

# Montalegre celebra a gastronomia portuguesa com evento nacional

written by O Cidadão | 8 de Maio, 2025



Entre os dias **9 e 11 de maio**, o **Pavilhão Multiusos de Montalegre** será o palco de mais uma edição do evento **Património Enogastronómico**, uma iniciativa que **celebra a riqueza da gastronomia portuguesa** e os seus protagonistas. Organizado pela **Associação Património Enogastronómico, Cultura e Tradição (PECT)**, em coorganização com o **Município de Montalegre**, o evento é **aberto ao público** e convida à **imersão nas tradições alimentares nacionais**.

O programa, sob o tema **“A Gastronomia e as Emoções”**, propõe uma **experiência multissensorial** que envolve **confrarias gastronómicas, chefs, investigadores, produtores e instituições públicas**.

Entre os momentos mais destacados, estão a **realização do XXIII Capítulo de Entronização pela Confraria Nacional do Leite**, a presença da **Confraria da Carne Guisada da Maia, S. Miguel**, da **Confraria do Pão da Regueifa e do Biscoito de Valongo**, da **Confraria da Pastinaca e do Pastel de Molho da Covilhã**, da **Real Confraria Amêndoa Portugal** e da **Confraria do Covilhete**, entre outras.

Estas entidades irão promover **demonstrações, provas e rituais associados aos seus produtos emblemáticos**, proporcionando um **diálogo entre o saber tradicional e a inovação contemporânea**.

O evento inclui ainda:

- **Conferência magistral de Damiana Fernandes**, especialista em Inteligência Emocional, sobre gastronomia e afetos;
- **Tertúlias com figuras nacionais e internacionais**, abordando identidade cultural;
- **Espetáculo de abertura com Augusto Canário**, nome reconhecido da música popular portuguesa;
- **Demonstrações culinárias com Chefs de renome e refeições temáticas com produtos autóctones**.

Uma das grandes novidades é a **Mostra de Raças Autóctones**, com **representação das 25 raças nacionais**, incluindo aves, bovinos, caprinos, equídeos, ovinos, suínos e canídeos. O espaço visa promover o **diálogo entre produtores, operadores económicos, chefs e público**, incentivando a valorização e preservação dos recursos genéticos portugueses.

OC/JJS