

# O GAS TRO NÓM EICO

## CARNES E CALDOS GUIMARÃES

4 · 5 · 6 NOV

INSTITUTO DE DESIGN  
(Zona de Couros)

Apoio:  
IDEGUI, Laboratório da Paisagem,  
Movijovem, Museu de Alberto  
Sampaio

Experimentar com a alma,  
provar com o coração.

COORDINADO  
**minho**

 **cm vila verde**

 **Comunidade  
Intermunicipal  
do Ave**

 **vila verde  
cávado**

 **BRAGA**

 **CAMARAS  
MUNICIPAIS DE  
GUIMARÃES**

 **ESPOS**

**NORTE2020**

 **2020**

 **EUROPEAN UNION**

  
**amar o  
minho**

# MINHO GASTRONÓMICO

## CARNES E CALDOS GUIMARÃES

### RESIDÊNCIA GASTRONÓMICA

POUSADA DA JUVENTUDE DE GUIMARÃES

#### **2 A 6 NOVEMBRO**

Uma ação de formação com um grupo de alunos de várias escolas de cozinha da região do Minho.

Visitas a produtores, pesquisa e investigação, masterclasses, preparação e confeção de receitas e experiências.

Apresentação de resultados da residência em palco, no dia 6, a partir das 19h00.

### UM PASSEIO NA HORTA

HORTAS COMUNITÁRIAS

#### **5 e 6 NOVEMBRO**

**10h30 - Famílias nas Hortas Pedagógicas com “Laboratório da Paisagem”**

Visita guiada às hortas, recolha de produtos no local para confeção de um caldo

Iniciativa destinada a público infantojuvenil e famílias

Entrada gratuita mediante inscrição.

Inscrição até dia 4 às 19:00, através do formulário

<https://forms.gle/kmKJ4VUT87gegGrd8>

ou para [carnesecaldos@gmail.com](mailto:carnesecaldos@gmail.com).

(Será entregue a todas as crianças um mini-cabaz e um desafio para criarem uma sopa em casa e partilharem com o evento)

### ARTE PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR

MUSEU ALBERTO SAMPAIO

#### **5 NOVEMBRO**

**11h00 - 12h00 - Palestra “Sopas, Caldos e Potagens”**

**Ação promovida pelo Museu Alberto Sampaio com a investigadora Dr.ª Ana Marques Pereira.**

Palestras com visita ao MAS, a uma seleção de peças com relação com a temática abordada e que permitam uma leitura mais completa e um maior conhecimento da evolução dos gostos e costumes da alimentação no Minho e dos serviços de mesa para estes alimentos (sopas e carnes).

Entrada gratuita mediante inscrição.

Inscrição através do e-mail [masampaio.se@culturanoorte.gov.pt](mailto:masampaio.se@culturanoorte.gov.pt) indicando o nome da ação, nome próprio e contacto telefónico.

**10h00 às 11h00 e das 11h30 às 12h30 – Teatro de sombras  
“Lenda do Cutileiro”**

Esta é a história de um talentoso cutileiro que, vivendo tempos de dificuldade e cheio de vontade de vencer na vida, põe mãos à obra e começa a trabalhar, mas, por mais que se esforce, não consegue que as suas peças saiam perfeitas. Nesta peça de teatro, vamos descobrir porquê!

Exploração no circuito do museu de representações e objetos relacionados com a temática explicando o contexto histórico, usos e costumes e sensibilizando para a importância da educação alimentar de hoje.

Entrada gratuita.

Inscrição através do e-mail [masampaio.se@culturante.gov.pt](mailto:masampaio.se@culturante.gov.pt) indicando o nome da criança, idade (até aos 12 anos), nome do encarregado de educação, contacto telefónico e qual o horário pretendido.

**MERCADINHO BIOLÓGICO**

MUSEU ALBERTO SAMPAIO

**5 NOVEMBRO**

**10h00 às 13h00 – Mercadinho de produtos horto-frutícolas locais**

O já tradicional Mercadinho Biológico do Museu de Alberto Sampaio, desta vez reforçado com produtores vindos de outros Municípios do Minho.

## CARNES E CALDOS

INSTITUTO DE DESIGN

### 4 NOVEMBRO

18h00 – Abertura

18h30 – **Inauguração Oficial**

19h00 – Showcooking Chef Álvaro Dinis Mendes e a Chef Liliana Duarte “Cor de Tangerina”

Caldo de nabos, urtiga e cogumelos com tosta de grão e cebola em vinho verde

19h45 – Winetasting

Quinta da Cancela

20h15 – Showcooking Chef António Loureiro “A Cozinha”

Coelho vilão, feijão, couve e cenoura

21h30 – Concerto Yellow Bennie

Banda Jazz de Guimarães

23h00 – Fecho

### 5 NOVEMBRO

11h00 – Conversas em volta do VENTO: a investigação **e reflexão gastronómica como catalisadores da literacia**

alimentar, mediadas por Liliana Duarte e com Olga Cavaleiro ( Investigadora de História e Cultura Gastronómica), Bruno Silvério ( Chef de Cozinha - Mircatto), Arthur Carvalho (Proprietário da Quinta da Cancela) e Álvaro Dinis Mendes ( Formador e Chef de cozinha - Cor de Tangerina).

O elemento AR, em relação simbólica com o pensamento, convida os seus oradores a partilharem conhecimentos sobre a história, produção e prática agroecológica/gastronómica e da sua importante aliança com o resto da narrativa alimentar de forma sustentável - cozinheiros, agricultores, transformadores de alimentos, restaurantes, entre outros.

Na sessão deste elemento procuramos elevar o pensamento crítico e investigativo sobre as atuais linhas de atuação

gastronómica, a identidade alimentar e os desafios dos profissionais da terra e do fogo para alicerçar um trabalho de consistência e sustentabilidade para o futuro. Que cozinhas são as nossas atualmente? Como é feita a ponte entre cozinhas e agricultores? Porque procuramos incessantemente uma identidade gastronómica mediática e que literacia alimentar precisa ser aprofundada no compromisso geracional com o futuro?

12h00 – Showcooking “Naco à Terra da Nóbrega e Caldo de Farinha”  
Município Ponte da Barca

13h00 – Showcooking “Arroz de Cogumelos com Costela Mindinha, Carpaccio e Trufas de Cachena”  
Município de Arcos de Valdevez

14h00 – Concerto Confusion  
Banda Jazz de Guimarães

15h00 – Conversas em volta da TERRA: as memórias da cozinha e da terra em articulação com a sustentabilidade mediadas por Liliana Duarte e com Anabela Ramos (Investigadora da História da Alimentação), Mário Moreira (Chef de Cozinha), Filipa Almeida (Mestre em Agricultura Biológica, integra a equipa na NOOCITY e na AMA) e Nuno Oliveira (Agricultor em modo biológico e membro do grupo local - Mercadinho de Guimarães, produtos biológicos).  
O elemento TERRA convida os seus oradores a partilharem conhecimentos sobre a história, produção e renovação da prática agroecológica e da sua importante aliança com o resto da narrativa alimentar de forma sustentável - cozinheiros, transformadores de alimentos, restaurantes, entre outros. Celebrar a herança de terra (elemento e região) e os seus desafios para o futuro.

15h00 – Showcooking “Coelho Estufado na Abóbora e Sopa de S. Martinho, by Chef Álvaro Costa”  
Município de Vila Nova de Famalicão

16h00 – Showcooking “ Carne Cachena Biológica, Queijo de cabra e vinho Alvarinho, pelo Chef Marco Gomes  
Município de Melgaço

17h00 – Showcooking “Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima”  
Município de Ponte de Lima

18h00 – Fogueira da Memória  
Showcooking com Fogo de Chão com Chef Hugo Daniel Alves  
(Restaurante Norma)

18h30 – Concerto de João Rocha  
Saxofonista com a sua banda

19h30 – Winetasting  
Vinhos de Casa de Sezim e Quinta da Azeiteira

20h00 – Showcooking “Ragu de Cabrito a 7 aromas”, pelo  
Chef Thiago Moura  
Município de Caminha

22h00 – DJ Jubilee  
Música para dançar

23h00 – Fecho

## 6 NOVEMBRO

11h00 – Conversas em volta da ÁGUA: da soberania alimentar às práticas ambientais dos processos agroalimentares, mediadas por Liliana Duarte e com Cynthia Luderer (Investigadora e Historiadora do Centro Estudos Sociais da Universidade do Minho, especializada em História da Alimentação), Daniel Ferreira (Técnico Superior de Educação Ambiental do Laboratório da Paisagem), Diogo Novais (Chef do Restaurante Porinhos) e Fausto Araújo (Agricultor em modo Sintrópico e Biológico)

O elemento FOGO, em relação simbólica com a transformação da matéria nas suas diferentes aceções, convida os seus oradores a partilharem conhecimentos sobre a história, produção e prática agroecológica/gastronómica e da sua importante aliança com o resto da narrativa alimentar de forma sustentável - cozinheiros, agricultores, transformadores de alimentos, restaurantes, entre outros. Na sessão deste elemento procuramos elevar o pensamento investigativo sobre as linhas atuais de atuação gastronómica, a identidade alimentar e os desafios dos profissionais do fogo para alicerçar um trabalho de equilíbrio. Procuramos que os profissionais da cozinha e os profissionais do ambiente possam estabelecer nesta conversa pontes de co-construção, refletindo sobre os menus e técnicas atuais.

12h00 – Showcooking “Galo Assado”

Município de Barcelos

13h00 – Showcooking “Lombelo de Porco com molho de Pericos e Caldo Verde”

Município de Valença

14h00 – Animação na Fogueira com o Grupo Folclórico da Corredoura

14h30 – WINETASTING

Quinta Pousada de Fora

15h00 – Conversas em volta da ÁGUA: da soberania alimentar às práticas ambientais dos processos agroalimentares, mediadas por Liliana Duarte e com Cynthia Luderer (Investigadora e Historiadora do Centro Estudos Sociais da Universidade do Minho, especializada em História da Alimentação), Carlos Ribeiro (Diretor do Laboratório da Paisagem), Diogo Novais (Chef do Restaurante Porinhos) e Fausto Araújo (Agricultor em modo Sintrópico e Biológico). O elemento ÁGUA, em representação simbólica com os recursos hídricos e gestão ambiental dos solos, convida os seus oradores a partilharem conhecimentos sobre a prática agroecológica/gastronómica e da sua importante aliança com o resto da narrativa alimentar de forma sustentável - cozinheiros, agricultores, transformadores de alimentos, restaurantes, entre outros. Na sessão deste elemento procuramos elevar o pensamento investigativo em torno dos atuais movimentos gastronómicos, a identidade alimentar e os desafios dos profissionais para uma correta gestão dos sistemas hídricos, a relação entre a prática culinária e com as características dos nossos solos e dos necessários cuidados a ter para um compromisso com um futuro sustentável.

15h00 – Showcooking “Veado do Bosque”, pelo Chef Gonçalo Araújo

Município de Vila Nova de Cerveira

16h00 – Showcooking “Papas de Sarrabulho”

Município de Amares

16h30 – WINETASTING

Quinta Candoso de Cima

16h45 – Animação na Fogueira com o Grupo Folclórico da Corredoura  
Danças e cantares à volta da fogueira

17h15 – Fogueira da Memória  
Showcooking com Chef Diogo Novais– “Caldo do Cozido”  
(Restaurante Porinhos)

18h00 – Concerto Mister Roland  
Música Folk e Rockabilly

19h00 – Conversas e Showcooking sobre Residência  
Gastronómica  
Alunos falam da experiência em Guimarães e apresentam  
pratos Caldos e Carnes criados para o efeito

20h00 – Dj Deep Fresh  
Música para passar uns bons momentos.

21h00 – Fecho

### QUIOSQUES

Azeite, Pão e aromáticas – Braga  
Caldo Verde – Guimarães  
Canja de Galinha – Braga  
Caldo de Nabos - Guimarães  
Bola de Carne e Salgadinhos – Guimarães  
Fumeiro – Viana do Castelo  
Grelhados – Viana do Castelo  
Hamburgers Carne Cachena – Viana do Castelo  
Sandes de Vitela Assada – Fafe  
Papas de Sarrabulho – Guimarães  
Tábuas e Carne grelhada – Guimarães

### WINEBAR

Casa de Sezim  
Quinta Candoso de Cima  
Quinta da Aveleira  
Quinta da Cancela  
Quinta dos Encados  
Quinta Pousada de Fora

### BANCAS CULTURA/INFORMAÇÃO

Cabeceiras de Basto - Posta Barrosã (Posto de Informação)  
Laboratório da Paisagem de Guimarães  
Balcão de informação do Evento

NOTA: a organização reserva-se o direito de alterar, sem aviso prévio, este programa para o melhor funcionamento do evento

## **CARNES E CALDOS NOS RESTAURANTES RESTAURANTES ADERENTES**

**29 OUTUBRO**  
**A 6 NOVEMBRO**

### **A COZINHA**

SOPA DE PERDIZ  
COELHO VILÃO, FEIJÃO, COUVE  
E CENOURA

Largo do Serralho, 4

tel.: 253 534 022

e-mail: [info@restauranteacozinha.pt](mailto:info@restauranteacozinha.pt)

### **ARBELO**

SOPA DE NABOS E CALDO  
VERDE

ARROZ DE PATO

Rua de Belos Ares, 168

tel.: 253 432 922

e-mail: [arbelorestaurante@gmail.com](mailto:arbelorestaurante@gmail.com)

### **BUXA**

CALDO VERDE COM BROA DE  
MILHO

TRIPAS À PORTUGUESA

Largo da Oliveira, 23

tel.: 252 058 242 / 911 175 763

e-mail: [buxa.restaurantesnack@gmail.com](mailto:buxa.restaurantesnack@gmail.com)  
[www.buxa.com](http://www.buxa.com)

### **CAFÉ RIO**

SOPA DE NABOS  
ROJÕES COM PAPAS DE  
SARRABULHO

Rua Cmte. João de Paiva Faria Leite  
Brandão, 632

tel.: 253 523 841

e-mail: [restaurantecaferio@gmail.com](mailto:restaurantecaferio@gmail.com)

### **CASA DAS MERENDAS**

CALDO VERDE

ARROZ DE COELHO, MASSA À  
LAVRADOR, TRIPAS E COZIDO À  
PORTUGUESA

Rua N. Sra. da Penha, 8

tel.: 253 516 875 / 927 411 604

e-mail: [casadasmerendas2020@gmail.com](mailto:casadasmerendas2020@gmail.com)  
[www.casadasmereandas.com](http://www.casadasmereandas.com)

### **COR DE TANGERINA**

CALDO DE NABOS, URTIGA E  
COGUMELOS

COM TOSTA DE GRÃO E  
CEBOLA EM VINHO VERDE

Largo Martins Sarmiento, 89 - 1º

tel.: 966 876 165

e-mail: [cordetangerina@gmail.com](mailto:cordetangerina@gmail.com)

### **DAN JOSÉ**

CALDO VERDE

ROJÕES COM PAPAS DE  
SARRABULHO, CABRITO  
ASSADO / VITELA ASSADA E  
TRIPAS

Rua N. Sra. da Penha

tel.: 253 418 844

e-mail: [info@restaurantedanjose.com](mailto:info@restaurantedanjose.com)

### **DOCE PARQUE**

CALDO DE NABOS

CABRITO ASSADO / VITELA  
ASSADA

Urbanização do Picoto - S. Jorge de  
Selho

tel.: 253 531 695

e-mail: [restaurante.doceparque@gmail.com](mailto:restaurante.doceparque@gmail.com)

### **D. MAFALDA (POUSADA MOSTEIRO GUIMARÃES)**

CALDO AVELUDADO DE NABOS  
COM LASCAS DE BACALHAU E  
AZEITE DE ALECRIM E CALDO  
VERDE

“À MINHOTA”

CABRITO MAMÃO ASSADO  
LENTAMENTE, GALO DE  
CABIDELA E PATO ASSADO

Largo Domingos Leite de Castro -  
Costa

tel.: 253 511 249

e-mail: [recepcao.stamarinha@pestana.com](mailto:recepcao.stamarinha@pestana.com)  
[www.pestana.com](http://www.pestana.com)

### **FENTELHAS**

SOPA DO COZIDO  
COZIDO À PORTUGUESA  
E ROJÕES COM PAPAS DE  
SARRABULHO

Rua Pedro Homem de Melo, 111  
S. Torcato

tel.: 253 551 292 / 917 108 796

e-mail: [fentelhas@gmail.com](mailto:fentelhas@gmail.com)

### **FLORÊNCIO**

CALDO VERDE  
BUCHO RECHEADO

Madre Deus - Azurém

tel.: 253 415 820

e-mail: [geral@restauranteflorencio.pt](mailto:geral@restauranteflorencio.pt)

### **JÁ CÁ ESTOU E TU?**

CALDO VERDE  
BOCHECHAS DE VITELA

Rua Val de Donas, 3

tlm.: 918 213 358

e-mail: [jacaestouetu@gmail.com](mailto:jacaestouetu@gmail.com)

### **O BATISTA**

CALDO VERDE / SOPA DE  
NABOS  
ARROZ DE PATO E VITELA  
ASSADA

Rua A, Urb. Cruz D'Argola, 280

tel.: 253 432 216 / 919 309 018

e-mail: [restaurantetipicobatista@  
hotmail.com](mailto:restaurantetipicobatista@hotmail.com)

### **ORIENTAL**

SOPA DE NABOS  
CABRITO ASSADO / VITELA  
ASSADA

Largo do Tournal, 11

tel.: 253 414 048

e-mail: [restaurante.cafeoriental@  
gmail.com](mailto:restaurante.cafeoriental@gmail.com)

### **PARAÍSO 19.95**

CANJA DA AVÓ FEITA PELO  
NETO  
VITELA ÀS 12H00 COM  
TEXTURAS DE BATATA DOCE

Rua de Agrelas, 521 - Pevidém

tel.: 253 535 468 / 962 185 508

e-mail: [reservas@clubeparaiso.pt](mailto:reservas@clubeparaiso.pt)

### **PARAQUI**

SOPA DE NABOS  
VITELA ASSADA

Rua da Cruz D'argola, 265 - Mesão  
Frio

tel.: 253 432 505

e-mail: [restauranteparaqui@gmail.  
com](mailto:restauranteparaqui@gmail.com)

### **VIRTUDES**

SOPA DE NABOS  
ARROZ DE PATO

Praça de S. Tiago, 12

tel.: 938 700 093

e-mail: [reservas.virtudes@gmail.com](mailto:reservas.virtudes@gmail.com)

### **SOLAR DO ARCO**

CALDO VERDE  
VITELA ASSADA

Rua de Santa Maria, 48-50

tel.: 253 035 233

email: [solardoarcoquimaraes@  
hotmail.com](mailto:solardoarcoquimaraes@hotmail.com)