

Bragança
Criativa

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

Mensaje

La gastronomía transmontana y, en particular, la gastronomía de Bragança, es muy rica y diversa. Se distingue por la calidad de los productos, por la sabiduría de quienes los cultivan y preparan, por las tradiciones que mantienen su autenticidad. Diversa por la gran variedad de productos y platos, por la creatividad de chefs antiguos y nuevos que, con ingenio e innovación, van introduciendo platos de fusión en la gastronomía transmontana tradicional.

En 2014, el Municipio de Bragança inició un proyecto de afirmación internacional de la gastronomía brigantina, a través de la valorización de la cultura, las tradiciones y los productos autóctonos, fundamentado en la creatividad, la innovación y la participación de la comunidad y de diversas partes interesadas.

La integración a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO pretende promover la cooperación con otras ciudades que, al igual que Bragança, reconocen la creatividad como un factor estratégico para el desarrollo sostenible. Así, se busca crear nuevas alianzas que fomenten la innovación, las industrias culturales y creativas, y actividades, especialmente económicas (incluyendo el turismo, que ha creado nuevas oportunidades para los territorios de baja densidad tras la pandemia), relacionadas con la gastronomía.

Bragança es una ciudad con un rico patrimonio cultural que se remonta a los tiempos más antiguos, reflejando siglos de historia, tradiciones e identidad. A lo largo de los años, el municipio ha llevado a cabo diversos eventos que celebran y exaltan el legado, valorando sus raíces y destacando la relevancia de la cultura como un elemento integrador y motor del desarrollo local.

Festividades de Invierno

Las conocidas Festividades de Invierno son la perpetuación de un ritual pagano que, en su esencia, es, especialmente, un homenaje a la Madre Naturaleza. Un ritual de fertilidad, fecundidad, iniciación y purificación. Los rituales relacionados con las máscaras, una **tradición que se remonta a los antepasados celtas**, se encuentran presentes en diversos pueblos del municipio y alcanzan su máxima expresión entre el 25 de diciembre y el 6 de enero, destacando una conexión entre rituales profanos y religiosos.

Las fiestas de invierno son ritos de profundo simbolismo que han resistido el paso del tiempo y se mantienen vivas en la cultura del pueblo de la región de Bragança.

Hoy en día, estos rituales siguen siendo activos en Bragança, en las aldeas de Aveleda, Baçal, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Rebordainhos, Rebordãos, Rio de Onor, Salsas y Varge, en las conocidas fiestas de San Esteban y de los Reyes.

Durante las celebraciones, la comida se convierte en un símbolo de comunidad e identidad cultural, formando parte del ritual y siendo frecuentemente ofrecida en fiestas comunitarias o compartidas en hogueras llenas de animación.



Feria de las “Cantarinhas” y Feria de la Artesanía

Los historiadores sostienen que la Feria de las *Cantarinhas*, en la **época medieval**, se llevaba a cabo tanto en la Ciudadela como fuera de la Ciudadela, según las condiciones de la paz de la época. La celebración de esta feria se vinculaba con el ciclo agrícola, cuando los trabajadores comenzaron a desplazarse al campo, y la *cantarinha* (originaria de la aldea de Pinela) brindaba agua y permitía “saciar” la sed.

De origen medieval, la Feria de las “Cantarinhas” se dedica principalmente a vender “cantarinhas” de barro.

Hoy en día, las famosas *cantarinhas* de barro son recreadas en diversos tamaños, colores y formas por hábiles artesanos, con la finalidad de servir como ornamentación. Dicen los más ancianos que traen suerte y prosperidad a quien las compra. También en esta feria se vende tradicionalmente el *renovo* (hortalizas de diversas variedades listas para ser cultivadas).



Lombada – Festival de Musica y Tradicion

Se trata de un evento cultural organizado por la Asociación Cultural y Ambiental de Palácios **desde 1998**, con el apoyo del Municipio de Bragança, que recuerda los trajes tradicionales, la música, las danzas, las actividades agrícolas, la convivencia, la gastronomía y la animación de otros tiempos. Es el festival de mayor longevidad del distrito.

El Festival recrea la segada y la malla manual, un momento en el que los participantes son invitados a revivir los trabajos del campo.

En este evento, además de la elaboración artesanal del pan y los talleres tradicionales, ofrece también una feria de artesanía y productos locales, así como diversos conciertos temáticos de música tradicional.



Centro de Investigación de Montaña

Desde su fundación en el año 2002, el Centro de Investigación de Montaña (CIMO) sigue un enfoque interdisciplinario que se basa en una estrategia de investigación aplicada, abordando cuestiones y competencias que van desde la Naturaleza (materias primas, recursos naturales, biodiversidad, gestión agrícola y forestal) hasta los Productos (alimentos o materiales de base biológica). El centro lleva a cabo diversos proyectos en ámbitos multidisciplinares, incluyendo investigación en la biodiversidad, la sostenibilidad, la gestión de recursos naturales, la agricultura de montaña e la innovación tecnológica.

Se destacan algunos de los proyectos más recientes:

- **LIFE SILFORE** – se enfoca en la preservación y gestión de sistemas agroforestales resilientes a través del silvopastoril (proyecto iniciado en **2022**);
- **MEDACORNET** – identifica las bellotas como un superalimento tradicional mediterráneo (proyecto iniciado en **2023**);
- **I-ReWater** – se enfoca en la gestión sostenible de los recursos hídricos en la agricultura de regadío en el espacio SuDOE (proyecto iniciado en **2024**);
- **Nutr&ssencial** – proyecto de alternativas proteicas con propiedades nutricionales mejoradas (proyecto iniciado en **2024**);
- **INOVOlive** - Innovación en la cadena de procesamiento de la aceituna de mesa mediante fotobiomodulación y valorización de los residuos mediante un enfoque sostenible (proyecto iniciado en **2024**).

Los proyectos del CIMO cuentan con la colaboración de socios nacionales e internacionales, fortaleciendo la colaboración científica y el intercambio de conocimientos en pro de metas comunes.

Estas iniciativas demuestran el compromiso del centro en fomentar soluciones científicas que respondan a los desafíos ambientales, económicos y sociales de las regiones montañosas.

Fiesta de la Historia

La Fiesta de la Historia de Bragança es un evento anual, **realizado desde 2006**, que transforma el Castillo de Bragança y su centro histórico en un escenario medieval vibrante. Celebrada en agosto, esta celebración recrea leyendas y episodios históricos de la región, brindando a los visitantes una inmersión en la Edad Media a través de torneos, desfiles, mercados y diversas actividades temáticas.

La colaboración de más de 140 voluntarios locales es fundamental para crear un evento, que atrae a miles de visitantes de todas las edades.

En el mercado medieval, los visitantes pueden probar platos que evocan las tradiciones alimentarias de la época, con especial atención a las carnes de caza típicas de la región transmontana, como el jabalí, el ciervo y el cochinito. Preparados con recetas tradicionales, evocan los sabores robustos y auténticos que caracterizaban la alimentación en la Edad Media. Las tiendas gastronómicas ofrecen a los visitantes manjares como asados en el espetón, transportándolos a una época en la que la caza y la cría de animales eran fundamentales para el sustento de las comunidades. La conexión entre el pasado y el presente se ve reflejada en la valorización de los productos regionales y en el respeto por las tradiciones culinarias, lo que convierte la experiencia gastronómica en una extensión de la celebración histórica.



“Banca na Praça”

En **2014**, el Municipio de Bragança inició la *Banca na Praça*, ofreciendo 14 puestos para la venta de productos locales, producciones artesanales y artesanía.

Esta iniciativa, que al principio solo se realizaba entre mayo y septiembre, rápidamente se consolidó como un centro de dinamización comercial y turística, lo que llevó a que en **2015** también se celebrara la *Banca de Navidad* (sábados de diciembre) y en **2024** se realizara la *Banca de Otoño* (relacionada con la castaña y los hongos).

Los puestos se instalan en la Plaza de la Sé (espacio central de Bragança), los sábados de mayo a septiembre.

Este evento ha impulsado el surgimiento de pequeños productores artesanales y la comercialización de producciones agrícolas, lo que contribuye a la sostenibilidad y valorización del producto.



Festival del Botillo y de las “Casulas” & Carnaval de los “Caretos”

En 2014, el Festival del Botillo y las *Casulas* comenzó a celebrarse en Bragança, en un espacio con expositores y productores locales, con el objetivo de recuperar y valorar el botillo y las *casulas*, y se asoció a la Semana Gastronómica en los restaurantes participantes.

En 2019, se inauguraron los showcooking en el espacio del Festival del Botillo y las *Casulas*, con la participación de chefs como Óscar Geadas, el chef António del IEPF, entre otros. Esta iniciativa ha posibilitado la valoración de los productos tradicionales, específicamente el Botillo y las *Casulas* (cáscaras secas de las judías), lo que ha contribuido a la preservación de las cocinas regionales y a la sostenibilidad de la producción local.

Si en 2014 el botillo se vendía a 8€/kg y las “casulas” a 5€/kg, en 2024, el botillo se vendió a 16€/kg y las “casulas” a 30€/kg.



También se llevan a cabo presentaciones en diversas ciudades portuguesas y españolas, donde se invita a periodistas, formadores de opinión y chefs para degustar el botillo y las *casulas*, preparados por chefs de renombre (Rui Paula, Marco Gomes, Justa Nobre, entre otros).

En 2024, el Municipio de Bragança llevó a cabo una acción de comunicación y marketing para difundir el "Festival del Botillo y de las "Casulas" & Carnaval de los "Caretos" en la ciudad de Braga (Ciudad Creativa de la UNESCO en el ámbito de las Artes de los Medios).

El Mercado Municipal de Braga acogió una demostración gastronómica de la delicia brigantina y animación de caretos y gaiteros. Una iniciativa que contó con el apoyo del Municipio de Braga, de la Cofradía del Botillo y de las *Casulas*, y de la Academia Ibérica de la Máscara.



Festival D´Onor

El Festival d´Onor, realizado en la aldea histórica de Rio de Onor **desde 2017**, es una celebración que consolida la tradición, cultura y comunidad en relación al patrimonio único de esta región transmontana. Demostrando el compromiso de preservar y compartir las tradiciones, el festival se convierte en un encuentro de sabores, recuerdos y cultura que refuerza la identidad y la vitalidad de Rio de Onor.

La celebración también fomenta la convivencia en torno a la mesa, reflejando el espíritu colectivo que caracteriza a la localidad.

Este evento celebra el modo de vida comunitario de la aldea, así como sus prácticas ancestrales.



“Carta Gastronómica de Bragança”

El proyecto editorial "Carta Gastronómica de Bragança" (2017) presenta un resumen histórico de las costumbres gastronómicas de Bragança, desde la época medieval hasta los días actuales. La publicación contiene 128 fotografías de objetos y artefactos, además de 199 recetas recopiladas en 77 entrevistas.

La elaboración gráfica de la "Carta Gastronómica de Bragança" fue llevada a cabo por OOF Design.

El libro publicado por el Municipio de Bragança, en abril de 2017, fue galardonado con el galardón de plata en la categoría de diseño de comunicación, en la edición de 2019 de los "Graphis Awards".

Los Graphis Awards se otorgan anualmente a los mejores proyectos de diseño, fotografía, ilustración y publicidad de todo el mundo desde 1952. El galardón Design Annual forma parte de la competencia de Graphis, que premia cada año trabajos que sobresalen por su talento excepcional en la categoría de diseño de comunicación.

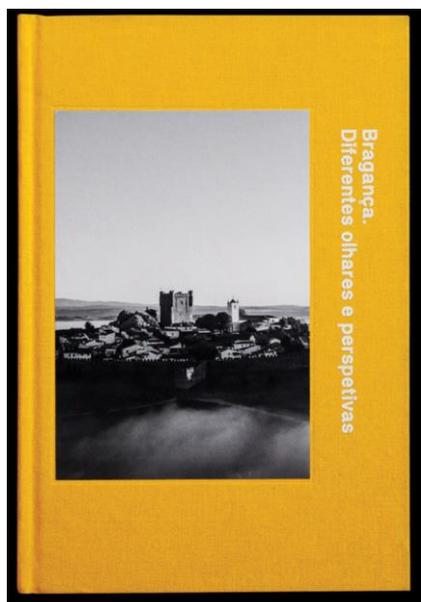


“Bragança. Diferentes olhares e perspectivas.”

En **2019**, el municipio de Bragança ha concebido una obra gracias a la invitación de seis fotógrafos relacionados con Bragança — António Sá, Francisco Santos, Manuel Teles, Paulo Barreira, Pedro Rego y Rui Paulo. Las fotografías están organizadas en torno a las cuatro estaciones del año, destacando el valioso patrimonio paisajístico, la gastronomía, la fauna, la flora y las tradiciones profundamente arraigadas en la región.

El libro contiene un total de 222 imágenes cuidadosamente seleccionadas, elegidas de un archivo de más de mil capturas, retratando lo más auténtico y genuino del municipio.

Publicado por el Municipio de Bragança por ocasión de las celebraciones de los 556 años de la ciudad, "Bragança. Diferentes Olhares e Perspectivas" fue galardonado con el galardón de plata en la categoría de diseño gráfico, en los Graphis Awards.



Reunión plenaria de la Sección de Municipios para los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

La Reunión Plenaria de la Sección de Municipios para los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), de la Asociación Nacional de Municipios Portugueses, tuvo lugar en la “Sala de Actos” del Municipio de Bragança.

En la sesión de bienvenida, el Concejal del Municipio de Bragança y Vicepresidente de la Mesa de la Sección de Municipios para los Objetivos de Desarrollo Sostenible, Miguel Abrunhosa, destacó en la estrategia implementada por el Municipio de Bragança en las áreas de sostenibilidad y desarrollo económico y social, con el propósito de cumplir con la Agenda 2030 de la ONU.

También intervino el Presidente de la Mesa de la Sección y Presidente del Ayuntamiento de Loulé, Vítor Aleixo, y posteriormente, la intervención de Maria João Rauch, especialista en el área de desarrollo integrado basado en sistemas de gobernanza participativa, quien abordó el tema de los Informes Voluntarios Locales y el Informe Voluntario Nacional.

Los municipios de Braga y Mafra compartieron buenas prácticas en relación a la elaboración del Informe Voluntario Local. Asimismo debatieron también el estado del arte relativo a los Informes Voluntarios Locales en Portugal.

La Sección de Municipios conforma 79 municipios nacionales, con el propósito de fomentar el diálogo, el intercambio de experiencias y la compartición de soluciones en relación a un marco de acción común de la Agenda 2030, para el cual las autoridades locales desempeñan un papel y una responsabilidad esencial.



Encuentro Internacional de Gastronomías del Mundo

El Municipio de Bragança, non el objetivo de valorar y preservar el patrimonio gastronómico, la innovación alimentaria y estrechar lazos con referentes internacionales en el ámbito de la gastronomía, organizó en **2023**, a lo largo de dos días, el “Encuentro Internacional de Gastronomía – El Arte de la Alimentación de Bragança”.

Las actividades se iniciaron con un debate sobre "La Importancia de la Gastronomía, la Cultura y la Creatividad para el Desarrollo Sostenible", en el que abordaron temas como: la enseñanza y la investigación de la gastronomía; la gastronomía como vínculo entre viajeros, turistas y el diálogo intercultural; la importancia de las Cofradías Gastronómicas para la promoción y valorización de la cultura y la gastronomía; la gastronomía transmontana; y la conexión con otros temas de la Red de Ciudades Creativas.

Se compartieron experiencias de las ciudades miembro de la Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO que han sido invitadas a este evento: Idanha-a-Nova, Braga y Santa Maria da Feira (Portugal); así como, Belém do Pará (Brasil), Tsuruoka (Japón) y Água Grande (São Tomé y Príncipe), como ciudad observadora.



Centro “Ciência Viva” de Bragança

El Centro “Ciência Viva” de Bragança realiza regularmente la actividad "La cocina es un laboratorio" en forma de talleres científicos, dirigidos a niños entre 6 y 12 años y a personas mayores institucionalizadas. El objetivo de esta actividad es despertar en los niños el gusto por la ciencia y mostrar su presencia en nuestra vida cotidiana. Al cocinar, ocurren diversas reacciones químicas y físicas, ¡y además podemos saborear el resultado final! Les permite conocer la Rueda de la Alimentación Mediterránea, que prioriza los alimentos locales y de temporada, combinados con la transmisión de tradiciones.

Los talleres "La cocina es un laboratorio", iniciados en 2024, se seguirán llevando a cabo en 2025.

Las actividades científicas de carácter lúdico-didáctico para personas mayores, con el tema "La cocina es un laboratorio", se enfocan en la compartición de experiencias y recuerdos de los participantes, que ayudan a explicar o descubrir la ciencia detrás de ciertos fenómenos, como por ejemplo, qué es el gluten y por qué es necesario en la masa del pan.



Día Nacional de la Gastronomía Portuguesa

En Bragança, se llevó a cabo las celebraciones del Día Nacional de la Gastronomía Portuguesa 2024, donde se resaltaron la riqueza y la diversidad de la cultura gastronómica del país. El programa incluyó reuniones y debates promovidos por cofradías, críticos gastronómicos, chefs y asociaciones, fomentando el diálogo sobre la relevancia de la gastronomía nacional. Entre las múltiples actividades, los visitantes tuvieron la oportunidad de explorar la "Banca na Praça", donde se presentaron productos regionales de diversas cofradías, acompañados de degustaciones y catas de vinos de Trás-os-Montes.

Las celebraciones fueron promovidas por la Federación Portuguesa de Cofradías Gastronómicas, con el apoyo del Municipio de Bragança.

El evento principal incluyó un desfile protagonizado por 28 Cofradías Gastronómicas de todas las regiones del país, incluyendo las islas de Madeira y los Azores. En la Sesión Conmemorativa, celebrada en el Teatro Municipal de Bragança, se rindieron homenajes, se presentó el nuevo sitio web de la Federación Portuguesa de Cofradías Gastronómicas y se publicó el sello conmemorativo del "Día Nacional de la Gastronomía Portuguesa 2024".



Agrupamiento Escolar Abade de Baçal

El Centro Tecnológico Especializado del Agrupamiento Escolar Abade de Baçal prepara a los estudiantes para el desarrollo de funciones técnicas y creativas en áreas clave del sector industrial y de servicios, con un enfoque práctico y adaptado a las exigencias del mercado. Este centro ofrece una formación completa y especializada en diversos cursos, incluyendo Cocina/Pastelería, Restaurante/Bar, Turismo Ambiental y Rural, así como Multimedia.

La Escuela Secundaria Abade de Baçal, en Bragança, fue la única del distrito en ser seleccionada para disponer de un Centro Tecnológico Especializado en el área industrial. Esta autorización le permite ofrecer cursos de cocina, restauración y turismo.

El Curso Profesional de Técnico/a en Cocina/Pastelería pretende formar profesionales capacitados para planificar y dirigir trabajos de cocina, colaborar en la estructuración de menús, preparar y cocinar comidas dentro de un contexto especializado, especialmente en gastronomía regional portuguesa e internacional.

Chefe Óscar Geadas

Centro Tecnológico Especializado Industrial
Abade de Baçal | Cozinha Pasteleria

Descobre o teu potencial na cozinha!

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

PRR FEDER FSE 2030

Agrupamiento Escolar Emídio Garcia

El Agrupamiento Escolar Emídio Garcia, dentro del **Programa de Cooperación Transfronteriza Interreg España-Portugal (POCTEP) 2021-2027**, está participando en el proyecto Eris_ie (Emprendimiento Responsable, Inclusivo y Sostenible a través de la Innovación Educativa), que se llevara a cabo durante el presente año escolar.

El propósito de este proyecto es establecer una red de colaboración entre los centros educativos de Castilla y León y de la Región Centro y Norte de Portugal, en la que los estudiantes (del 10.º año de Lengua Española) pondrán en práctica proyectos transfronterizos, promoviendo actividades tradicionales, fomentando el espíritu empresarial, inclusivo, socialmente responsable, sostenible y financieramente viable. Además, busca fomentar el aprendizaje de los idiomas Portugués y Español entre docentes y estudiantes.

Los eventos se fundamentarán en experiencias únicas en el entorno natural y cultural de ambas las regiones. La intención es valorar el patrimonio material e inmaterial de ambas las regiones.

También se están haciendo proyectos en las áreas ambientales, sociales y educativas, reforzando el compromiso con la sostenibilidad y el desarrollo de la comunidad, entre los cuales:

- Sembrar, Tratar y Plantar;
- Proyecto Km0 - Agrupamientos de la ciudad de Bragança unidos por el ambiente;
- Proyecto GoGreen;
- Programa de Alimentación Saludable: Meriendas Saludables;
- Campaña de recolección de alimentos;
- Sensibilización sobre la importancia de una alimentación equilibrada;
- Curso Profesional de Técnico Auxiliar de Salud: Taller "Pan de Semillas" (**Colaboración: "Pão de Gimonde"**).

Agrupamiento Escolar Miguel Torga

El proyecto denominado **“Lonchera Saludable”** es una actividad realizada durante el transcurso del año escolar, a través de diversos talleres puntuales de sensibilización.

Esta actividad fue primeramente implementada durante el año escolar 2015/2016 en el Agrupamiento Escolar Miguel Torga y ha contribuido a la mejora continua de la calidad nutricional de las loncheras de los niños de preescolar y de 1.º ciclo. Se propuso por el equipo de Salud Escolar, que integra la enfermera de la ULS del Nordeste, Ana Sofia Coelho, la nutricionista de la ULS Nordeste, Lígia Afonso, y la profesora del Agrupamiento Escolar Miguel Torga, Gracinda Amaro.

Los objetivos principales son capacitar a los niños para tomar decisiones saludables y ofrecer a los tutores opciones nutricionalmente equilibradas y más económicas. Se desarrollan talleres y acciones de sensibilización sobre alimentación saludable y se realizan dos evaluaciones (sin previo aviso) al año. Se clasifican las loncheras mediante un “sistema de semáforo”: verde (cuando son saludables), amarillo (cuando contienen alimentos menos saludables) o rojo (cuando no son saludables). Se pretende reducir el consumo de alimentos procesados y con grandes cantidades de azúcar y grasas saturadas, así como promover la sostenibilidad ambiental.

El proyecto denominado **“BiKE Solidária”** es una actividad anual, con diversos paseos a lo largo del año.

Se encuentra incluida en el Plan Cultural del AE Miguel Torga, en el marco del Plan Nacional de las Artes, que fomenta la relación intergeneracional a través de los sabores y las tradiciones. Organizada en colaboración con la Fundación Betânia, involucra a estudiantes del agrupamiento que adoptan a un(a) abuelo(a) y, en conjunto, recuerdan las tradiciones y “novedades”, especialmente los conocimientos de nuestras aldeas, que incluyen profesiones, actividades realizadas por los usuarios de la Fundación y la gastronomía de nuestra región.

La **Semana de la Alimentación** es una actividad llevada a cabo anualmente durante una semana.

Se trata de un programa de actividades relacionadas con la alimentación, que incluye talleres, sesiones de sensibilización, ferias gastronómicas y otras actividades durante la semana. Todas las actividades se enfocan en la promoción de una alimentación saludable, sostenible y mediterránea.

Rueda de prensa Gala Michelin

En el Centro de Arte Contemporánea Graça Morais, se llevó a cabo la inauguración de la Gala de la Guía Michelin 2025, que tendrá lugar el 25 de febrero de 2025 en Porto, donde se presentarán las nuevas estrellas Michelin.

La sesión fue precedida por un "welcome coffee", en el cual dos productores locales presentaron sus productos y artesanías. Se revelaron los nueve chefs, todos con estrellas Michelin, que elaborarán el menú para la Gala de la Guía Michelin, que contará con 500 invitados. El brigantino Óscar Geadas, de G Pousada, es uno de ellos.

Esta iniciativa evidencia la creciente importancia de la región de Trás-os-Montes en el panorama gastronómico y cultural, tanto a nivel nacional como internacional.



Preparación de la candidatura de Bragança a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, en el área de la Gastronomía

Reuniones sectoriales con stakeholders

Se llevo a cabo una consulta de más de 20 entidades públicas y privadas, instituciones y empresas del municipio de Bragança en ámbitos tales como investigación y ciencia, educación, productos regionales y endógenos, cofradías, restauración y sector social.

Se pretende que este proyecto sea un movilizador de la comunidad y de las diferentes fuerzas vivas del territorio, en un proceso verdaderamente participativo.



Intercambio de experiencias con Ciudades Creativas de la UNESCO de la Región Norte

Reunión con el Concejal del Municipio de Santa María da Feira, Dr. Gil Ferreira.

Presentación de las líneas primordiales de la candidatura de Bragança a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, en lo que respecta a la gastronomía, y la recolección de aportes para la valoración y enriquecimiento del proyecto.

Santa María da Feira es actualmente la única ciudad portuguesa que forma parte de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, en el área de la gastronomía.



Reunión con el Dr. Jorge Sobrado, Vicepresidente de la CCDRN, y con el Dr. Ricardo Rio, Presidente del Municipio de Braga.

El Municipio de Braga, que ya forma parte de esta red en la categoría de Artes de los Medios, mostró un total apoyo institucional a la candidatura de Bragança, reconociendo el constante trabajo del territorio en la valoración de la gastronomía, la cultura, las tradiciones y los productos locales.



Reunión con la Dra. Rosário Machado, Directora del Departamento de Cultura de la Cámara de Amarante, y su equipo.

En 2017, Amarante fue reconocida como Ciudad Creativa de la UNESCO en el área de la Música, reconociendo su compromiso con la cultura y la creatividad como elementos fundamentales para el desarrollo sostenible.



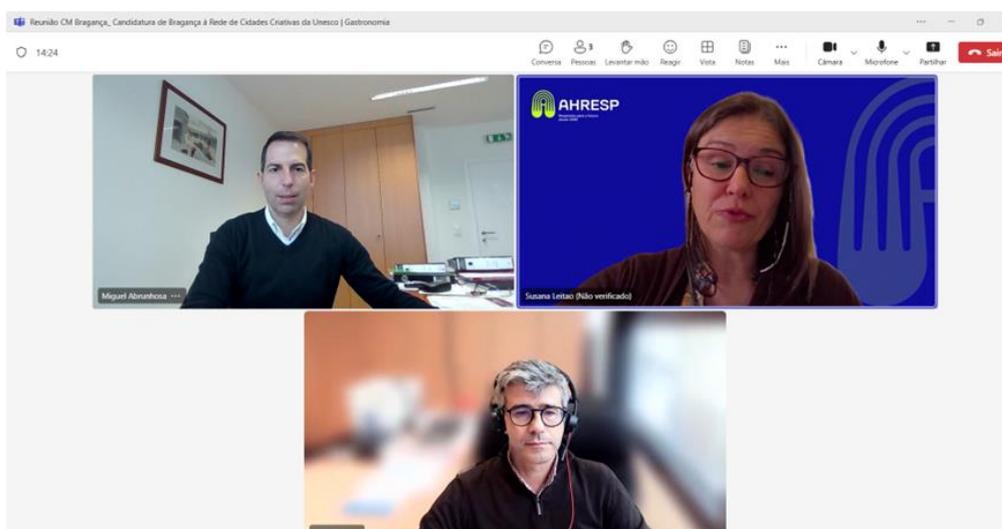
Reunión con la Dra. Maria Elisa Azevedo Leite Braga, concejala del Municipio de Barcelos (Áreas de Cultura, Turismo y Artesanía).

En 2017, Barcelos fue reconocido por la UNESCO como parte de la Red de Ciudades Creativas en el área de Artesanía y Artes Populares, destacándose por la preservación y promoción de sus prácticas artesanales. Este título refleja el compromiso de Barcelos con la valorización de su identidad cultural y el refuerzo de la conexión entre creatividad, innovación y desarrollo sostenible, ofreciendo una plataforma para el intercambio de experiencias y el impulso de la economía local a través de las artes.



Involucramiento con entidades del sector de la restauración nacional: AHRESP y APCC

La colaboración con entidades de prestigio en el sector de la restauración, como AHRESP y APCC, es fundamental para fortalecer la candidatura de Bragança a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO. Estas entidades, con una extensa experiencia y conocimiento del sector, ofrecen una perspectiva valiosa sobre las tendencias, desafíos y oportunidades de la gastronomía a nivel nacional, asegurando que la candidatura refleje las necesidades del sector y fomenta un enfoque inclusivo y representativo de la gastronomía portuguesa.



Comité de Honor

Presidente:

Maria Dalila Aguiar Rodrigues, **actual Ministra de Cultura**, es historiadora del arte, doctora por la Universidad de Coimbra, investigadora y profesora de educación superior.

- ❖ Graça Morais (**pintora**) es natural de la aldea de Vieiro, en Trás-os-Montes. Desde 1974, Graça Morais ha estado presente en el escenario artístico con más de un centenar de exposiciones, individuales y colectivas, realizadas en Portugal y a nivel internacional.
- ❖ Manuel Heitor, **profesor catedrático en el Instituto Superior Técnico de Lisboa** desde 1995. Fue Ministro de Ciencia, Tecnología y Enseñanza Superior y Secretario de Estado de Ciencia, Tecnología y Enseñanza Superior.
- ❖ Justa Nobre, nacida en el corazón de Trás-os-Montes (Vale de Prados), es una **referencia incontestable de la gastronomía portuguesa**, reconocida como una de las mayores representantes de los sabores genuinamente nacionales.
- ❖ Jorge Sobrado, **Vicepresidente para las áreas de Cultura y Patrimonio, Cooperación y Comunicación de la CCDR-N**, fue director de la CCDR NORTE, IP entre 2021 y 2022 y ha sido miembro del personal superior de esta institución desde 1999.
- ❖ Luis Pedro Martins, **presidente del Turismo de Oporto y del Norte de Portugal** desde 2019. Es licenciado en Diseño por la ESAD y posgraduado en Marketing Management por la Porto Business School.
- ❖ Óscar Geadas, *brigantino* natural de Travanca (Vinhais), tiene en su currículum el título de Chef Revelación 2018 otorgado por la revista Vinhos, y una **Estrella Michelin desde 2019**. Es propietario del prestigioso G Pousada (que, además de la Estrella Michelin, recibe desde 2016 de manera continua el “Garfo de Ouro”, un galardón de la guía Boa Cama Boa Mesa).
- ❖ João Carlos Silva es uno de los **chef de cocina más afamados en los países de la lusofonia**. También se destaca como dinamizador cultural y embajador de la cocina de Santo Tomé y Príncipe. Durante varios años, fue la figura central del programa televisivo "Na Roça com os Tachos", emitido por RTP África. Actualmente, ocupa el cargo de chef en el restaurante Roça São João dos Angolares.
- ❖ Pepê Rapazote es un **actor portugués**, conocido internacionalmente por su papel en la producción televisiva “Narcos” de Netflix. Tiene profundas raíces transmontanas, vinculadas a las tierras de Bragança, Parada y Sendim.

Comité Consultivo

Presidente:

Virgílio Nogueiro Gomes, natural de Bragança, desarrolló su carrera profesional en el ámbito de la gestión hotelera. Se dedicó a **la investigación de la Historia de la Alimentación**, materia que impartió en clases, y publicó varios libros.

- ❖ Rosália Vargas es **Presidenta de “Ciência Viva”** y Directora del Pabellón del Conocimiento. Desde 1996, ha coordinado la creación de la red de Centros “Ciência Viva” en todo el país.
- ❖ Elisabete Ferreira, natural de Gimonde (Bragança), es una **panadera portuguesa** y fue la primera mujer en ganar el premio de Mejor Panadera del Mundo otorgado por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería en 2023.
- ❖ Anabela Martins, natural de Bragança, es **Profesora Coordinadora** en el Instituto Politécnico de Bragança con una amplia formación en Biología. Trabaja en las áreas de Biotecnología Agraria y Alimentaria, destacándose en la investigación sobre hongos, compuestos bioactivos y tecnologías postcosecha.
- ❖ Alexandrina Fernandes, natural de Gimonde (Bragança), es la nueva generación que **gestiona el negocio familiar** creado hace 80 años en la aldea de Gimonde. La empresa “Bisaro – Salsicharia Tradicional” está especializada en la producción y comercialización de productos tradicionales de la región.
- ❖ Paula Pimentel es **presidenta de la Unión de Instituciones Privadas de Solidaridad Social del Distrito de Bragança** y directora de la Fundación Betânia.
- ❖ José Alberto Pereira es **Coordinador e Investigador del CIMO (Centro de Investigación de Montaña)**, tiene una amplia formación en Ciencias Agrarias y es una referencia en el campo de la investigación en sostenibilidad y biotecnología agraria.
- ❖ Alcino Pires es **administrador de Sortegel**, empresa especializada en la transformación y exportación de castaña, con una fuerte presencia en el mercado nacional e internacional.
- ❖ Carlos Casimiro da Costa es **profesor coordinador en el Departamento de Artes y Humanidades de la Escuela de Comunicación, Administración y Turismo** (EsACT, Instituto Politécnico de Bragança, IPB) y en la Escuela Superior de Educación (ESEB, IPB) desde 2007. Es doctor en Diseño y Sostenibilidad y máster en Diseño Industrial.

Proyectos para la candidatura de la UNESCO

Eventos a nivel nacional

- **ABADE - Museo de Gastronomía Transmontana**

El Abade de Baçal fue una figura clave y una referencia indiscutible de la cultura transmontana, destacándose especialmente en el ámbito de la arqueología, las manifestaciones culturales, el estudio de comunidades y, por supuesto, la gastronomía, entre otros. Precisamente en la casa donde vivió el Abade de Baçal, actualmente en ruinas, se instalará el ABADE - Museo de la Gastronomía Transmontana. A lo largo de 2025, se lanzará el Concurso Público de Ideas para el proyecto de recuperación y adaptación del edificio

El ABADE será una vitrina que expondrá los patrimonios alimentarios de la región, así como su conexión y presencia en la literatura, la música, las artes visuales y los oficios que han perdurado durante milenios en Bragança y sus municipios vecinos. El museo tendrá un enfoque experimental y vivo, aprovechando las nuevas tecnologías de información y comunicación, con un énfasis en la Investigación & Innovación e Investigación & Desarrollo agroalimentario y culinario. Este enfoque será particularmente dirigido al público escolar y profesional.

El proyecto también podrá contar con el Bragança FoodLab, una de las iniciativas planificadas que ya estamos dinamizando. Este espacio combinará experimentación y promoción culinaria, atrayendo a chefs y otros profesionales del sector. Además, contará con un restaurante y una tienda especializada en la venta de productos agroalimentarios de producción local.

La estructura organizativa del museo se encargará de crear y dinamizar un programa denominado “Red de Restaurantes Gastronomía Transmontana”, respaldado por un reglamento propio, que otorgará una insignia a aquellos restaurantes que demuestren su compromiso con la valoración y práctica de la esencia de la gastronomía transmontana.

Aunque el término museo podría sugerir un concepto limitado, el objetivo es crear un espacio multifacético y dinámico, que promueva la creación y difusión de actividades, bienes y servicios culturales con creatividad e innovación. Este proyecto tiene como objetivo generar oportunidades para los profesionales del sector y fomentar la inserción social de mujeres. Además, será un espacio diseñado para mejorar el acceso y la participación de personas y grupos desfavorecidos en la vida cultural de la ciudad.

Este proyecto se llevará a cabo con la colaboración de un socio privado experimentado, especialmente en el ámbito de la gastronomía y los productos tradicionales, que asegure un enfoque sostenible a largo plazo y garantice la viabilidad económica del proyecto.

- **FOODLAB - Las culturas alimentarias y las razas autóctonas de ayer, en el presente innovador y creativo**

El FOODLAB es un proyecto que se espera sea trascendental y transformador tanto a nivel local como regional, proporcionando una plataforma colaborativa para la protección y valorización de la gastronomía, así como para la innovación alimentaria. Además, se enfocará en el intercambio y divulgación de buenas prácticas en la producción, embalaje, transporte y consumo de bienes alimenticios.

Bragança fue uno de los graneros más importantes de Portugal, destacándose por la producción de cultivos singulares como el lúpulo y el trigo “barbela”, además de otros productos como los cuscos y el centeno. Aún hoy existen en Bragança pequeñas producciones de trigo “barbela” y lúpulo, ambas de reconocida calidad a nivel nacional e internacional. Es crucial continuar con el proceso de recuperación de las áreas de producción de estos cultivos.

Se han llevado a cabo conferencias, seminarios y talleres, así como intercambios de experiencias entre productores, investigadores y empresarios. En los últimos dos años, ha surgido un productor artesanal de cerveza que utiliza lúpulo de producción local, y ha aumentado la producción y molienda de trigo “barbela”. En Bragança también se encuentra uno de los molinos tradicionales más antiguos de Portugal, que actualmente está en proceso de modernización e innovación, participando en varios proyectos nacionales e internacionales.

En el ámbito ganadero, Bragança cuenta con el Recinto de Promoción y Valoración de las Razas Autóctonas, donde anualmente se realizan y promueven concursos nacionales, especialmente de bovinos de raza Mirandesa, ovinos de raza Churra Bragançana y raza Preta de Montesinho, cordero Bragançano, así como del Mastín de Tras-os-Montes.

Se desarrollará un programa integrado que involucrará a criadores, comercializadores y restaurantes, con el objetivo de implementar el proyecto "Del Prado al Plato" y las “Cadenas Cortas”, con el fin de valorar el producto, la gastronomía local, el turismo y la sostenibilidad de las razas autóctonas.

Este programa también incluirá un componente de involucramiento comunitario y sostenibilidad ambiental, mediante un programa de visitas de niños, jóvenes y migrantes a los criadores y lugares de pastoreo de bovinos, caprinos y ovinos. El propósito es fomentar la proximidad y sensibilizar sobre la preservación de las razas, el respeto al medio ambiente y la valoración del trabajo de los pastores y criadores.

- **GASTRONOMÍA CON TODOS - Iniciativa multifacética y de participación ampliada y diversa**

Se trata de una iniciativa multifacética y de amplia participación, que involucrará principalmente a los actores locales y permitirá una mayor inclusión de todos los grupos y personas. Entre los públicos objetivos se incluyen niños y jóvenes, así como grupos desfavorecidos. Esta iniciativa se organizará cada dos años y reunirá una trilogía de temas relevantes: Creatividad – Gastronomía – Ciencia. Contará con la colaboración de socios como el Centro “Ciência Viva”, el Centro de Investigación de Montaña, el Centro de Arte Contemporáneo Graça Morais y los Agrupamientos de Escuelas. El evento tendrá una duración de 2 a 3 días, durante los cuales niños, jóvenes y familias serán desafiados a conocer más sobre los productos locales y a comprender que en la cocina y la gastronomía también se aplica la ciencia. Además, se descubrirá que en la naturaleza que nos rodea existen diversas hierbas, plantas, hongos, flores comestibles, entre otras curiosidades.

La iniciativa incluirá también talleres y actividades para diferentes públicos, música y juegos tradicionales, así como algunas salidas al campo. Además, se llevarán a cabo iniciativas educativas, como el programa “El Chef va a la Escuela”.

Dado que Bragança es un territorio montañoso, situado en el Parque Natural de Montesinho y en la Reserva de la Biosfera de la Meseta Ibérica, y cuenta con productos autóctonos relevantes como la miel, los frutos secos, las hierbas aromáticas y los hongos, es fundamental valorar estos productos, promover la creación de valor y fomentar la investigación aplicada. El Centro de Investigación de la Montaña y el Centro de Competencia Nacional de Frutos Secos, ambos ubicados en Bragança, serán actores clave en este proceso.

Además del componente científico e innovador, se invitará a la comunidad local a conocer mejor el paisaje montañoso a través de caminatas fotográficas y de dibujo de la naturaleza, guiadas por fotógrafos profesionales y miembros de *Urban Sketchers*. En cada edición, se promoverán exposiciones y concursos de fotografía y dibujo con los trabajos realizados durante la edición anterior.

Eventos internacionales

- **DÍÁLOGOS EN RED - Jornadas multitemáticas de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO**

La elección de las distintas categorías de la Red de Ciudades Creativas por parte de la UNESCO revela que las ciudades son espacios de cruce de diversas industrias culturales y creativas. En cada ciudad, se pueden identificar trabajos relevantes en varias de las categorías de la Red de la UNESCO, aunque algunas se destacan más que otras. Con esta acción, nuestro objetivo es promover el trabajo en red, pero, sobre todo, mostrar la importancia de la diversidad de industrias culturales y creativas que se entrelazan dentro de la misma comunidad.

Creemos que la riqueza de las ciudades y sus comunidades reside en su diversidad, por lo que buscamos establecer un diálogo entre los distintos profesionales, grupos y públicos. La gastronomía será el punto de partida y servirá como el vínculo con todas las demás categorías de la Red de la UNESCO. Esta será una iniciativa de carácter técnico-científico, con la participación de investigadores, profesionales, empresarios, chefs y líderes de proyectos turísticos sostenibles basados en los patrimonios gastronómicos. La gastronomía, después de todo, es una de las principales motivaciones para los viajes. Entre los objetivos centrales de las Jornadas estarán el intercambio de buenas prácticas, el desarrollo de asociaciones para la promoción de la creatividad y las industrias culturales y creativas, el impulso de proyectos piloto que fomenten el desarrollo sostenible y la creación de empleo en los diferentes sectores, entre otros.

En estas Jornadas, se invitarán naturalmente a otras Ciudades Creativas de la UNESCO, con el fin de estrechar lazos de cooperación y potenciar el intercambio de experiencias y buenas prácticas. Cada edición de las Jornadas estará dedicada a un continente específico.

Estas Jornadas también servirán para conmemorar el relanzamiento de la Orquesta Fervença (nombre del río que atraviesa Bragança), pues todos los buenos momentos de convivencia se combinan con buena comida y buena música. Este proyecto busca dinamizar el área de la música, fomentar la construcción social y cultural, y crear puentes entre diferentes entidades y agentes, involucrando varias comunidades locales, musicales y otras

- **DIÁSPORAS GASTRONÓMICAS - Encuentro Internacional de Gastronomías del Mundo**

Este encuentro, dedicado al tema "El Arte de la Alimentación", tiene como objetivo involucrar a un amplio conjunto de partes interesadas, incluidas las Ciudades Creativas de la UNESCO, en el marco de la interacción con las industrias culturales y creativas y el desarrollo sostenible. El intercambio de buenas prácticas, el aprendizaje mutuo y la apertura de caminos de cooperación son los motores de este evento multidisciplinario, que estará abierto a todos los públicos.

Siendo el Instituto Politécnico de Bragança la institución de educación superior del país con el mayor número per cápita de estudiantes extranjeros (más de 70 nacionalidades), y donde las comunidades originarias de los países de lengua portuguesa (CPLP: Angola, Cabo Verde, Guinea, Mozambique, Brasil, Santo Tomé y Príncipe, y Timor-Leste) son muy significativas, es fundamental seguir desarrollando iniciativas y acciones de involucramiento e integración con estas comunidades. También se pretende promover las diásporas gastronómicas que se reúnen aquí y que emanan de esta región, explorando, además, la conexión entre gastronomía y viajes.

Además de la gastronomía, se desarrollará en Bragança una Bienal de Gastronomía, Música y Arte, en la que se dinamizarán los espacios públicos y culturales de la ciudad, especialmente el Teatro Municipal de Bragança, el Centro Cultural de Bragança, el Centro de Fotografía Georges Dussaud y el Instituto Politécnico de Bragança. Durante esta bienal se llevarán a cabo exhibiciones y espectáculos que reflejarán las culturas gastronómicas (con demostraciones culinarias y exhibición de productos autóctonos), la cultura musical (con conciertos y exhibición de instrumentos locales), así como el arte plástico, la cerámica, la fotografía y la literatura, con la participación de escritores y libros de la CPLP.

En este contexto, también se busca reforzar el vínculo con las ciudades del espacio geográfico de la CPLP (especialmente las africanas), sensibilizándolas sobre las ventajas de unirse a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO y apoyándolas en la preparación de sus propias candidaturas.

En junio de 2023 se celebró la 1ª edición de este Encuentro Internacional, consolidando lazos fructíferos y duraderos para futuras ediciones. El evento contó con la presencia de representantes de Ciudades Creativas, especialmente de Brasil, Santo Tomé y Príncipe y Japón. Las actividades del Encuentro también incluyeron temas clave para la Red de la UNESCO, como la Música, la Artesanía y las Artes Populares.

- **LETRAS DE COMER Y ESPACIOS PARA ESCUCHAR - Festival de Literatura y Música Gastronómica**

Iniciativa diseñada con un enfoque transversal y de conformidad con las experiencias y conexiones adquiridas con el Festival Literario de Bragança y el Festival Internacional de Música - Bragança ClassicFest, estamos planificando un evento internacional que, al mismo tiempo, será literario y musical, enfocado en la gastronomía y la alimentación.

Se trata de una jornada abierta que abarcará tanto ediciones gastronómicas (libros de recetas, viajes gastronómicos, tesis sobre nutrición o alimentación, obras de chefs, poesías, novelas e incluso cómics con la gastronomía o la alimentación como tema central) como la apreciación de músicas que acompañan bien la degustación. De hecho, la forma en que las personas perciben los espacios va más allá de la estructura física o la organización del ambiente. La evaluación de la experiencia de una cena involucra muchos aspectos, y la música es uno de ellos, al igual que la decoración, la iluminación, entre otros.

El evento será multifacético, con una feria del libro, lanzamientos, conferencias y talleres. Además, buscará involucrar a otras Ciudades Creativas portuguesas de las categorías de Literatura y Gastronomía, así como a agentes de las industrias culturales y creativas locales, incluyendo la Academia de Letras de Trás-os-Montes, las cofradías gastronómicas, el Instituto Politécnico de Bragança y la ciudad portuguesa de Óbidos.

También se realizarán talleres donde chefs de cocina y jefes de sala enseñarán a elegir las músicas más adecuadas para cada tipo de restaurante y para diferentes momentos del día. En esta misma vertiente musical, pero en un contexto diferente, intentaremos recuperar e involucrar los cantos tradicionales que los trabajadores rurales entonaban durante las labores agrícolas: canciones relacionadas con la siega del cereal, la vendimia, el pastoreo, entre muchas otras.