Bragança
Criativa
CIDADE DA GASTRONOMIA
CANDIDATURA À UNESCO
CITY OF GASTRONOMY
APPLICATION FOR UNESCO

Message

La gastronomie de Bragance est exceptionnelle par la grande qualité de ses produits, aux arômes et saveurs uniques, intimement liés à la nature. Il s'agit de plats délicieux et simples, préparés par des mains habiles qui allient un savoir faire ancestral à la fraîcheur des produits fermiers locaux.

Dans ce contexte, la Mairie a lancé, en 2014, un projet d'affirmation internationale de la gastronomie de Bragance, en valorisant la culture, les traditions et les produits autochtones, en s'appuyant sur la créativité, et l'innovation tout en impliquant la communauté ainsi que les différents acteurs.

L'adhésion au Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO vise à promouvoir la coopération avec d'autres villes qui, comme Bragance, reconnaissent la créativité comme un facteur stratégique de développement durable. Il s'agit ainsi de créer de nouveaux partenariats favorisant l'innovation, les industries culturelles et créatives, ainsi que des activités, notamment économiques (dont le tourisme, la pandémie ayant créé de nouvelles opportunités pour les territoires à faible densité), liées à la gastronomie.

Bragance est une ville dotée d'un riche patrimoine culturel , qui respire des siècles d'histoire, plein de traditions et d'identité. Au fil des années, la Mairie a organisé divers événements visant à célébrer et à valoriser cet héritage en faisant ressortir ses origines tout en soulignant l'importance de la culture comme un élément fédérateur et un moteur du développement local.

Fêtes d'Hiver

Les traditionnelles Fêtes d'Hiver perpétuent un rituel païen qui est, avant tout, un hommage à la Nature. Un rituel de fertilité, de fécondité, d'initiation et de purification. Les rituels liés aux masques, où s'entremêlent le profane et le sacré, une tradition remontant au temps des celtes, se déroulent dans plusieurs villages de la municipalité et atteignent leur apogée entre le 25 décembre et le 6 janvier.

Les Fêtes d'Hiver sont des rites d'un profond symbolisme qui ont résisté au passage du temps et restent bien vivants dans la culture des habitants de la région de Bragance.

Ces rituels se maintiennent tout aussi authentiques de nos jours à Bragance, dans les villages d'Aveleda, Baçal, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Rebordaínhos, Rebordãos, Rio de Onor, Salsas et Varge, lors des célèbres fêtes de Saint-Étienne et de l'Épiphanie.

Pendant les festivités, la nourriture devient un symbole de communauté et d'identité culturelle, étant souvent partagée au moment des fêtes ou autour de gigantesques feux de bois.

Foire des Cantarinhas et Foire de l'Artisanat

Les historiens disent qu'à l'époque médiévale, la Foire des Cantarinhas, une espèce de cruche en terre cuite, originaire du village de Pinela se tenait à l'intérieur ou à l'extérieur de la Cité fortifiée, selon les évènements de l'époque. Cette foire était étroitement liée au cycle de vie agricole, lorsque les paysans se rendaient aux champs, et celle-ci servait à transporter l'eau et à étancher la soif.

D'origine médiévale, la Foire des Cantarinhas se distingue surtout par la vente de cantarinhas en terre cuite.

Aujourd'hui, les célèbres *cantarinhas* sont recréées en différentes tailles, couleurs et formes par des artisans habiles, ayant pour objectif la décoration. Selon personnes âgées, elles portent chance et prospérité à ceux qui les achètent. Lors de cette foire, on vend également, , les jeunes plants des différentes variétés de légumes.

Festival Lombada - Musique et Tradition

Organisé par l'Association Culturelle et Environnementale de Palácios, depuis 1998, avec le soutien de la Mairie de Bragance, c'est le festival le plus ancien de la région qui cherche à recréer les costumes traditionnels, la musique, les danses, les activités agricoles, la convivialité, la gastronomie et l'animation d'antan.

Le festival reconstitue la moisson et le battage du blé à l'ancienne, un moment où ceux qui participent sont invités à revivre les travaux des champs.

Lors de cet événement, en plus de la fabrication artisanale du pain et des ateliers traditionnels, il y a également une foire d'artisanat et des produits du terroir, ainsi que plusieurs concerts de musique traditionnelle.

Centre de Recherche en Montagne

Depuis sa création en 2002, le CIMO (Centre de Recherche en Montagne) adopte une approche interdisciplinaire basée sur une stratégie de recherche appliquée, couvrant des questions et compétences allant de la Nature (matières premières, ressources naturelles, biodiversité, gestion agricole et forestière) aux Produits (aliments ou matériaux d'origine biologique).
Le centre développe divers projets dans des domaines multidisciplinaires, englobant la recherche sur la biodiversité, la durabilité, la gestion des ressources naturelles, l'agriculture de montagne et l'innovation technologique.

Parmi les projets les plus récents, on peut citer :

- ***LIFE SILFORE*** – Dans le domaine de la conservation et gestion de systèmes agricoles et forestiers durables grâce au sylvopastoralisme (projet lancé en **2022);**
- ***MEDACORNET*** - Sauvegarde des glands en tant que superaliment traditionnel méditerranéen (projet lancé en **2023**);
- ***I-ReWater*** - Gestion durable des ressources en eau pour l'agriculture irriguée dans l'espace SuDOE (projet lancé en **2024**);
- ***Nutr&ssencial*** - Développement d'alternatives aux protéines avec des propriétés nutritionnelles améliorées (projet lancé en **2024**);
- ***INOVOlive*** - Innovation dans la chaîne de transformation des olives de table par photobiomodulation et valorisation des résidus grâce à une approche durable (projet lancé en **2024**).

Les projets du CIMO bénéficient de la collaboration de partenaires nationaux et internationaux, renforçant la coopération scientifique et le partage des connaissances au service d'objectifs communs.

Ces initiatives reflètent l'engagement du centre à promouvoir des solutions scientifiques qui répondent aux défis environnementaux, économiques et sociaux des régions de montagne.

"Festa da História"

Il s'agit d'un événement annuel, organisé depuis 2006, qui transforme le château de Bragance et son centre historique en un cadre médiéval vibrant. Organisée en août, cette célébration recrée des légendes et des épisodes historiques de la région, offrant aux visiteurs une immersion au Moyen Âge à travers des tournois, des défilés, des marchés et diverses activités thématiques.

La participation de plus de 140 bénévoles locaux est essentielle pour donner vie à cet événement, qui attire des milliers de visiteurs de tous âges.

Au marché médiéval, les visiteurs peuvent déguster des plats évoquant les ingrédients de l'époque, avec une attention particulière aux viandes de gibier et d'élevage typiques de la région, comme le sanglier, le cerf et le cochon de lait. Préparées selon des recettes traditionnelles, ces viandes rappellent les saveurs robustes et authentiques qui caractérisaient l'alimentation au Moyen Âge. Les tentes de gastronomie offrent aux visiteurs des mets délicieux, comme les rôtis de viande à la broche, qui transportent à une époque où la chasse et l'élevage étaient essentiels à la subsistance des communautés. Cette liaison entre le passé et le présent se manifeste par la valorisation des produits locaux et le respect des traditions culinaires, faisant de l'expérience gastronomique une extension de la célébration historique elle-même.

"Banca na Praça"

En **2014**, la Mairie de Bragance a pris la décision de créer un marché "Banca na Praça", composé de plusieurs stands, proposant des produits alimentaires et du terroir ainsi que de l'artisanat

Au départ, cette initiative se déroulait uniquement entre mai et septembre et s'est rapidement affirmée comme un pôle de dynamisation commerciale et touristique qui a conduit à la création, en **2015**, du Marché de Noël (tous les samedis de décembre) et, en **2024**, du Marché d'Automne associé aux châtaignes et champignon.

Les stands sont installés en plein centre-ville ou Praça da Sé, les samedis de mai à septembre.

Cet événement a favorisé les petits producteurs locaux et facilité l'écoulement des denrées, contribuant ainsi à la valorisation des produits agricoles.

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

Le festival a commencé à Bragance, en 2014, dans un espace couvert où les producteurs locaux exposent leurs produits dans le but de mettre en valeur le butelo, charcuterie typique séchée au feu de bois et confectionnée à base de vessie de porc remplie de petits morceaux de côtes de porc marinés accompagné de casulas, haricots verts séchés avec leur cosse. En même temps, il se déroule une Semaine Gastronomique dans les restaurants participants.

En 2019, des show cookings ont été lancés dans le cadre du Festival do Butelo et das Casulas, avec la participation de chefs cuisiniers célèbres tels que Óscar Geadas, António du IEFP, entre autres. Cette initiative a permis de mettre en valeur les produits typiques en particulier le Butelo et les Casulas, contribuant ainsi à la préservation des cuisines régionales et à la durabilité de la production locale.

Si en 2014, le butelo était vendu à 8€/kg et les casulas à 5€/kg, en 2024, le butelo est vendu à 16€/kg et les casulas à 30€/kg.

Des présentations sont également organisées dans diverses villes portugaises et espagnoles, où des journalistes, des influenceurs et des chefs cuisiniers sont invités à déguster le butelo et les casulas, préparés par des chefs renommés tels que Rui Paula, Marco Gomes, Justa Nobre, etc.

En 2024, la Mairie de Bragance a lancé une action de communication et de marketing pour promouvoir le "Festival do Butelo et das Casulas & Carnaval dos Caretos" dans la ville de Braga (Ville Créative de l'UNESCO dans le domaine des Arts Médias).

Le Marché Municipal de Braga a accueilli une démonstration gastronomique de la spécialité brigantine, ainsi que des animations de caretos et de gaiteiros. Cette initiative a bénéficié du soutien de la municipalité de Braga, de la Confrérie du Butelo et des Casulas et de l'Académie Ibérique du Masque.

"Festival D´Onor"

Organisé depuis 2017, dans le village historique de Rio de Onor, le festival d'Onor est une célébration qui allie tradition, culture et communauté autour du patrimoine unique de cette région de Trás-os-Montes. Ce festival devient ainsi, non seulement, un lieu de mémoire et de culture, mais aussi un lieu de rencontre de saveurs qui servent à renforcer l'identité, la vitalité, la sauvegarde et le partage des traditions de Rio de Onor.

La célébration favorise également la convivialité autour de la table, reflétant l'esprit collectif qui caractérise le village.

Cet événement célèbre le mode de vie communautaire du village ainsi que ses pratiques ancestrales.

"Carta Gastronómica de Bragança"

Ce projet éditorial (**2017**) présente un résumé historique des coutumes gastronomiques de Bragance, allant de l'époque médiévale jusqu'à nos jours. La publication comprend 128 photographies d'objets et d'artefacts, ainsi que 199 recettes recueillies lors de 77 interviews.

La conception graphique de la Carte Gastronomique de Bragance a été assurée par OOF Design.

Publié en avril 2017par la Mairie de Bragance en avril 2017, ce livre a décroché une médaille d'argent dans la catégorie design de communication lors de l'édition 2019 des Graphis Awards.

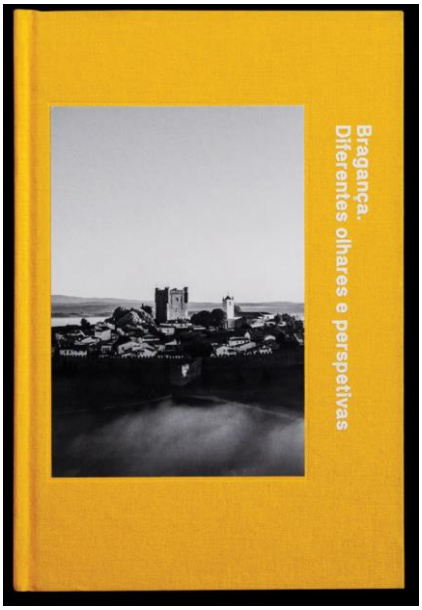
Les *Graphis Awards* sont attribués chaque année depuis 1952 aux meilleurs projets de design, photographie, illustration et publicité du monde entier. Le prix *Design Annual* fait partie de la compétition *Graphis*, qui récompense annuellement les travaux les plus talentueux dans la catégorie du design de communication.

"Bragança. Diferentes olhares e perspetivas. "

Développé par le studio OOF Design en **2019**, l'ouvrage surgit à partir d'une invitation que la Mairie fait à six photographes liés à Bragance — António Sá, Francisco Santos, Manuel Teles, Paulo Barreira, Pedro Rego et Rui Paulo. Les photographies sont organisées autour des quatre saisons de l'année, mettant en valeur le riche patrimoine paysager, la gastronomie, la faune, la flore et les traditions profondément ancrées dans la région.

Le livre rassemble 222 images soigneusement sélectionnées, choisies parmi un ensemble de plus de mille captures, illustrant ce qu'il y a de plus authentique dans la municipalité.

Publié par la Mairie de Bragance lors des célébrations des 556 ans de la ville, Bragance, différents Regards et Perspectives, a décroché un Silver Award par Graphis, grâce à son design graphique.



Réunion plénière de la section des municipalités pour les objectifs de développement durable (ODD)

La Réunion plénière de la Section des Municipalités pour les Objectifs de Développement Durable (ODD) de l'Association Nationale des Municipalités Portugaises a eu lieu dans la Salle des Actes de la Municipalité de Bragance.

Miguel Abrunhosa, adjoint au Maire de la Mairie de Bragance et vice-président de la Section des Municipalités pour les ODD, a souligné lors de la session d'accueil, la stratégie de la Mairie de Bragance dans les domaines de la durabilité, du développement économique et social, en vue de respecter l'Agenda 2030 de l'ONU.

L'intervention a ensuite été assurée par Vítor Aleixo, Président de la Section et Maire de Loulé, suivie de celle de Maria João Rauch, spécialiste en développement intégré basé sur des systèmes de gouvernance participatifs. Elle a abordé le thème des Rapports Volontaires Locaux et du Rapport Volontaire National. Les Mairies de Braga et de Mafra ont partagé leurs bonnes pratiques en matière d'élaboration du Rapport Volontaire Local et, l'état actuel des Rapports Volontaires Locaux au Portugal, a également été présenté et discuté.

Cette section regroupe 79 municipalités nationales et prétend contribuer au dialogue, à l'échange d'expériences et au partage de solutions autour du cadre d'action commun de l'Agenda 2030, dans lequel les autorités locales ont un rôle et une responsabilité essentiels.

Rencontre Internationale des Gastronomies du Monde

La Mairie de Bragance a organisé en 2023, pendant deux jours, la Rencontre Internationale de Gastronomie – L'Art de l'Alimentation de Bragance afin de mettre en valeur et la sauvegarder le patrimoine gastronomique, l'innovation alimentaire et le renforcer les liens avec des références internationales dans le domaine de la gastronomie. Les travaux ont commencé par un débat sur l'importance de la gastronomie, de la culture et de la créativité pour le développement durable, abordant des thèmes tels que : l'enseignement et la recherche en gastronomie ; la gastronomie en tant que lien entre voyageurs, touristes et dialogue interculturel ; l'importance des Confréries Gastronomiques pour la promotion et la valorisation de la culture et de la gastronomie ; la gastronomie de Trás-os-montes ; ainsi que la connexion avec d'autres thèmes du Réseau des Villes Créatives.

Des expériences ont été partagées par les villes membres du Réseau des Villes Créatives de la Gastronomie de l'UNESCO invitées à cet événement : Idanha-a-Nova, Braga et Santa Maria da Feira (Portugal) ; ainsi que Belém do Pará (Brésil), Tsuruoka (Japon) et Água Grande (São Tomé et Príncipe), en tant que ville observatrice.

Centre Ciência Viva de Bragance

Le Centre Ciência Viva de Bragance organise régulièrement, sous forme d'ateliers scientifiques: la cuisine est un laboratoire, une activité destinée aux enfants de 6 à 12 ans ainsi qu'aux personnes âgées vivant en institution.
Cette activité a pour objectif de susciter un goût pour la science chez les enfants et leur démontrer son omniprésence dans notre quotidien. En cuisinant, de nombreuses réactions chimiques et physiques se produisent, et nous pouvons même savourer le résultat final. L'atelier permet aux participants de découvrir la Roue de l'alimentation méditerranéenne, qui privilégie les aliments locaux et de saison, tout en partageant les traditions culinaires.

La cuisine est un laboratoire, ateliers qui ont débuté en 2024, continueront à être organisés en 2025.

Les activités scientifiques ludo-pédagogiques destinées aux personnes âgées, sous le thème "La cuisine est un laboratoire", font appel au partage d'expériences et de mémoires ceux qui participe et aident à expliquer ou à découvrir la science derrière certains phénomènes. Par exemple, cela peut inclure des explications sur des sujets comme le gluten et pourquoi il est essentiel dans la pâte à pain.

Journée Nationale de la Gastronomie Portugaise

Bragance a celebré la **Journée Nationale de la Gastronomie Portugaise 2024**, mettant en valeur la richesse et la diversité de la culture gastronomique du pays.
Le programme comprenait des tables rondes et des débats organisés par des confréries, des critiques gastronomiques, des chefs cuisiniers et des associations, favorisant ainsi le dialogue sur l'importance de la gastronomie nationale. Parmi les diverses activités, les visiteurs ont eu l'ocasion d'explorer le marché *Banca na Praça*, où des produits régionaux de diverses confréries ont été présentés, accompagnés de dégustations et de vins de Trás-os-Montes.

L'évènement a été organisé par la Fédération Portugaise des Confréries Gastronomiques, avec le soutien de la Mairie de Bragance.

Le principal moment a inclus un défilé de 28 Confréries Gastronomiques venues de toutes les régions du pays, y compris de Madère et des Açores. Lors de la session commémorative, qui a eu lieu à l'intérieur Théâtre Municipal de Bragance, des hommages ont été rendus, le nouveau site de la Fédération Portugaise des Confréries Gastronomiques a été présenté et le sceau commémoratif du "Jour National de la Gastronomie Portugaise 2024" a été divulgué.

Groupe Scolaire Abade de Baçal

Le Centre de Technologie Spécialisé du groupe scolaire Abade de Baçal prépare les élèves au développement de fonctions techniques et créatives dans des secteurs clés de l'industrie et des services, avec une fort élément pratique adapté aux exigences du marché. Ce centre offre une formation complète et spécialisée dans divers domaines, notamment Cuisine/Pâtisserie, Restaurant/Bar, Tourisme Environnemental et Rural, ainsi que Multimédia.

Le Lycée Abade de Baçal, à Bragance, a été le seul établissement de la région qui a bénéficié d'un Centre Technologique Spécialisé dans le domaine industriel, ce qui lui permet de donner des cours de cuisine, de restauration et de tourisme.

Les Cours Professionnels de Techniciens en Cuisine/Pâtisserie ont comme objectif de former des professionnels capables de planifier et de diriger des travaux de cuisine, de collaborer à la structuration des menus, de préparer et de confectionner des repas dans un cadre spécialisé, notamment dans le domaine de la gastronomie régionale portugaise et internationale.

Groupe Scolaire Emídio Garcia

Dans le cadre du **Programme de Coopération Transfrontalière Interreg Espagne-Portugal (POCTEP) 2021-2027**, le groupe scolaire des Écoles Emídio Garcia, participe au projet Eris_ie (Entrepreneuriat Responsable, Inclusif et Durable à travers l'Innovation Éducative), qui se déroulera qui se déroulera tout au long de l'année scolaire actuelle.

Ce projet a pour mission de créer un réseau de collaboration entre les établissements scolaires de Castille et León et de la région Centre et Nord du Portugal, où les élèves (étudiants de 10e année en Langue Espagnole) mettront en pratique des projets transfrontaliers en promouvant des activités traditionnelles, afin d'encourager l'esprit d'entreprise, inclusif, socialement responsable, durable et financièrement viable, tout en promouvoir l'apprentissage des langues portugaise et espagnole entre enseignants et élèves.

Ces projects seront basés sur des expériences uniques dans l'environnement naturel et culturel des deux régions. L'intention est de valoriser le patrimoine matériel et immatériel des deux régions.

Des projets dans les domaines environnemental, social et éducatif, renforçant l'engagement envers la durabilité et le développement de la communauté sont également en cours, parmi lesquels:

- Semer, traiter et planter;
- Projet Km0 - groupes scolaires de la ville de Bragance unis pour l'environnement;
- Projet GoGreen;
- Programme d'alimentation sains collations saines;
- Campagne de collecte de nourriture;
- Sensibilisation à l'importance d'une alimentation équilibrée;
- Cours Professionnel d'auxiliaire de Santé : Atelier "Pain aux Graines" (**Partenariat: *Boulangerie de Gimonde***) ;

Groupe Scolaire Miguel Torga

Projet Collation Saine - Activité réalisée pendant l'année scolaire, avec des ateliers ponctuels de sensibilisation.

Ce projet, mis en place lors de l'année scolaire 2015/2016 au sein du Groupe Scolaire Miguel Torga, contribue à l'amélioration continue de la qualité nutritionnelle des goûters des enfants de la maternelle et du 1er cycle, a été présenté par l'Équipe de Santé Scolaire, composée par l'infirmière de l'ULS du Nordeste, Ana Sofia Coelho, de la nutritionniste de l'ULS Nordeste, Lígia Afonso, et ainsi que de la professeure du Groupe Scolaire Miguel Torga, Gracinda Amaro. Les principaux objectifs sont de permettre aux enfants de faire des choix sains et d'offrir aux parents des options nutritionnellement équilibrées et plus économiques. Des ateliers et des actions de sensibilisation à l'alimentation saine sont organisés et deux évaluations (sans préavis) sont effectuées chaque année. Les goûters sont classés selon le système de feux de signalisation, c'est-à-dire avec la couleur verte (lorsqu'ils sont sains), jaune (lorsqu'il y a des aliments moins sains) ou rouge (lorsqu'ils ne sont pas sains). L'objectif est ainsi de décourager la consommation d'aliments transformés et riches en sucre et en graisses saturées, tout en promouvant la durabilité environnementale.

BiKE Solidária - Activité annuelle, avec plusieurs sorties tout au long de l'année.

Activité intégrée dans le Plan Culturel du Groupe Scolaire Miguel Torga, dans le cadre du Plan National des Arts, qui stimule la relation intergénérationnelle à travers les saveurs et les traditions. Organisée en collaboration avec la Fondation Betânia, elle implique des élèves du groupe scolaire qui adoptent un grand-parent et, ensemble, ils revivent les traditions et les nouveautés, notamment les coutumes des villages, comme les différents métiers, les activités réalisées par les usagers de la Fondation ainsi que la gastronomie de notre région.

Semaine de l'Alimentation - Activité réalisée annuellement pendant une semaine.

Programme d'activités liées à la question de l'alimentation, avec la réalisation d'ateliers, de séances de sensibilisation, de foires gastronomiques et d'autres événements pendant une semaine. Toutes les activités sont centrées sur la sensibilisation à une alimentation saine, durable et méditerranéenne.

Conférence de presse Gala Michelin

Bragance a accueilli, à l'intérieur du Centre d'Art Contemporain Graça Morais, le lancement de la Gala du Guide Michelin, qui aura lieu le 25 février 2025 à Porto, où les nouvelles étoiles Michelin seront révélées.

La conférence de presse a été précédée d'un réception de bienvenue où des producteurs locaux ont présenté leurs produits et leur artisanat. C'est également lors de cette conférence de presse que les neuf chefs étoilés, ont été annoncés. Ils prépareront le menu de la Gala du Guide Michelin pour les 500 invités, parmi lesquels se trouve Óscar Geadas, de la G Pousada à Bragance.

Cette initiative reflète l'importance croissante de la région de Trás-os-Montes dans le paysage gastronomique et culturel, tant national qu'international.

Préparation de la candidature de Bragance au Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO, dans le domaine de la Gastronomie

Réunions sectorielles avec les parties prenantes

Plus de 20 entités publiques et privées, institutions et entreprises de la municipalité de Bragance ont été consultées dans des domaines tels que la recherche et la science, l'éducation, les produits régionaux et autochtones, les confréries, la restauration et le secteur social.

Ce projet devra être mobilisateur pour la communauté et les différentes forces vives du territoire, dans un processus véritablement participatif.

Échange d'expériences avec les Villes Créatives de l'UNESCO de la Région Nord

Réunion avec l'adjoint au maire de la municipalité de Santa Maria da Feira, Mr. Gil Ferreira.
Présentation des grandes lignes de la candidature de Bragance au Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO, dans le domaine de la gastronomie, et collecte de contributions pour la valorisation et l'enrichissement du projet.

Santa Maria da Feira est actuellement la seule ville portugaise à faire partie du Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO, dans le domaine de la gastronomie.

Réunion avec Mr. Jorge Sobrado, vice-président de la CCDRN, et Mr. Ricardo Rio, maire de Braga.
Braga, qui fait déjà partie de ce réseau dans la catégorie des Arts Médiatiques, a exprimé son soutien institutionnel à la candidature de Bragance, reconnaissant le travail continu du territoire en ce qui concerne la mise en valeur de la gastronomie, de la culture, des traditions et des produits locaux.

Réunion avec Mme Rosário Machado, directrice du département de la culture de la Mairie d'Amarante, et son équipe.

Amarante a été distinguée en 2017 en tant que Ville Créative de l'UNESCO dans le domaine de la Musique, reconnaissant son engagement envers la culture et la créativité en tant que moteurs de développement durable.

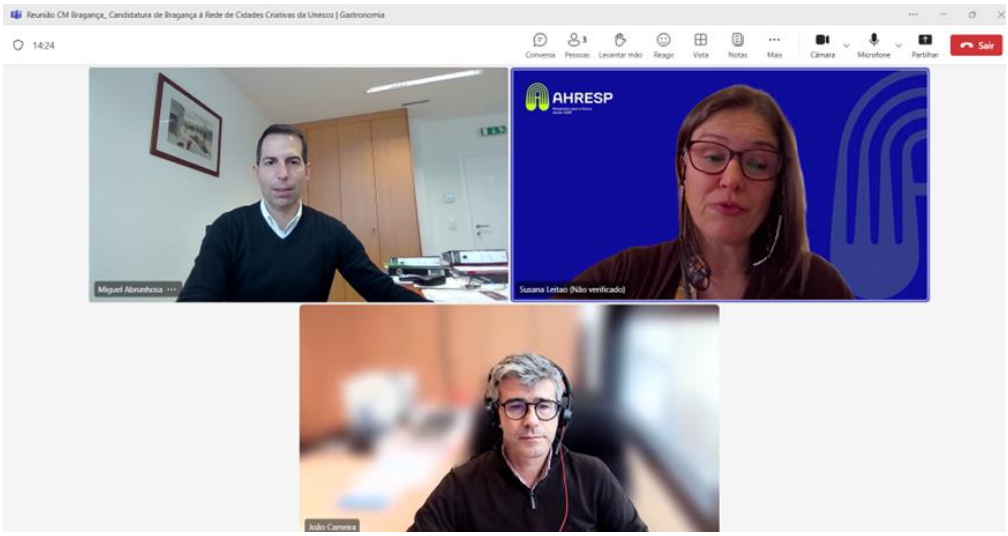
Réunion avec Mme Maria Elisa Azevedo Leite Braga, conseillère à la Culture, Tourisme et Artisanat de la Mairie de Barcelos.

Barcelos a été reconnue en 2017 par l'UNESCO en tant que partie du Réseau des Villes Créatives dans le domaine de l'Artisanat et des Arts Populaires, se distinguant par la préservation et la promotion de ses pratiques artisanales. Ce titre reflète l'engagement de Barcelos à valoriser son identité culturelle et à renforcer le lien entre la créativité, l'innovation et le développement durable, offrant une plateforme pour l'échange d'expériences et la stimulation de l'économie locale à travers les arts.

Engagement avec des entités du secteur de la restauration national :

AHRESP et APCC

La collaboration avec des entités de référence dans le secteur de la restauration, telles que l'AHRESP et l'APCC, est essentielle pour renforcer la candidature de Bragance au Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO. Ces organisations, disposant d'une vaste expérience et connaissance du secteur, offrent une perspective précieuse sur les tendances, les défis et les opportunités de la gastronomie au niveau national, garantissant que la candidature reflète les besoins du secteur et promeut une approche inclusive et représentative de la gastronomie portugaise.



Comité d'honneur

Président:

Maria Dalila Aguiar Rodrigues, **actuelle ministre de la Culture**, est historienne de l'art, titulaire d'un doctorat de l'Université de Coimbra, chercheuse et professeure dans l'enseignement supérieur.

- Graça Morais (**peintre**) est originaire du village de Vieiro, dans la région de Trás-os-Montes. Depuis 1974, Graça Morais a marqué la scène artistique avec plus d'une centaine d'expositions, individuelles et collectives, réalisées au Portugal et au niveau international.

- Manuel Heitor, **professeur titulaire à l'Instituto Superior Técnico de Lisbonne** depuis 1995. Il a été ministre de la Science, de la Technologie et de l'Enseignement supérieur et secrétaire d'État à la Science, à la Technologie et à l'Enseignement supérieur.

- Justa Nobre, née à Vale de Prados, au cœur de Trás-os-Montes, est une **référence incontournable de la gastronomie portugaise**, reconnue comme l'une des plus grandes représentantes des saveurs nationales authentiques.

- Jorge Sobrado, **Vice-président dans le domaine de la Culture et du Patrimoine, de la Coopération et de la Communication de la CCDR-N**, a été dirigeant de la CCDR NORTE, IP entre 2021 et 2022 et cadre supérieur de cette institution depuis 1999.

- Luís Pedro Martins, **président de l'institution Turismo do Porto e Norte de Portugal**, depuis 2019. Il est diplômé en Design de l'ESAD et titulaire d'un diplôme en Marketing Management de la Porto Business School.

- Óscar Geadas, originaire de Travanca (Vinhais), a dans son curriculum le titre de Chef Révélation 2018 par le magazine Vinhos, et une **Étoile Michelin** depuis 2019. Il est propriétaire du réputé G Pousada. En plus de l'Étoile Michelin, il reçoit depuis 2016 de manière continue le Garfo de Ouro, un prix Boa Cama Boa Mesa.

- João Carlos Silva est l'un des **chefs les plus renommés dans les pays lusophones**. En plus de sa carrière en gastronomie, il se distingue comme dynamiseur culturel et ambassadeur de la cuisine santoméenne. Pendant plusieurs années, il a été la figure centrale de l'émission télévisée "Na Roça com os Tachos", diffusée par RTP Afrique. Actuellement, il est chef de cuisine à la *Roça São João dos Angolares*.

- Pepê Rapazote est un **acteur portugais**, mondialement grâce à la série *Narcos* de Netflix. Il est originaire de Tras-os-Montes intimement liées à Bragance, Parada et Sendim.

Comité Consultatif

Président:

Virgílio Nogueiro Gomes, originaire de Bragance, a développé sa carrière professionnelle dans le domaine de la gestion hôtelière. Il s'est consacré à la **recherche en Histoire de l'Alimentation**, matière qu'il enseigne, et a publié plusieurs livres.

- Rosália Vargas est **Présidente de l'Agence Nationale *Ciência Viva*** et Directrice du musée *Pavilhão do Conhecimento.* Depuis 1996, elle coordonne la création du réseau des Centres *Ciência Viva* à travers tout le pays.

- Elisabete Ferreira, originaire de Gimonde, Bragance, est une **boulangère portugaise,** étant la première femme à recevoir le prix de Meilleure Boulangère du Monde attribué par l'Union Internationale de la Boulangerie et de la Pâtisserie en 2023.

- Anabela Martins, originaire de Bragance, est **Professeure Coordinatrice** à l'Institut Polytechnique de Bragance. Elle possède une vaste formation en biologie et travaille dans les domaines de la biotechnologie agricole et alimentaire, et en particulier les champignons, les composés bioactifs et les technologies post-récolte.

- Alexandrina Fernandes, originaire de Gimonde, Bragance, est la nouvelle génération qui gère l'entreprise familiale fondée il y a 80 ans dans le village de Gimonde. L'entreprise *Bisaro – Salsicharia Tradicional* est spécialisée dans la production et la commercialisation de produits traditionnels de la région.

- Paula Pimentel est présidente de l'Union des Institutions Particulières de Solidarité Sociale de la région de Bragance et directrice de la Fondation Betânia.

- José Alberto Pereira est Coordinateur et Chercheur au CIMO (Centre de Recherche en Montagne). Il possède une vaste formation dans le domaine des sciences agricoles et c'est une référence dans le domaine de la recherche en durabilité et biotechnologie agricole.

- Alcino Pires est administrateur de *Sortegel*, une entreprise spécialisée dans la transformation et l'exportation de châtaigne, avec une forte présence sur les marchés national et international.

- Carlos Casimiro da Costa, professeur coordinateur au Département des Arts et des Sciences Humaines de l'École de Communication, de Gestion et de Tourisme (EsACT, Institut Polytechnique de Bragance, IPB) et à l'École Supérieure d'Éducation (ESEB, IPB) depuis 2007. Docteur en Design et Durabilité et Master en Design Industriel.

Projets pour la candidature à l´UNESCO

Événements à l'échelle nationale

- ***ABADE* - Musée de la Gastronomie Trás-os-Montes**

ABADE (de Baçal) a été une figure incontournable et une référence de la culture de la région dans le domaine de l'archéologie, des manifestations culturelles, de l'étude des communautés, et de la gastronomie, entre autres. C'est précisément dans la maison où a vécu l'ABADE de Baçal, actuellement en ruines, que sera installé l'ABADE - Musée de la Gastronomie Trás-os-Montes. Au cours de l'année 2025, un concours public d'idées sera lancé pour le projet de récupération et d'adaptation du bâtiment. L'ABADE prétend devenir la vitrine du patrimoine culinaire de la région, et servira de trait d'union entre la littérature, la musique, les arts visuels ou l'artisanat qui remonte à plusieurs siècles à Bragance et dans les communes voisines. Il aura également une dimension interactive, profitant des nouvelles technologies de l'information et de la communication, centrée sur les facteurs de Recherche & Innovation et Recherche & Développement agroalimentaire et culinaire, visant surtout le public scolaire et professionnel. Cette structure pourra également abriter le Bragança FoodLab, une autre initiative planifiée et déjà en cours de développement. Il aura une composante d'expérimentation et de promotion culinaire, attirant des cuisiniers et d'autres professionnels de la cuisine. Il disposera également d'un restaurant et d'une boutique pour la vente de produits agroalimentaires issus de la production locale. La structure organisationnelle du musée sera responsable de la création et de la dynamisation d'un programme *Réseau de Restaurants, Gastronomie Trás-os-Montes*, s'appuie une norme spécifique qui attribuera une distinction aux restaurants qui démontrent une forte volonté à valoriser et mettre en pratique l'essence de la gastronomie Trás-os-Montes.
Quoi que le mot "musée" puisse évoquer un domaine et un concept plus restreints, l'objectif est de faire de cet espace un lieu profondément diversifié et dynamique qui favorise la création et la diffusion d'activités, de biens et de services culturels en toute créativité et innovation. Il sera générateur d'opportunités pour les professionnels du secteur et pour l'insertion sociale des femmes. Ce sera également un espace conçu pour améliorer l'accès et la participation à la vie culturelle de la ville, des personnes et des groupes défavorisés. Ce projet sera concrétisé en collaboration avec un partenaire privé expérimenté, notamment dans le domaine de la gastronomie et des produits traditionnels qui offrira des garanties d'une vision à long terme et de la durabilité économique de ce projet.

- ***FOODLAB* - Les cultures alimentaires et les races animales autochtones d'hier, dans le présent innovant et créatif**

Le FOODLAB est un projet qui se veut marquant et transformateur au niveau local et régional, offrant une plateforme collaborative pour la sauvegarde et la valorisation, ainsi que pour l'innovation alimentaire et gastronomique, le partage et la diffusion des bonnes pratiques de production, d'emballage, de transport et de consommation des produits alimentaires.
Bragance a été l'un des greniers du Portugal et l'une des municipalités ayant une importante production de certaines cultures uniques, comme le houblon et le blé *barbela*, en plus du couscous local et du seigle. Quelques petites productions de blé *barbela* et de houblon subsistent encore à Bragance, toutes deux reconnues pour leur qualité au niveau national et international. Il est important de poursuivre le processus de récupération de la zone de production. Des conférences, des séminaires et des ateliers ont déjà eu lieu, ainsi que des échanges d'expériences entre producteurs, chercheurs et entrepreneurs. C'est ainsi qu'un producteur de bière artisanale qui a repris cette activité il y'a deux ans en utilisant du houblon produit localement. La production de blé *barbela* et sa mouture ont eux aussi augmenté. Bragance abrite l'un des plus anciens moulins traditionnels du Portugal, qui est en cours de modernisation et d'innovation, participant à divers projets nationaux et internationaux.
Du côté animal, Bragance procède un Site de Promotion et de Valorisation des Races Autochtones, où des concours nationaux sont organisés chaque année, notamment pour les bovins de la race *Mirandesa*, les ovins de la race *Churra Bragançana*, la race *Preta de Montesinho*, la race *cordeiro Bragançano* le chien de garde *Transmontano*.
Un programme impliquant les éleveurs, les commerçants et les restaurants sera développé afin de mettre en place le projet du *Champ à l'Assiette* et des *Chaînes Alimentaires Courtes*, visant à valoriser le produit, la gastronomie locale, le tourisme et la durabilité des races autochtones. Ce programme intégré aura également une dimension communautaire et environnementale, avec un programme de visites pour les enfants, les jeunes et les migrants chez les éleveurs et dans les zones de pâturage des bovins, caprins et ovins, dans un objectif de proximité et de sensibilisation éducative, pour la préservation des races, le respect de l'environnement et la valorisation du travail des bergers et des éleveurs.

- **GASTRONOMIE AVEC TOUS - Initiative multifacette et de large participation**

Initiative diversifiée et de participation élargie et diversifiée, qui impliquera principalement les acteurs locaux et permettra une plus grande implication de tous, des personnes et des groupes. Les publics cibles seront principalement les enfants et les jeunes, ainsi que les groupes défavorisés. Cette initiative sera organisée sur une base biennale, réunissant une trilogie de thèmes pertinents : Créativité – Gastronomie – Science. Elle impliquera comme partenaires le Centre de Science Viva, le Centre de Recherche Montagnarde, le Centre d'Art Contemporain Graça Morais, les groupes scolaires, lors d'un événement de 2 à 3 jours, où enfants, jeunes et familles seront invités à en savoir plus sur les produits locaux, à comprendre qu'il y a aussi de la science en cuisine et en gastronomie, et que dans la nature qui nous entoure, il existe diverses herbes, plantes, champignons, fleurs comestibles, entre autres curiosités. L'initiative comprendra également des ateliers et des activités pour divers publics, de la musique, des jeux traditionnels, ainsi que des sorties sur le terrain. Elle comprendra également des initiatives éducatives, telles que l'exemple du programme "Le Chef va à l'École".
Étant donné que Bragance est un territoire montagneux, situé dans le Parc Naturel de Montesinho et la Réserve de Biosphère Meseta Ibérica, avec des produits autochtones pertinents (miel, fruits secs, herbes aromatiques, champignons), il est également important de les valoriser, de stimuler la création de valeur et la recherche appliquée. Le Centre de Recherche Montagnarde et le Centre de Compétences National des Fruits Secs, tous deux installés à Bragance, seront des moteurs importants. En plus de l'aspect scientifique et innovant, la communauté locale sera invitée à mieux connaître le paysage montagneux, à travers des randonnées photographiques et des dessins de la nature, guidés par des photographes professionnels et des Urban Sketchers. À chaque édition, des expositions et des concours de photographie et de dessin seront organisés, mettant en valeur les travaux réalisés lors de l'édition précédente.

Événements internationaux

- ***DIÁLOGOS EM REDE* - Journées multithématiques du Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO**

Le choix par l'UNESCO des différentes catégories du Réseau des Villes Créatives montre que les villes sont des espaces où s'encroisent plusieurs industries culturelles et créatives. Dans chaque ville, nous pouvons identifier un travail considérable dans plusieurs catégories du Réseau UNESCO, même si l'une ou l'autre se distingue. Par cette action, nous souhaitons promouvoir le travail en réseau, mais surtout montrer l'importance de la variété des industries culturelles et créatives qui se mélangent au sein de la même communauté.

Nous croyons que la richesse des villes et de leurs communautés provient de sa diversité, c'est pourquoi nous souhaitons mettre en dialogue les différents professionnels, groupes et publics cibles. La gastronomie servira de point de départ et sera le lien avec toutes les autres catégories du Réseau UNESCO. Ce sera une initiative à caractère technique et scientifique, avec les contributions de chercheurs, professionnels, entrepreneurs, chefs de cuisine et leaders de projets touristiques durables basés sur le patrimoine gastronomique. Après tout, la gastronomie est l'une des grandes motivations de voyage.

Les objectifs principaux seront le partage de bonnes pratiques, le développement de partenariats pour promouvoir la créativité et les industries culturelles et créatives, le lancement de projets pilotes qui stimulent le développement durable et l'emploi dans les différents secteurs, entre autres. Pour ces Journées, d'autres Villes Créatives de l'UNESCO seront naturellement invitées afin de renforcer les liens de coopération et de favoriser le partage d'expériences et de bonnes pratiques. Chaque édition des Journées sera dédiée à un continent.

Ces Journées serviront également à marquer le relancement de l'Orchestre Fervença (nom de la rivière qui traverse Bragance), car tous les bons moments de convivialité combinent bonne nourriture et bonne musique. Il s'agit d'un projet de dynamisation artistique dans le domaine de la musique, de construction sociale et culturelle, qui cherche à créer des ponts entre différentes entités et acteurs, formé par plusieurs communautés locales, musicales et autres.

- ***DIÁSPORAS GASTRONÓMICAS* - Rencontre Internationale des Gastronomies du Monde**

Rencontre dédiée au thème « L'Art de l'Alimentation », visant à impliquer un large éventail de parties prenantes, y compris les Villes Créatives de l'UNESCO, dans le cadre de l'interaction avec les industries culturelles et créatives et le développement durable. Le partage de bonnes pratiques, l'apprentissage mutuel et l'ouverture de voies de coopération sont les moteurs de cet événement multidisciplinaire, ouvert à tous les publics.

L'IPB (Institut Polytechnique de Bragance) est l'institution d'enseignement supérieur du pays avec le plus grand nombre d'étudiants étrangers par habitant (> 70 nationalités), et où les communautés originaires des pays lusophones (CPLP - Angola, Cap-Vert, Guinée, Mozambique, Brésil, Sao Tomé et Principe, et Timor-Leste) sont très significatives. Il faudra continuer à développer des initiatives et des actions d'engagement et d'intégration avec ces communautés et d'aider à promouvoir les diasporas gastronomiques qui émanent et se rejoignent. Ainsi, le thème de la gastronomie et des voyages sera également exploré.

En plus de la gastronomie, une Biennale de Gastronomie, Musique et Art sera développée à Bragance. Les espaces publics et les équipements culturels de la ville seront animés, notamment le Théâtre Municipal de Bragance, le Centre Culturel de Bragance, le Centre de Photographie Georges Dussaud et l'Institut Polytechnique de Bragance, disposera d'expositions et spectacles des savoir-faire gastronomiques (avec des démonstrations culinaires et une exposition de produits locaux), de la culture musicale (avec des concerts et une exposition d'instruments locaux), ainsi que des arts plastiques, de la céramique, de la photographie et de la littérature, avec des écrivains et des livres de la CPLP.

Dans ce contexte, nous souhaitons également renforcer les liens avec les villes, en particulier africaines de l'espace géographique de la CPLP, les sensibilisant aux avantages de rejoindre le Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO et les soutenant dans la préparation de leurs propres candidatures. En juin 2023, la 1ère édition de cette Rencontre Internationale a été organisée, consolidant des liens avantageux et durables pour de futures éditions, avec la présence de représentants de Villes Créatives, notamment du Brésil, de São Tomé-et-Principe et du Japon. Les activités de la Rencontre Internationale incluent également d'autres thèmes importants pour le Réseau de l'UNESCO, tels que la Musique, l'Artisanat et les Arts Populaires.

- ***LETRAS DE COMER E ESPAÇOS DE OUVIR* - Festival de Littérature et de Musique Gastronomique**

Initiative prévue selon une logique de transversalité. Sur la base des expériences et des liens établis avec le Festival Littéraire de Bragance et le Festival International de Musique - Bragança ClassicFest, nous avons préparé un événement, de dimension internationale, qui sera à la fois un événement littéraire et un événement musical dédié à la gastronomie & à l'alimentation.

Une journée ouverte, dédiée à la fois aux publications sur la gastronomie (livres de recettes, voyages gastronomiques, thèses sur la nutrition ou l'alimentation, œuvres de Chefs cuisiniers, poésies, romans ou même bandes dessinées ayant pour thème central les savoir-faire gastronomiques ou l'alimentation). Une journée dédié à apprécier la musique qui accompagne la dégustation. En effet, la façon dont les gens perçoivent les espaces va au-delà de la structure physique ou de l'organisation de l'environnement. L'évaluation de l'expérience d'un repas renferme de nombreux aspects et la musique en fait partie, tout comme la décoration, l'éclairage, entre autres.

L'événement multifacette, comprendra une foire du livre, des lancements de livres, des conférences ou des ateliers, cherchant de cette façon à impliquer d'autres villes créatives portugaises dans les catégories Littérature et Gastronomie, ainsi que tout ce qui a rapport avec les industries créatives et culturelles locales, comme l'Académie des Lettres de Trás-Os-Montes, les confréries gastronomiques, l'Institut Polytechnique et la ville portugaise d'Óbidos, entre autres.

L'évènement comprendra également des ateliers où des Chefs de cuisine et des responsables de salle apprendront à choisir les musiques les plus appropriées pour chaque type de restaurant et pour différents moments de la journée. Dans la même atmosphère musicale mais dans un contexte différent, nous tenterons de récupérer et d'introduire des chansons que les travailleurs agricoles fredonnaient pendant les travaux agricoles : des chants liés à la récolte des céréales, aux vendanges, à l'élevage, entre autres.