

O Valor dos Simples: a Natureza à mesa

Sábado, 30 de Novembro

Local: Teatro de Vila Real

PROGRAMA

MANHÃ

09H00 - Receção dos participantes

09H30 – Breve introdução ao encontro. Apresentação da mesa.

10H00 – Filme temático **[UTAD]**

10H15 – A natureza inspira-nos! Das subtilezas do campo à criatividade na cozinha

[Graça Soares | Ervas Finas, Vila Real]

10H30 – Plantas Bravias Comestíveis e Fruteiras Silvestres

[José Alves Ribeiro [UTAD]

10H45 – As variedades regionais portuguesas, que urge manter ou recuperar

[José Miguel Fonseca] Associação Colher para semear, Figueiró dos Vinhos]

11H00 – Coffee break

11H30 – A Valorização dos Alimentos - da produção ao consumo. Novas filosofias, novos movimentos. **[Artur Cristóvão, CETRAD, Vila Real]**

11H45 – A importância da utilização da Biodiversidade com interesse alimentar na gastronomia. Efeitos diretos e indiretos da sua valorização na economia local.

[António Monteiro, CEGTAD – Confraria dos Enólogos e Gastrónomos de Trás-os-Montes, Mirandela]

12H00 – A importância da utilização da Biodiversidade na gastronomia. Efeitos diretos e indiretos do seu consumo na saúde das populações. **[Ana Sousa, Nutricionista, Vila Real]**

12H15 - Debate

12H30 – Almoço temático (Restaurante Panorâmico da UTAD)

TARDE

14H30 – Síntese da manhã. Apresentação do novo painel de comunicações

14H45 – Educar para a mesa: da horta à mesa | do recreio à cantina – Um caso Prático de Pedagogia **[Luisa Queirós, Educadora de Infância, Agrupamento de Escolas D. Dinis, Vila Real]**

15H00 – Ecologia, botânica, arte e culinária – A educação como ponto de partida para a valorização. **[Fernanda Botelho, Escritora, Sintra]**

15H15 – A valorização da base. A importância económica e social das hortas **[Isabel Mourão, ESA/ IPVC; CIMO]**

15H30 – Debate

16H00 – Coffee break

16H30 – O restaurante do futuro. Da valorização das matérias-primas ao enriquecimento dos Menus. **[José Mendes, IDTUR, Aveiro]**

16H45 - O valor que se acrescenta com novas ideias – O caso das Urtigas

[Manuel Paraíso, Confraria das Urtigas, Fornos de Algodres]

17H00 – Da Natureza à Mesa – Um desafio para uma Escola cujo lema é “Fazer coisas simples, extraordinariamente bem!”

[Paulo Vaz | Escola de Hotelaria e Turismo do Douro | Lamego | Turismo de Portugal]

17H30 – Tertúlia

[Fernando Melo, Crítico Gastronómico]

18H30 – Notas Finais. Perspetivas para o futuro. Agradecimentos.

Convite para o Jantar “ Natureza, Arte & Gastronomia”

20H30 – Jantar “*Natureza, Arte & Gastronomia*” – Restaurante Panorâmico da UTAD

Grupo Musical

Prosa e Poesia de apresentação livre – (um convite aos N/ talentosos convidados)

Poesia – Miguel Torga

Domingo, 01 de Dezembro

Visitas Interpretativas

Opção A: Jardim botânico da UTAD - Vila Real – Prof. António Crespi

10H00 - Receção dos participantes

10H30 – Breve introdução à visita.

12H30 – Fim da visita

Opção B: Jardim de Ervas & Flores... São Segredos que se comem!

Visita, conduzida por técnico superior, ao campo de produção de ervas e flores comestíveis em modo biológico, com possibilidade de colheita, orientada, de amostras para degustação e interpretação.

Local: Ervas Finas - Fonteita

10H00 - Receção dos participantes

10H30 – Breve introdução à visita.

12H30 – Fim da visita

Opção C: Oficinas temáticas – Restaurante Panorâmico UTAD

- Showcookings

Preparar uma infusão

Cozinhar com ervas frescas – preceitos básicos

Preparar e cozinhar legumes

Cozinhar com pouco sal | + ervas | - Sal

13H00 – Almoço nos restaurantes aderentes (sob reserva prévia no restaurante seleccionado)