos identificar trabalho relevante em várias das categorias da Rede UNESCO, apesar de haver uma ou outra que se destaca. Com esta ação pretendemos promover o trabalho em rede, mas principalmente pretendemos mostrar a importância da variedade de indústrias culturais e criativas que se entrecruzam na mesma comunidade.

Acreditamos que a riqueza das cidades e das suas comunidades está na sua diversidade, pelo que pretendemos colocar em diálogo os diferentes profissionais, grupos e públicos-alvo. A gastronomia dará o mote e será o elo de ligação com todas as outras categorias da Rede UNESCO. Será uma iniciativa de carácter técnico-científico, com os contributos de investigadores, profissionais, empresários, Chefs e líderes de projetos turísticos sustentáveis com base nos patrimónios gastronómicos. Ou não seja a Gastronomia uma das grandes motivações de viagem.

Entre os objetivos centrais estarão a partilha de boas práticas, o desenvolvimento de parcerias para promoção da criatividade e das indústrias culturais e criativas, o impulso de projetos-piloto que promovam o desenvolvimento sustentável e o emprego nos diferentes sectores, entre outros. Para estas Jornadas serão, naturalmente, convidadas outras Cidades Criativas da UNESCO, para estreitar laços de cooperação e potenciar a partilha de experiências e boas práticas. Cada edição das Jornadas será dedicada a um continente.

Estas Jornadas servirão também para assinalar o relançamento da “Orquestra Fervença” (nome do rio que atravessa Bragança), pois, todos os bons momentos de convívio conjugam boa comida e boa música. Projeto de dinamização artística na área da música, de construção social e cultural, que procura criar pontes entre diferentes entidades e agentes, formada por várias comunidades locais, musicais e outras.

---

- **DIÁSPORAS GASTRONÓMICAS - Encontro Internacional de Gastronômias do Mundo**

Encontro dedicado ao tema “A Arte da Alimentação”, e que envolve um conjunto alargado de *stakeholders*, incluindo Cidades Criativas da UNESCO, no quadro da interação com as indústrias culturais e criativas e o desenvolvimento sustentável. A partilha de boas práticas, a aprendizagem mútua e a abertura de caminhos de cooperação, são os motores deste evento multidisciplinar, aberto a todos os públicos.

Sendo o IPB a instituição de ensino superior do país com maior número per capita de estudantes estrangeiros (> a 70 nacionalidades), e no qual as comunidades com origem nos países de língua portuguesa (CPLP - Angola, Cabo Verde, Guiné, Moçambique, Brasil, São Tomé e Príncipe e Timor-Leste) é muito significativa, será importante continuar a desenvolver as iniciativas e ações de envolvimento e integração com estas comunidades e ajudar a promover as diásporas gastronómicas que aqui se juntam e que daqui emanam. O tema gastronomia e viagens será também explorado.

Além da gastronomia *tout court*, será desenvolvido em Bragança o Bienal de Gastronomia, Música e Arte, na qual serão dinamizados os espaços públicos e equipamentos culturais da cidade, nomeadamente o Teatro Municipal de Bragança, o Centro Cultural de Bragança, o Centro de Fotografia Georges Dussaud e o Instituto Politécnico de Bragança, para mostra e espetáculos das culturas gastronómicas (com demonstrações culinárias e mostra de produtos autóctones), da cultura musical (com concertos e mostra de instrumentos locais), bem como de arte plástica, cerâmica, fotografia e de literatura, com escritores e livros da CPLP.

Neste contexto, pretendemos, também, reforçar a ligação com cidades do espaço geográfico da CPLP (especialmente africanas), nomeadamente sensibilizando-os para as vantagens de se juntarem à Rede de Cidades Criativas da UNESCO e apoiando-os na preparação das suas próprias candidaturas.

Em junho de 2023 foi organizada a 1ª Edição deste Encontro Internacional, cimentando laços frutíferos e duradouros para novas edições futuras, tendo marcado presença representantes de Cidades Criativas, nomeadamente do Brasil, de São Tomé e Príncipe e do Japão. As atividades do Encontro incluem, ainda, a presença de outros temas importantes para a Rede UNESCO, como seja a Música e o Artesanato e Artes Populares.

---

- **LETRAS DE COMER E ESPAÇOS DE OUVIR - Festival da Literatura e da Música Gastronómica**

Iniciativa planeada mais numa lógica de transversalidade. Com base nas experiências e nas ligações adquiridas com o Festival Literário de Bragança e com o Festival Internacional de Música - Bragança *ClassicFest*, preparámos um evento, de âmbito internacional, que será em simultâneo um evento Literário e um evento Musical dedicado à gastronomia & alimentação.

Uma jornada aberta dedicada tanto a edições de gastronomia (livros de receitas, viagens gastronómicas, teses sobre nutrição ou alimentação, obras de Chefs, poesias, romances ou mesmo banda desenhada que tenha como tema central as culturas gastronómicas ou a alimentação), como à fruição de músicas que acompanham bem a degustação. Com efeito, a forma como as pessoas percebem os espaços vai além da estrutura física ou organização do ambiente. A avaliação da experiência de um jantar envolve muitos aspetos e a música é um deles, a par da decoração, da iluminação, entre outros.

O evento será multifacetado, com feira de livro, lançamentos, palestras ou oficinas e procurará envolver outras cidades criativas portuguesas das categorias Literatura e Gastronomia, bem como agentes das indústrias criativas e culturais locais, desde logo a Academia de Letras de Trás-os-Montes, as confrarias gastronómicas, o Instituto Politécnico e a cidade portuguesa de Óbidos.

Contará, também, com *workshops* onde Chefs de cozinha e chefes de sala ensinam a escolher as músicas mais adequadas para cada tipo de restaurante e para diferentes momentos do dia. Na mesma vertente (musical), mas num contexto diferente, tentaremos recuperar e envolver as modas (cantigas) que os trabalhadores rurais entoavam durante os trabalhos agrícolas: modas ligadas à ceifa do cereal, modas ligadas às vindimas, modas ligadas ao pastoreio, entre muitas outras.