



convívio
minho:m


**amar o
minho**

ipvc cisas

CONGRESSO INTERNACIONAL
ENOGASTRONOMIA
AMAR O MINHO

/ 22 E 23
OUTUBRO '21

/ ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
DE PONTE DE LIMA - IPVC

CONSORCIO
minho

**amar o
minho**

ipvc cisas

CONGRESSO INTERNACIONAL ENOGASTRONOMIA AMAR O MINHO

22 OUTUBRO

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
DE PONTE DE LIMA – IPVC

**LIVE ((o))
STREAMING**
f AMAROMINHO

09:30 / SESSÃO DE ABERTURA

Paulo Sousa - Vereador da Câmara Municipal de Ponte de Lima
Carlos Rodrigues - Presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Joana Santos - Coordenadora do Projeto do IPVC

10:00 / CONFERÊNCIA DE ABERTURA

Joana Santos e **Nuno Vieira e Brito** - Coordenadores da Carta Gastronómica do Minho
Diane Dodd - International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism

10:30 / BOAS PRÁTICAS DAS REGIÕES EUROPEIAS DA GASTRONOMIA

Elisabete Marinho - Coimbra, Região Europeia da Gastronomia 2021
Laura Landi - East Lombardy, Região Europeia da Gastronomia 2017
Maria Mihaela Antofe - Sibiu 2019 European Region of Gastronomy
Bruno Caldas - Moderação

11:30 / COFFEE BREAK

11:45 / GASTRONOMIA – PASSADO E PRESENTE

Antonieta Morais (IPVC) - Arte, Alimentos e Cultura
Gonçalo Maia Marques (IPVC) - As Ordens Religiosas na Gastronomia Minhota
Nuno Vieira e Brito (IPVC) - A Riqueza do Minho
Rafael Amorim - Moderação

13:00 / FARM TO TABLE – ÁLVARO DINIS – DO RESTAURANTE COR DE TANGERINA

Momento gastronómico com produtos locais e sazonais com o chef Álvaro Dinis.
Uma cozinha que apresenta o que a Natureza tem de melhor.

14:00 / ENOGASTRONOMIA COMO FATOR DE DESENVOLVIMENTO

Ana Soeiro - Qualifica/oriGIn Portugal
Manoel Batista - NUTRIR
Carolina Osório - Quinta do Soalheiro
João Paulo Queiroz - Moderação

16:30 / ENCERRAMENTO DO PRIMEIRO DIA “VAMOS LOUREAR A PEVIDE”

- Solar da Picota
- Casa da Terra



NORTE2020

PORTUGAL
2020



CONSORCIO
minho



ipvc cisas

CONGRESSO INTERNACIONAL ENOLOGASTRONOMIA AMAR O MINHO

23 OUTUBRO

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
DE PONTE DE LIMA – IPVC

**LIVE ((o))
STREAMING**
AMAROMINHO

09:30 / BOAS PRÁTICAS DA GASTRONOMIA NA REGIÃO

Amares, Barcelos, Braga; Esposende, Guimarães, Melgaço, Monção,
Ponte de Lima, Valença, Vieira do Minho, Vila Verde e Vizela
Joaquim Mamede Alonso – Moderador

12:00 / FARM TO TABLE – ANTÓNIO LOUREIRO E ANABELA RAMOS – ALMOÇO – DOS DESCOBRIMENTOS À ESTRELA MICHELIN

Experiência gastronómica com o chef Antonio Loureiro e a Historiadora Anabela Ramos.
A evolução da gastronomia desde do sec XVI à estrela Michelin em 2019.
Pode um restaurante estrela Michelin trabalhar a relação de proximidade com os
pequenos produtores locais?

14:30 / REFLEXÃO SOBRE PRODUTOS, MERCADOS E HÁBITOS ALIMENTARES DA REGIÃO MINHOTA

Sofia Rodrigues – Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Paulo Sousa – Câmara Municipal de Ponte de Lima

Bernardo Brito – Unique flavours

Raul Rodrigues – Professor do IPVC

Rafael Oliveira – Feel Travel Minho

Manuela Vaz Velho – Moderadora

15:45 / APRESENTAÇÃO DA CARTA GASTRONÓMICA DO MINHO – JOANA SANTOS E NUNO VIEIRA E BRITO

16:30 / SESSÃO DE ENCERRAMENTO

Beraldino Pinto – Vice-Presidente de CCRN-Norte

Manuela Vaz Velho – Diretora do CISAS

Isabel Valin – Diretora da ESA

José Maria Costa – Representante do Consórcio Minho Inovação



NORTE2020

PORTUGAL
2020

