



PARQUE FLORESTAL DE MONSANTO

8 MARÇO 2022

O QUE TEMOS PARA CONTAR NESTE JANTAR.



ESSÊNCIA DO MINHO

L I S B O A

MINHO VERDE

COM PAISAGENS NATURAIS TÃO DIVERSAS, O MINHO É O CENÁRIO PERFEITO PARA OS AMANTES DA NATUREZA EM ESTADO PURO. O VALOR NATURAL, PAISAGÍSTICO E A BIODIVERSIDADE TORNAM ESTA REGIÃO UM DESTINO NATURAL DE ELEIÇÃO!

POR ISSO ESTE JANTAR NÃO PODIA SER NOUTRO SÍTIO QUE NÃO O “PULMÃO” DE LISBOA, O PARQUE FLORESTAL DE MONSANTO, O MAIOR ESPAÇO VERDE DA CAPITAL.

ENTRE O VERDE DA NATUREZA E O VERDE DO MINHO, MUITO SE PODERÁ CONTAR SOBRE ESTE MOMENTO TÃO EXCLUSIVO E ÚNICO. TROUXEMOS ATÉ AQUI, REFERÊNCIAS, DE ENOGASTRONOMIA, MÚSICA, CULTURA E ALMA MINHOTA, PARA QUE GUARDE NA MEMÓRIA (E NAS PALAVRAS) A IDENTIDADE DO NOSSO TERRITÓRIO, SEMPRE ABERTA A NOVOS SENTIDOS E NOVOS OLHARES.

ESTA NOITE É UM CONVITE, MAS SOBRETUDO UM DESAFIO, PARA ENCONTRAR O NORTE E AMAR O MINHO.

GASTRONOMIA E VINHOS | MÚSICA | ARTESANATO

AMAR O MINHO | CONTACTOS

Essência do Minho

ESSÊNCIA DO MINHO

GASTRONOMIA

pelos chef António Loureiro

Boas vindas do Chef

Quinta Pousada de Fora, Espumante Bruto Natural

Bacalhau & Bacalhau

Quintas de Melgaço, Alvarinho

Pescada arrepiada, ouriço e cenoura

Quinta dos Encados, Branco Grande Escolha

Preso de Porco, grão e nabos

Quinta da Raza, Tinto Vinhão

Espuma de Abade de Priscos

Quinta de Carapeços, Late Harvest

ANTÓNIO LOUREIRO | NOTA BIOGRÁFICA



Originário de Guimarães, António explora a memória da cozinha das suas origens, uma cozinha dedicada e apaixonada, uma cozinha de felicidade. São estas memórias que trás ao seu restaurante, mas agora, com um toque de inovação.

Ao longo dos anos, António viajou por cozinhas de exigência do Norte ao Sul de Portugal, passou por cozinhas de referência, a nível internacional, numa experiência que reforçou a vontade de regressar às raízes. Desenvolveu a sua filosofia, afirmando a sua identidade e acrescentou experiências à sua memória. Em 2014, sagrou-se Chef Cozinheiro do Ano.

Embaixador do SKREI da Noruega, Embaixador do Green Key Internacional e júri de importantes competições gastronómicas, tornou-se uma referência na temática da alimentação saudável e sustentável. Considera que a qualidade é um pressuposto, sendo o seu objetivo a consistência. Na cozinha assume «o compromisso de projetar uma forte identidade da Cozinha Portuguesa, criar experiências altamente sensoriais, aliar o receituário Português à cozinha de autor, concebendo assim pratos de forte ligação ao passado, mas com inovação, equilíbrio e sustentabilidade». Antonio Loureiro foi percursor da Cozinha Km zero, focada essencialmente em ingredientes de origem local. Texturas delicadas e aromas intensos numa conjugação perfeita entre a Tradição e a Inovação.

RESTAURANTE A COZINHA

Distinguido desde 2017 com o galardão Green Key, pelas práticas ambientais implementadas, nomeadamente, a “Política de Desperdício próximo de zero e promoção de parcerias locais Km Zero”, o restaurante A Cozinha é premiado em 2018 como o restaurante mais sustentável do mundo pela mesma organização. Durante o ano de 2017 é premiado como “Restaurante Prata pela Comissão dos Vinhos Verdes”, sendo ainda referenciado no Guia 50 Chefes & Restaurantes de Portugal 2017/2018. Já em 2019, para além de ter vencido a categoria de jovem empresário/empreendedor do Ano pela ARESP, é distinguido com um garfo de Ouro pelo Guia Boa Cama Boa Mesa e recebe ainda do mais prestigiado Guia de Restaurantes uma estrela Michelin. Nos anos subsequentes revalida a Estrela Michelin, o galardão Green Key e o Garfo de ouro. Em 2019 ganha o Prémio Nacional de Turismo na categoria de Restauração. Em 2021, a Cozinha é reconhecida como sendo a Best 50 SME on Sustainable Food System, um reconhecimento das Nações Unidas.

<https://www.facebook.com/ACozinhaPorAntonioLoureiro/>

https://www.instagram.com/restaurante_a_cozinha/

<https://www.restauranteacozinha.pt/blog>

<https://www.restauranteacozinha.pt/>

VINHOS

pelo chef António Loureiro



QUINTA POUSADA DE FORA ESPUMANTE BRUTO NATURAL

Vinho Espumante de Qualidade
Origem: Região Demarcado dos Vinhos Verdes - Sub-Região Ave
Castas: Loureiro 50%, Arinto pedrenã 50%
Álcool: 11,7%vol
Aroma floral e citrino.



QUINTAS DE MELGAÇO ALVARINHO

Vinho Verde Branco
Origem: Região Demarcado dos Vinhos Verdes
Sub-RegMonção e Melgaço
Castas: 100% Alvarinho
Álcool: 13,0%vol
Aroma frutado, notas exóticas e ligeiro floral,
corpo cheio e prolongado final de boca.



QUINTA DOS ENCADOS 2018 GRANDE ESCOLHA

Vinho Verde Branco DOC
Origem: Região Demarcado dos Vinhos Verdes - Sub-Região Ave
Castas: Loureiro 50%, Arinto 50%
Álcool: 12,0%vol
Aroma com suave fruta branca, um toque a floral e notas tropicais e citrinas.



QUINTA DA RAZA DOM DIOGO - VINHÃO

Vinho Verde Tinto
Origem: Região Demarcado dos Vinhos Verdes
Castas: 100% vinhão
Álcool: 12%vol
Vinho de cor retinta.
Aroma a frutos silvestres, vinoso, macio e seco.



QUINTA DE CARAPEÇOS LATE HARVE

Colheita Tardia
Origem: Região Demarcado dos Vinhos Verdes
Castas: 100% Espadeiro
Álcool: 13%vol
Cor âmbar, aroma rico, com notas de uvas passas e figos secos.

MÚSICA

por Daniel Pereira Cristo

Brisa Nova
Tirana
Cantiga da Segada
O Galo é dono dos Ovos
Vira Velho

Noticiário das 9
Sra. do Alívio
Cantiga do Bombo
Pedreiro (solo)
Este Pandeiro que eu toco

Nana para Ingalhar Meninas
Se o Loureiro
As 7 Mulheres do Minho
Malhão Velho
Zamburra

DANIEL PEREIRA CRISTO | NOTA BIOGRÁFICA



Daniel Pereira Cristo, bracarense, português, ativista e militante pela palavra e pela música e instrumentos tradicionais, tem vindo a ser reconhecido como um dos nomes maiores da nossa música de raiz. Venceu alguns prémios dos quais se destaca o Prémio Carlos Paredes em 2018 (atribuído por unanimidade do Juri).

A música faz parte da sua vida desde sempre, desde logo pelo seu pai - também músico - que o introduziu aos cordofones, depois pelo percurso normal na escola regular e no Grupo Cultural de São Mamede de Este onde foi evoluindo como músico, aprendendo com os tocadores mais velhos, desenvolvendo veia de multi-instrumentista auto-didata, que foi aprofundando até aos dias de hoje, em muitos grupos por onde foi passando, tocando e dirigindo, fazendo trabalho de composição e orquestração (arranjos, harmónicos, melódicos e vocais).

Tem sabido trazer a música, o canto e os instrumentos tradicionais para a contemporaneidade, sendo a sua principal motivação, o explorar desta vastidão de cordofones, melodias, ritmos e percussões tradicionais portuguesas (com particular enfoque no Noroeste Peninsular) e trazê-los para o presente e para o tanto que ainda têm por dizer.

O trabalho musical de Daniel Pereira Cristo, vive portanto nesta permanente dicotomia entre o passado e o presente, onde o futuro quer sempre tomar lugar e a identidade e a raiz teimam em mostrar-se - sob a velha máxima de saber quem somos, para melhor sabermos onde queremos ir e chegar - o mote é promover a pluralidade no mundo e o respeito inter-cultural tendo como ponto de partida o auto-conhecimento e o respeito pela nossa própria cultura, instrumentos e música milenares - com particular foco no cavaquinho, na viola braguesa, no canto, na palavra e na poesia.

<https://danielpereiracristo.com>

<https://facebook.com/danielpereiracristo>

<https://youtube.com/danielpereiracristo>

<https://instagram.com/danielpereiracristo>

ESSÊNCIA DOMINHO

ARTESANATO

pensado e produzido no Minho

O CACTUU | CLÁUDIA E FILIPE



O Cactuu foi criado em 2020 e, surgiu como um hobby para fugir à exaustão do confinamento provocado pela Covid 19. Durante esse tempo, a Cláudia e o Filipe decidiram, exprimir os sentimentos através da arte e começaram a criar peças para a sua casa, em Barcelos. Esta marca portuguesa, contemporânea, conceptual e sustentável, tem como objetivo promover a decoração de espaços interiores através de arte produzida à mão em Portugal.

Mais do que uma marca, pretende criar espaços minimalistas que transmitam conforto, bem-estar e emoções. Todos os designs criados são pensados na durabilidade e qualidade dos produtos. “Buy better, keep forever!” Com base na paixão pelo design autêntico e funcionalidade dos produtos, desafiamo-nos a moldar o futuro e orgulhamo-nos de criar produtos de cerâmica feitos à mão, sob os valores da sustentabilidade e zero waste.

<https://ocactuu.com/>

Artimúsica, Instrumentos Musicais, Lda. foi oficialmente fundado em Setembro de 1992 e tem como objetivo a construção artesanal de instrumentos tradicionais portugueses de corda (cordofones). O método tradicional de construção que há mais de 100 anos foi iniciado pelo mestre Joaquim José Machado, avô dos atuais mestres Manuel Carvalho e José Carvalho, constitui, ainda hoje, a base para esta arte de fabrico, o que faz com que cada instrumento seja uma verdadeira obra de arte e peças únicas.

As técnicas artesanais e métodos utilizados fazem com que a empresa se distinga e seja reconhecida por várias entidades do setor como uma referência de qualidade e serviço prestado. Em Portugal a Artimúsica é a referência no fabrico da Guitarra Portuguesa, Cavaquinho, Ukulele, Viola Braguesa e Violões clássicos.

<https://www.facebook.com/Artimusica/>



| ARTIMÚSICA |

| SURPRISE ME NOW |



Uma empresa de Guimarães, que oferece ideias e soluções de gift diferenciados e personalizados, compostas por produtos distintos, numa conjugação original, de modo a transmitir uma ideia de sofisticação, originalidade e bom gosto. Soluções de gift que gerem emoções a quem os adquire e a quem os recebe.

A Surprise Me Now pretende inovar através da apresentação de combinações entre produtos complementares, elegantemente apresentados e cujo valor acrescentado final será superior à simples soma das partes.

De um modo geral, os produtos são apresentados numa embalagem cuidadosamente desenvolvida e customizada, conferindo a todo o conjunto uma ideia de criação de valor e de sofisticação.

<https://surprisemenow.com/>

ESSÊNCIA DOMINHO

A Sond art tem como missão o ensino, a construção/fabrico e a valorização e potenciação, da música e dos instrumentos tradicionais portugueses.

Além da formação musical dos projetos de percussão tradicional para crianças, jovens e adultos, desenvolveu, também, o projeto do fabrico de instrumentos de percussão. Os nossos instrumentos, na sua produção, são estudados para se adequarem às idades e características dos tocadores, resistência, sonoridade, leveza, beleza e identidade do grupo.

Cada pessoa, cada grupo, pode criar os seus instrumentos, para os tornar seus e poder dizer... “este instrumento é meu... ele é aquilo que eu sou”. Na construção dos nossos instrumentos todos os materiais são nacionais e de origem portuguesa, reforçando e mantendo os processos de produção artesanal ancestrais e as suas características de instrumentos tradicionais portugueses.

<https://sondart.pt/>



| SOND´ART |

| VIANATECE |



A Vianatece é uma empresa de origem familiar de referência mundial na Tecelagem Artesanal. Fundada em 1985 na encantadora cidade de Viana do Castelo. Inspirada inicialmente pelos seus famosos “Tapetes de Trapo”, dá vida a arrojados artigos que preenchem a necessidade de um público atento, não apenas à sua utilização quotidiana, mas também ao seu design inovador, qualidade e simplicidade.

Focada numa pegada ecológica reduzida destaca-se pelo aproveitamento de centenas de milhares de quilogramas de desperdício da indústria têxtil por ano. Assegura com mérito uma produção industrial através de teares manuais.

A Vianatece tem apoiado várias causas sociais na região onde está inserida, mantendo uma relação próxima com a comunidade da região empregando uma centena de trabalhadores.

<https://www.vianatece.pt>

TEARTE | FERNANDO REI

Fernando Rei é natural e residente em Aboim da Nóbrega (Vila Verde). É licenciado em Educação pela Universidade do Minho, Mestre em Estudos da Criança, e especializado em Associativismo e Animação Sociocultural.

Foi animador cultural, técnico de atividades de tempos livres, mediador pessoal e social de Cursos de Educação e Formação de Adultos e profissional de reconhecimento e validação de competências .

Fez parte da equipa de certificação dos Lenços de Namorados e é autor do livro “Lenços de Namorados de Aboim da Nóbrega”. Atualmente é artesão e formador na área têxtil (tecelagem) e faz pesquisa, interpretação e (re)produção de tecidos para o vestuário tradicional. Detém a marca TEARTE, através da qual produz e comercializa tecidos para vestuário e acessórios, organizando e participando em exposições e desfiles de moda.

<https://www.facebook.com/tearte.rei>





O Consórcio Minho Inovação, constituído por 24 municípios e abrangendo as zonas geográficas do Alto Minho, Ave e Cávado, tem como grande objetivo a promoção do Minho como subdestino turístico de excelência. Sustentado nos 3 pilares fundamentais que caracterizam a região – Natureza, Património e Enogastronomia –, pretende-se afirmar este destino sob a marca “Amar o Minho”, evidenciando a riqueza da sua oferta e alavancando a sua notoriedade nos mercados alvo nacionais e internacionais.

A visão do futuro, enquanto cenário desejado, expressa a ambição a ser assumida pela parceria de suporte da EEC MINHO INOVAÇÃO, projetada para o horizonte temporal de 2020: “Em 2020, o Minho consolida a sua posição enquanto destino turístico sub-regional de excelência, a partir da (re)construção de uma identidade coletiva autêntica, viva, real, moderna, materializada num mix de ofertas turísticas novas e consolidada.”

Esta visão articula-se em pleno com a missão definida pelo Turismo do Porto e Norte de Portugal na sua Estratégia de Marketing 2015-2020, ainda atual, e que determina que o subdestino Minho deve “acolher e satisfazer os seus visitantes, proporcionando-lhes experiências únicas, autênticas, de qualidade superior, salvaguardando ao mesmo tempo as dinâmicas regionais e a sustentabilidade social e territorial.”

EM 2019, O MINHO:

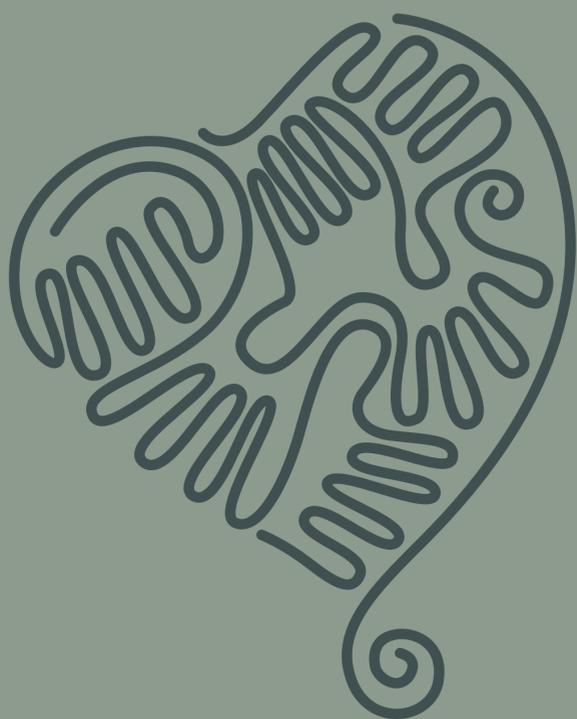
- ULTRAPASSOU, PELA PRIMEIRA VEZ, 1,3 MILHÕES DE HÓSPEDES, 2,3 MILHÕES DE DORMIDAS E 118 MILHÕES DE EUROS EM RECEITAS DE APOSENTOS;
- FOI O SEGUNDO SUBDESTINO DO PORTO E NORTE COM 22,18% DAS DORMIDAS;
- JUNTAMENTE COM O SUBDESTINO PORTO REPRESENTA QUASE 87% DAS DORMIDAS NA REGIÃO;
- ASSIM, AS NUTS III DO MINHO (CÁVADO, ALTO MINHO E AVE) OCUPAM A 2ª, 3ª E 4ª POSIÇÕES COM MAIOR PROCURA TURÍSTICA, LOGO A SEGUIR À ÁREA METROPOLITANA DO PORTO.



O Consórcio Minho IN é liderado pela Comunidade Intermunicipal (CIM) do Alto Minho e pelas Comunidades Intermunicipais do Ave e do Cávado, envolvendo ainda a Entidade Regional de Turismo Porto e Norte de Portugal, a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, o Instituto de Conservação da Natureza e Biodiversidade, as Associações de Desenvolvimento Local e centenas de promotores privados.

Contactos:
CIM ALTO MINHO > mariana.fernandes@cim-altominho.pt
CIM DO AVE > jose.martins@cim-ave.pt
CIM CÁVADO > joanapeixoto@cimcavado.pt

<http://www.minhoin.com/>



amar o
minho

