



# OGAS ESTRÓ ENÓM 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.

CONSELHO  
**minhoIN**



Comunidade  
Intermunicipal  
do Ave

vila do  
Cavado

Município de Braga

Gabinete  
Municipal de  
Guimarães

Conselho  
de Desenvolvimento  
e Inovação  
do Distrito de Guimarães

NORTE 2020

2020  
Programa  
Operacional

Programa  
Operacional  
2020



# **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.

(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.<sup>ª</sup> 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@culturanorte.gov.pt](mailto:masampaio.se@culturanorte.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@culturanorte.gov.pt](mailto:masampaio.se@culturanorte.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**

Vinhos de Guimarães

**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**

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**

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.

**16h00 - Showcooking “Coelho Estufado na Abóbora e Sopa de S. Martinho, by Chef Álvaro Costa”**

Município de Vila Nova de Famalicão

**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 by Chef Hugo Daniel Alves (Restaurante Norma)

**18h30 - Concerto de João Rocha**

Saxofonista itinerante no espaço do evento

**19h30 - Winetasting**

Vinhos de Guimarães

**20h00** – Showcooking “Carne Cachena Biológica, Queijo de Cabra e Vinho Alvarinho”, pelo Chef Marco Gomes  
Município de Melgaço

**22h00** – DJ Jubilee  
Música para dançar

**23h00** – Fecho

## **6 NOVEMBRO**

**11h00** – Conversas em volta do FOGO: olhares sobre a transformação do alimento e a sua relação com a herança alimentar, mediadas por Liliana Duarte e com Manuel Fernandes, Engenheiro Florestal e Teresa Mendes, Professora da Escola de Hotelaria do Porto.

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

**15h00** – Conversas em volta da ÁGUA: da soberania alimentar às práticas ambientais dos processos

**agroalimentares, mediadas por Liliana Duarte e com Cynthia, Investigadora e Historiadora do Centro Estudos Sociais da Universidade do Minho e Carlos Ribeiro, Diretor do Laboratório da Paisagem.**

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.

**16h00 – Showcooking “Papas de Sarrabulho”**  
**Município de Amares**

**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  
Cordeiro – Monção  
Enchidos, Sandes – Guimarães  
Fumeiro – Viana do Castelo  
Grelhados – 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

# **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

## **ARBELO**

SOPA DE NABOS E CALDO  
VERDE  
ARROZ DE PATO  
Rua de Belos Ares, 168  
tel.: 253 432 922  
e-mail: 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

## **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: restauranteacaferio@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

## **COR DE TANGERINA**

CALDO DE NABOS, URTIGA E  
COGUMELOS  
COM TOSTA DE GRÃO E  
CEBOLA EM VINHO VERDE  
Largo Martins Sarmento, 89 - 1º  
tel.: 966 876 165  
e-mail: 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

## **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

## **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@  
pousadas.pt

**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

**FLORÊNCIO**  
**CALDO VERDE  
BUCHO RECHEADO**  
Madre Deus - Azurém  
tel.: 253 415 820  
e-mail: geral@  
restauranteflorencio.pt

**JÁ CÁ ESTOU E TU?**  
**CALDO VERDE  
BOCHECHAS DE VITELA**  
Rua Val de Donas, 3  
tlf.: 918 213 358  
e-mail: 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

**ORIENTAL**  
**SOPA DE NABOS  
CABRITO ASSADO / VITELA  
ASSADA**  
Largo do Toural, 11  
tel.: 253 414 048  
e-mail: restaurante.cafeoriental@  
gmail.com

**PARAÍSO 19.95**  
**CANJA DA AVÓ FEITA PELO  
NETO**  
**VITELA ÀS 12H00 COM  
TEXTURAS DE BATATA DOCE**  
Rua de Agrelos, 521 - Pevidém  
tel.: 253 535 468 / 962 185 508  
e-mail: 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

**VIRTUDES**  
**SOPA DE NABOS  
ARROZ DE PATO**  
Praça de S. Tiago, 12  
tel.: 938 700 093  
e-mail: reservas.virtudes@gmail.  
com

**SOLAR DO ARCO**  
**CALDO VERDE  
VITELA ASSADA**  
Rua de Santa Maria, 48-50  
tel.: 253 035 233  
email: solardoarcoguimaraes@  
hotmail.com