

1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

Michele Filippo Fontefrancesco

UNISG, Pollenzo Italy

Michele Filippo Fontefrancesco is an Assistant Professor of Cultural Anthropology at the University of Gastronomic Sciences and convenor of the undergraduate program in Gastronomic Sciences and Cultures.

Since mid-2000s, his research has focused on local development, with particular attention on Entrepreneurship, Sustainable Development, and the Construction of Local Know-How. In the recent period, Prof Fontefrancesco's active research in Southern Europe and East Africa has been on the role of food heritage and food tourism in the development of rural areas.

Michele Filippo Fontefrancesco é Professor Assistente de Antropologia Cultural na Universidade de Ciência Gastronómicas e organizador do curso de graduação em Ciências Gastronómicas e Culturas.

Desde meados dos anos 2000, a sua investigação centra-se no desenvolvimento local, com particular atenção para o Empreendedorismo, o Desenvolvimento Sustentável e a Construção do Saber-fazer Local. No período recente, a pesquisa ativa do Prof. Fontefrancesco no sul da Europa e na África Oriental tem sido sobre o papel do património alimentar e do turismo gastronómico no desenvolvimento de áreas rurais.



3 mar. 09h30

Session 1 | FOOD HERITAGE

Tradition and innovation for
sustainable territorial development

**Food heritage, and sustainable
development: the lesson from
short agrifood chains in Italy**

Inscrições:
<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

[f](#) [i](#) [v](#) [www.cm-pontedelima.pt](#)

1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

João Rodrigues

Monda Restaurant, Portugal

João Rodrigues aspired to be a marine biologist and has a great proximity to nature and especially to the sea. She graduated in cooking and pastry at the Lisbon Tourism and Management School at the age of 21.

He was the Executive Chef of the Hotel Altis Belém, in Lisbon, since 2013 until April 2022, where the Michelin star restaurant Feitoria is located, and the Rossio Gastrobar restaurant, located in Altis Avenida Hotel. Feitoria restaurant has received several distinctions over the years. Since 2016, João has been dedicating his work to deepening issues related to the farmers work carried out in Portugal and the identity of Portuguese gastronomy. In 2017 he founded Projecto Matéria, a non-profit project that promotes national producers with good agricultural practices and animal production in respect for nature and the environment, as fundamental elements of Portuguese culture. It has the support of UNESCO and Tourism of Portugal. His work has been widely recognized by his peers and the target of several distinctions, being associated with a great dedication to the direct work he does with national farmers and its promotion through Matéria project. Last year he received the Game Changer Award, by La Liste.

During this year - 2023 - João will tour the country, in 12 different regions with Residence project - Each Residence consists of a set of meals, served in emblematic places in the regions, with the aim of valuing the entire community, the producers and their people.

Each Residence will be unique and adapted to each location, always involving the entire local community, producers, artisans, artists, etc. João wants to boost the regions that are farthest from the big centers and show the enormous cultural richness of Portugal. João is working on his own project - Monda Restaurant - soon to be opened in the West, early 2024.



3 mar. 10h00

Session 1 | FOOD HERITAGE

Tradition and innovation for
sustainable territorial development

Projeto Matéria

Inscrições:
<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

[f](#) [i](#) [v](#) [www.cm-pontedelima.pt](#)

1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

João Rodrigues

Monda Restaurant, Portugal

João Rodrigues aspirava ser biólogo marinho e tem uma grande proximidade com a natureza e principalmente com o mar. Licenciou-se em cozinha e pasteleria na Escola Superior de Turismo e Gestão de Lisboa aos 21 anos. Foi Chef Executivo do Hotel Altis Belém, em Lisboa, desde 2013 até abril de 2022, onde se encontra o restaurante Feitoria, com uma estrela Michelin, e do restaurante Rossio Gastrobar, localizado no Altis Avenida Hotel. O restaurante Feitoria tem recebido várias distinções ao longo dos anos. Desde 2016 que João se dedica ao aprofundamento de questões relacionadas com o trabalho dos agricultores em Portugal e a identidade da gastronomia portuguesa. Em 2017 fundou o Projecto Matéria, um projeto sem fins lucrativos que promove os produtores nacionais com boas práticas agrícolas e produção animal no respeito pela natureza e pelo ambiente, como elementos fundamentais da cultura portuguesa. Tem o apoio da UNESCO e do Turismo de Portugal. O seu trabalho tem sido amplamente reconhecido pelos seus pares e alvo de várias distinções, estando associado a uma grande dedicação ao trabalho direto que desenvolve junto dos agricultores nacionais e à sua promoção através do projeto Matéria. No ano passado, recebeu o Game Changer Award, da La Liste.

Durante este ano - 2023 - o João vai percorrer o país, em 12 regiões diferentes com projecto de Residência - Cada Residência é composta por um conjunto de refeições, servidas em locais emblemáticos das regiões, com o objectivo de valorizar toda a comunidade, os produtores e os seus pessoas.

Cada Residência será única e adaptada a cada local, envolvendo sempre toda a comunidade local, produtores, artesãos, artistas, etc. João quer dinamizar as regiões mais afastadas dos grandes centros e mostrar a enorme riqueza cultural de Portugal. O João está a trabalhar num projeto próprio - Restaurante Monda - que em breve será inaugurado no Ocidente, no início de 2024.



3 mar. 10h00

Session 1 | FOOD HERITAGE

Tradition and innovation for
sustainable territorial development

Projeto Matéria

Inscrições:
<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

[f](#) [i](#) [v](#) [www.cm-pontedelima.pt](#)

1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Oradora Convidada

Liliana Duarte

Cor de Tangerina Restaurant, Portugal

Natural de Guimarães, tem 32 anos e um percurso muito movido pela sua curiosidade pelo mundo e pela vida. Viveu no México, onde integrou um projecto social e comunitário de educação de crianças, e de onde trouxe um pouco do picante para os dias. Integrou o Cor de Tangerina há 16 anos; há 10 anos assumiu a responsabilidade e gestão do projecto Cor de Tangerina, onde exerce funções como Chef de Cozinha e Educadora Social (formação, investigação e recursos humanos) juntamente com o Chef Álvaro Dinis Mendes. Licenciou-se em Educação Social pela Escola Superior de Educação do Porto. É a criadora do Serviço Educativo Cor de Tangerina, co-fundadora do Mercadinho (Mercado Biológico de Guimarães) e, no Cor de Tangerina, coordena a preparação da ementa gastronómica que reflecte os princípios do Comércio Justo, do Slow Food e da Agricultura Biológica. A sua aprendizagem culinária acontece ao longo de 12 anos de trabalho e formações diversas, nomeadamente em pão biológico e massas de fermentação natural. Nos últimos anos desenvolveu formações em torno do público júnior, adulto e sénior para a promoção de competências culinárias em escolas, museus e instituições de âmbito social e/ou ambiental. Tem desenvolvido, em parcerias várias, intervenções alimentares com fundo artístico, como o Mimosas freak dinner (2014), Na saga da bolota (2016) e Palácios da Imaginação - Bairro da Emboladoura - Habitar a comida (2021), entre muitos outros. Em 2017 foi oradora no TedX Guimarães sobre a temática Lucro emocional na gestão empresarial. Em 2018 incorporou a delegação portuguesa Slow Food no Festival Internacional Terra Madre, liderando a equipa culinária, em Turim (Itália). O seu trabalho e investigação focam-se actualmente na educação alimentar e comunitária, e a sua última publicação (2019) chama-se Paladário - livro etnogastronómico sobre a herança e património alimentar, nas memórias presentes dos produtos que, apelida, em vias - de- esquecimento. Tem um particular gosto em actuar como mindshaker, questionando a cadência dos dias e da mecanização dos processos de consumo e cooperação, tendo em vista a elevação da consciência colectiva. A comida é um pretexto vital para uma real necessidade de reconfiguração humana, que procura elaborar através da multidisciplinaridade da sua ação - auscultando os contextos, sentido-os, conhecendo-os para intervir de forma participada e sustentada.

Em oficinas, receitas ou intervenções, procura reflectir os momentos de encontro entre os paladares e a sua ligação emocional com as pessoas (das crianças aos idosos) e os territórios - e de como essa convergência nos torna mais humanos, em harmonia com o ecossistema interno e externo. Ainda acredita num mundo melhor o que, herculeamente, a torna portadora de uma força de vontade voraz.



3 mar. 10h30

Session 1 | FOOD HERITAGE

Tradition and innovation for
sustainable territorial development

**Gestos que habitam a intimidade
da narrativa alimentar**

Inscrições:

<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

www.cm-pontedelima.pt

1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Oradora Convidada

Liliana Duarte

Cor de Tangerina Restaurant, Portugal

Born in Guimarães, she is 32 years old and has a career driven by her curiosity for the world and for life. She lived in Mexico, where she was part of a social and community project for the education of children, and from where he brought a little spice to the days.

Joined Cor de Tangerina 16 years ago; where after 6 years assumed responsibility and management of the Cor de Tangerina project, works as Chef and Social Educator (training, research and human resources) together with Chef Álvaro Dinis Mendes. She is graduated in Social Education from the Porto Superior School of Education. She is the creator of the Cor de Tangerina Educational Service, co-founder of Mercadinho (Organic Market of Guimarães) and, at Cor de Tangerina, coordinates the preparation of the gastronomic menu that reflects the principles of Fair Trade, Slow Food and Organic Agriculture. Her culinary learning takes place over 12 years of work and various training, namely in organic bread and natural fermentation doughs. She has developed training for junior, adult and senior audiences to promote culinary skills in schools, museums and social and/or environmental institutions. She has developed, in various partnerships, food interventions with an artistic background, such as Mimosa freak dinner (2014), Na saga da bolota (2016) and Palácios da Imaginação - Bairro da Emboladura - Habitar a Comida (2021), among many others. In 2017, she was a speaker at TedX Guimarães on the theme Emotional profit in business management. In 2018, he joined the Slow Food Portuguese delegation at the Terra Madre International Festival, leading the culinary team, in Turin (Italy). Her work and research are currently focused on food and community education, and her latest publication (2019) is called Paladário - an ethnogastronomic book on food heritage and heritage, on the present memories of the products that, he calls, in the process - of - forgetfulness. She is particularly fond of acting as a mindshaker, questioning the cadence of days and the mechanization of consumption and cooperation processes, with a view to raising collective awareness. Food is a vital pretext for a real need for human reconfiguration, which it seeks to elaborate through the multidisciplinary of its action - listening to contexts, feeling them, getting to know them in order to intervene in a participatory and sustained way.

In workshops, recipes or interventions, it seeks to reflect the moments of encounter between tastes and their emotional connection with people (from children to the elderly) and territories - and how this convergence makes us more human, in harmony with the internal ecosystem and external. She still believes in a better world which, herculeanly, makes her bearer of a voracious willpower.



3 mar. 10h30

Session 1 | FOOD HERITAGE

Tradition and innovation for
sustainable territorial development

Gestos que habitam a intimidade
da narrativa alimentar

Inscrições:

<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>



www.cm-pontedelima.pt



1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

Colin Sage

Independent Research Scholar, Ireland

Colin Sage is an independent research scholar who works on the interconnections of food systems, agriculture, diet and planetary health. Previously at University College Cork, Ireland, he holds honorary designations as Affiliated Professor with the Faculty of Nutrition and Food Sciences at the University of Porto (FCNAUP) and Visiting Professor at the University of Gastronomic Sciences, Italy, and the American University of Rome. As founding Chair of the Cork Food Policy Council Colin has long been actively engaged in exploring civic initiatives for social change. He is the author of *Environment and Food* (Routledge, 2012); editor of *A Research Agenda for Food Systems* (Elgar, 2022) and co-editor of a further five books including *Food System Transformation* (Routledge, 2021). Colin lives in Viana do Castelo.

Colin Sage é um investigador independente que trabalha nas interconexões dos sistemas alimentares, agricultura, dieta e saúde planetária. Anteriormente na University College Cork, na Irlanda, detém as designações honorárias de Professor Associado da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP) e Professor Visitante da University of Gastronomic Sciences, Itália, e da American University of Rome. Como presidente fundador do Conselho de Política Alimentar de Cork, Colin há muito tempo está ativamente envolvido na exploração de iniciativas cívicas para mudança social. É autor de *Environment and Food* (Routledge, 2012); editor de *A Research Agenda for Food Systems* (Elgar, 2022) e coeditor de mais cinco livros, incluindo *Food System Transformation* (Routledge, 2021). Colin vive em Viana do Castelo.



3 mar. 11h30

Session 2 | FOOD HERITAGE

Food and Culture

Food and Culture: Olhar para trás? Ou olhar para o futuro?

Inscrições:

<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>



www.cm-pontedelima.pt



1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

Álvaro Campelo

UFP, Porto Portugal

Álvaro Campelo is an Anthropologist. He holds a PhD from the Sorbonne, Paris IV and is currently an Associate Professor at the Fernando Pessoa University. He is Vice-President of the Portuguese Society of Anthropology and Ethnology and a Researcher at CRIA-UM (Network Center for Research in Anthropology - University of Minho Nucleus) and also at the Associated Laboratory IN2PAST. He was Scientific Coordinator and Director of CEAA (Center for Applied Anthropology Studies), and Vice-President of the Alto Minho Cultural Center, of whose magazine Mealibra he is Director. He coordinated the research on the gastronomic heritage of Ponte de Lima, which resulted the work Ponte de Lima à Mesa, of which he is the author.

Álvaro Campelo é Antropólogo. Doutorado pela Sorbonne, Paris IV é atualmente Professor Associado da Universidade Fernando Pessoa. É Vice-Presidente da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, Investigador do CRIA-UM (Centro em Rede de Investigação em Antropologia - Núcleo Universidade do Minho) e também Investigador do Laboratório Associado IN2PAST. Foi Coordenador Científico e Diretor do CEAA (Centro de Estudos de Antropologia Aplicada), e Vice-Presidente do Centro Cultural do Alto Minho, de cuja revista Mealibra " é Diretor. Coordenou a investigação sobre o património gastronómico de Ponte de Lima, de que resultou a obra Ponte de Lima à Mesa, de que é autor.



3 mar. 12h00

Session 2 | FOOD HERITAGE
Food and Culture

**Comer Cultura - Uma
gastronomia de heranças,
memórias e rituais**

Inscrições:
<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

[f](#) [i](#) [v](#) [www.cm-pontedelima.pt](#)

1st International GASTRONOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

Rafael Oliveira

SWORLD, Portugal

Rafael Oliveira started his career in communication and strategic marketing, being responsible for several agencies, assuming management positions in different business sectors.

In 2009, he created Feel Agency, a communication, marketing and events company that, since 2017, has specialized in tourism and Enogastronomy. In 2019 he founded SWORLD – Food and People Consulting, specialized in strategic consultancy for Enogastronomy and Tourism.

Throughout his professional career, he has concentrated his knowledge, personal development and organizational projects on gastronomy, tourism and sustainability, developing and implementing several international and national projects for private and regional authorities/local public governance, including Referencial Gastronómico do Minho, Qualificação from Bacalhau to Braga, projects to enhance local products such as Calondro in Guimarães, Vinho Verde Loureiro and Gastronomia in Amares and "Sustainable Alto Minho by Nature". As well as wine and food events such as Lourear a Pevide à Moda de Ponte de Lima, Há Peixe em Braga, Minho Young Chef Awards, European Young Chef Awards, among others.

He is recognized as curator for the gastronomy of Alto Minho in the European Charter for Sustainable Tourism, member of the board of the Confraria dos Gastrónomos do Minho and has a weekly Radio and Podcast program on Enogastronomy and Tourism "Vai Dar Uma Curva".

Rafael Oliveira iniciou a carreira na comunicação e marketing estratégico, sendo responsável por várias agências, assumindo posições de gestão em diferentes sectores de negócio.

Em 2009 criou a Feel Agency, empresa de comunicação, marketing e eventos que a partir de 2017 se especializou nos seguimentos de turismo e Enogastronomia. Em 2019 fundou a SWORLD – Food and People Consulting especializada na consultoria estratégica para a Enogastronomia e Turismo.

Ao longo da carreira profissional concentrou os seus conhecimentos, desenvolvimento pessoal e projectos organizacionais na gastronomia, turismo e sustentabilidade, desenvolvendo e implementando vários projectos internacionais e nacionais para autoridades privadas e regionais/locais de governação pública, entre os quais Referencial Gastronómico do Minho, Qualificação do Bacalhau à Braga, projetos de valorização de produtos locais como o Calondro em Guimarães, Vinho Verde Loureiro e Gastronomia de Amares e "Alto Minho Sustentável Por Natureza". Assim como eventos enogastronómicos como o Lourear a Pevide à Moda de Ponte de Lima, Há Peixe em Braga, Minho Young Chef Awards, European Young Chef Awards entre outros.

É reconhecido como curador para a gastronomia do Alto Minho na Carta Europeia do Turismo Sustentável, membro da direcção da Confraria dos Gastrónomos do Minho e tem um programa de Radio e Podcast semanal sobre Enogastronomia e Turismo o "Vai Dar Uma Curva".



3 mar. 12h30

Session 2 | FOOD HERITAGE
Food and Culture

Presentation of Referencial
Gastronómico do Minho

Inscrições:
<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

www.cm-pontedelima.pt



1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

John D. Mulcahy

Innovation and Growth Advisors Ltd,
Ireland

John has an unusual and diverse skillset from four decades of experience in the tourism & hospitality industries, the public service, and tourism skills development. His most recent role was with Ireland's National Tourism Development Authority where he led the Food Tourism, Hospitality Education, and Tourist Accommodation Standards Division. Originally trained as a hotel manager, he holds the WSET Diploma in Wine and Spirits (1998), Masters Degrees in Hospitality Management (Oxford Brookes, 1994), and Gastronomy (Le Cordon Bleu, Adelaide University 2010), as well as a PhD in Food Tourism Development in Ireland (TU Dublin, 2020). Currently he is extern examiner for the Seychelles Tourism Academy, and the Shannon College of Hotel Management (University of Galway). He is also a member of the organising committee of the biennial Dublin Gastronomy Symposium. As an independent gastronomy tourism advisor and researcher, he advocates for a deeper understanding of the potential of food 'in' tourism. Meanwhile, he is compiling an inventory on Irish Food, aiming to eventually publish it as a book. More at www.linkedin.com/in/gastronomy

John tem um conjunto de competência fruto de quatro décadas de experiência nas indústrias de turismo e hospitalidade, serviço público e desenvolvimento de habilidades em turismo. O cargo mais recente foi na Autoridade Nacional de Desenvolvimento do Turismo da Irlanda, onde liderou a Divisão de Padrões de Turismo Alimentar, Educação em Hotelaria e Acomodação Turística. Originalmente treinado como gerente de hotel, ele possui o WSET Diploma in Wine and Spirits (1998), mestrado em Hospitality Management (Oxford Brookes, 1994) e Gastronomia (Le Cordon Bleu, Adelaide University 2010), bem como doutoramento em Desenvolvimento do Turismo Alimentar na Irlanda (TU Dublin, 2020). Atualmente é examinador externo da Seychelles Tourism Academy e do Shannon College of Hotel Management (Universidade de Galway). Ele também é membro do comité organizador do Dublin Gastronomy Symposium bienal. Como consultor e pesquisador independente de turismo gastronómico, defende uma compreensão mais profunda do potencial da alimentação "no" turismo. Entretanto está a compilar um inventário sobre a comida irlandesa, com o objetivo de publicá-lo em livro. Mais informação em www.linkedin.com/in/gastronomy



4 mar. 09h30

Session 1 |
ENOGASTROTOURISM
Gastronomy tourism value
chain in a tourist destination

**Food in Tourism: some
perspectives & insights**

Inscrições:
<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

[f](#) [i](#) [v](#) [www.cm-pontedelima.pt](#)



1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

Claudio Cecchinelli

Bergamo Creative City of
Gastronomy UNESCO, Italy

Claudio Cecchinelli is the Administrative Director of the "Culture and UNESCO" Office at the Bergamo Municipality, which manages several areas of the City's cultural landscape, and Focal Point of Bergamo Creative City of Gastronomy (UNESCO). Graduated in Economics, he has worked for years in the public administration. He is passionate about art and history and, of course, food.

Claudio Cecchinelli é Diretor Administrativo do Gabinete "Cultura e UNESCO" do Município de Bergamo, que gere várias áreas da paisagem cultural da cidade, é Ponto de Referência da Cidade Criativa da Gastronomia de Bergamo (UNESCO). Formado em Economia, trabalhou por anos na administração pública. É apaixonado por arte e história e, claro, comida.



4 mar. 10h00

Session 1 | ENOGASTROTOURISM

Gastronomy tourism value
chain in a tourist destination

Gastronomic tourism as a
factor of development in
a manufacturing territory

Inscrições:
<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

[f](#) [ig](#) [yt](#) www.cm-pontedelima.pt

1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

Pedro Cueva

BCC Innovation - Basque Culinary Center,
Spain

Pedro Cueva is a Innovation & Strategy Consultant at BCC Innovation (World's First Technology Center specialized in Gastronomy) in San Sebastian, Spain. Formerly worked as competitiveness and innovation consultant, specialized in the design of Regional Innovation Strategies through Smart Specialization in Latin America. Highlighted projects: RIS Project Manager for IURC-LA (International Urban and Regional Cooperation – Latin America) programme, funded by the EU. In this role, he identified and facilitated opportunities for collaboration between regions, and coordinated their regional cooperation action plans to achieve their sustainable regional development and innovation goals. Project Advisor in the EU funded programme Low Carbon Business Action in Brazil. Moreover, he has been a social policy evaluation consultant at the Inter-American Development Bank (IDB) where developed critical review of the design options and operational solutions of the Conditional Cash Transfer Programmes implemented by the LAC countries. Pedro holds a B. Sc. in Economics, from the Universities of Oviedo and Maastricht; M. Sc. In Economics: Economic Analysis Tools from the University of Oviedo; and M.Sc. in Tourism Management and Planning from the University of Oviedo.

Pedro Cueva é Consultor de Inovação e Estratégia da BCC Innovation (Primeiro Centro de Tecnologia do Mundo especializado em Gastronomia) em San Sebastian, Espanha. Anteriormente trabalhou como consultor de competitividade e inovação, especializado no desenho de Estratégias Regionais de Inovação através da Especialização Inteligente na América Latina. Destacando projetos: RIS Project Manager para o programa IURC-LA (International Urban and Regional Cooperation – Latin America), financiado pela UE. Nessa função, ele identificou e facilitou oportunidades de colaboração entre regiões e coordenou seus planos de ação de cooperação regional para alcançar seus objetivos de inovação e desenvolvimento regional sustentável. Consultor de Projetos no programa Low Carbon Business Action no Brasil financiado pela UE. Além disso, ele foi consultor de avaliação de políticas sociais no Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), onde desenvolveu uma revisão crítica das opções de design e soluções operacionais dos Programas de Transferência Condicionada de Renda implementados pelos países da ALC. Pedro possui um B. Sc. em Economia, pelas Universidades de Oviedo e Maastricht; M.Sc. Em Economia: Ferramentas de Análise Econômica pela Universidade de Oviedo; e M.Sc. no Turismo Gestão e Planeamento pela Universidade de Oviedo.



4 mar. 10h30

Session 1 | ENOGASTROTOURISM

Gastronomy tourism value
chain in a tourist destination

How does BCC Innovation
contribute to economy
and social development in
territories?

Inscrições:
<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

   www.cm-pontedelima.pt

1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

Furqan Meerza

BCC Innovation - Basque Culinary Center,
Spain

Furqan Meerza is a 26-year-old Chef, Born and raised in Bombay, India, currently working as R&D Chef + Gastronomic Consultant at BCC Innovation (World's First Technology Center specialized in Gastronomy) in San Sebastian, Spain. Formerly worked as Chef de Partie at restaurants like Noma (Copenhagen, Denmark) in 2022 and at Mugaritz (San Sebastian, Spain) from 2019 until 2021. Staged and trained in kitchens like Noor (2 Michelin star) in Cordoba (Spain) and l'Astrance (former 3 Michelin star) in Paris (France). Alumni of the MAD Academy created by Chefs like Rene Redzepi and Magnus Nilsson and recipient of a 5000€ scholarship to attend an intensive course on Environment and Sustainability in Copenhagen. Bachelor of Science in Hospitality and Hotel Administration from the Institute of Hotel Management, Catering Technology and Applied Nutrition (Bombay, India).

Furqan Meerza é um Chef de 26 anos, nascido e criado em Bombaim, Índia, atualmente trabalha como Chef de P&D + Consultor Gastronómico no BCC Innovation (Primeiro Centro de Tecnologia do Mundo especializado em Gastronomia) em San Sebastian, Espanha. Anteriormente trabalhou como Chef de Partie em restaurantes como Noma (Copenhague, Dinamarca) em 2022 e no Mugaritz (San Sebastian, Espanha) de 2019 a 2021. Estagiou e treinou em cozinhas como Noor (2 estrelas Michelin) em Córdoba (Espanha) e l'Astrance (ex-3 estrelas Michelin) em Paris (França). Alumni da MAD Academy criada por Chefs como Rene Redzepi e Magnus Nilsson, recebeu uma bolsa de 5000€ para frequentar um curso intensivo de Ambiente e Sustentabilidade em Copenhaga. Bacharel em Hotelaria e Administração Hoteleira pelo Institute of Hotel Management, Catering Technology and Applied Nutrition (Bombaim, Índia).



4 mar. 10h30

Session 1 | ENOGASTROTOURISM

Gastronomy tourism value
chain in a tourist destination

**How does BCC Innovation
contribute to economy
and social development in
territories?**

Inscrições:
<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

[f](#) [i](#) [v](#) [www.cm-pontedelima.pt](#)

1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

Diogo Novais Pereira

Restaurant Porinhos, Portugal

With a strong connection with restoration, Diogo's childhood memories are inside a restaurant. 50 years ago, his grandparents started their activity with a grocery store where they served various meals. Diogo's parents followed in the family footsteps and 30 years ago founded their own restaurant. He performed all kinds of tasks in family restaurants, but in 2009, he became a professional in the kitchen, at the Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, carrying out his internship with Chef Rui at Paula, Restaurante Dop, Porto.

Diogo invests in his training and in 2012 completed the courses in Management and Kitchen Production, that led him to do an internship with Diego Guerrero, Restaurant "Club Allard", Madrid.

From 2012 to 2016 he was a consultant for several restaurants, namely Casa Torta (Guimarães), Kasablanca (Guimarães), Porto Meu (Porto), during this period he held other events (weddings, baptisms, etc.). Also in 2016, he began his job as Creative Chef at Restaurante Oficina by Chef Marco Gomes, and remained there until 2019.

From 2019 to 2022, he was Executive Chef of the My Sotry Hotel Group. After three years in the role, Diogo felt the need to embrace new challenges. Thus, at the end of 2022, he returns to his origins and begins a new adventure with his parents. Chef Diogo took over the designs of the family restaurant, imprinting his brand with new dynamics, without compromising his roots in the business. Focused on the growth and development of the family business, it promotes all kinds of dishes and products considered "traditional Portuguese" or "regional", which is its understanding of globalization. In the words of Chef Diogo, "linking this gastronomic identity, so unique and Genuine food has been a daily and constant challenge." His journey in catering was marked by the opportunity to work with nationally and internationally renowned Chefs, who contributed to his definition as a Chef and aperson.



4 mar. 11h30

Session 2 | ENOGASTROTOURISM

Emerging new business
through gastronomy

**Evolução do tradicional:
Restauração familiar**

Inscrições:
<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

[f](#) [ig](#) [yt](#) www.cm-pontedelima.pt

1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

Diogo Novais Pereira

Restaurant Porinhos, Portugal

Com um forte vínculo com a restauração, as suas memórias de infância são dentro de um restaurante. Há 50 anos os seus avós iniciaram atividade com uma mercearia onde serviram diversas refeições. Os pais de Diogo seguiram as pisadas familiares e há 30 anos fundaram o seu próprio restaurante. Desempenhou todo o tipo de tarefas nos restaurantes familiares, mas em 2009, profissionalizou-se em cozinha, pela Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, realizando o seu estágio com o Chef Rui no Paula, Restaurante Dop, Porto.

O Diogo investe na sua formação e em 2012 concluiu os cursos de Gestão e Produção de Cozinha que o levaram a estagiar com Diego Guerrero, Restaurante "Club Allard", Madrid.

De 2012 a 2016 foi consultor de vários restaurantes, nomeadamente, Casa Torta (Guimarães), Kasablanca (Guimarães), Porto Meu (Porto), neste período realizou outros eventos (casamentos, batizados, etc.). Ainda em 2016 iniciou o seu trabalho Chef Criativo no Restaurante Oficina do Chef Marco Gomes, e aí permaneceu até 2019.

De 2019 a 2022, foi Chef executivo do Grupo My Sotry Hotel. Após três anos na função o Diogo sentiu necessidade de abraçar novos desafios. Assim, no final de 2022, dá-se o regresso às origens e o início de uma nova aventura juntos dos seus pais. O Chef Diogo assumiu os desígnios do Restaurante familiar, imprimindo a sua marca com novas dinâmicas, sem comprometer as raízes no negócio. Focado no crescimento e desenvolvimento do negócio familiar, promove tudo o que são pratos e produtos considerados "tradicional Português" ou "regional", sendo esse o seu entendimento de globalização. Nas palavras do Chef Diogo, "vincular esta identidade gastronómica, tão própria e genuína tem sido um desafio diário e constante". O seu percurso na restauração ficou marcado pela oportunidade em trabalhar com Chefs de renome nacional e internacional, e que contribuíram para a sua definição enquanto Chef e pessoa.



4 mar. 11h30

Session 2 | ENOGASTROTOURISM

Emerging new business
through gastronomy

Evolução do tradicional:
Restauração familiar

Inscrições:
<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

[f](#) [ig](#) [yt](#) www.cm-pontedelima.pt

1st International GASTRO NOMY

Symposium of Alto Minho - Portugal

Ponte de Lima
Palacete
Villa Moraes
3-4 mar. 2023

Orador Convidado

Nuno Vieira e Brito

NUTRIR-CISAS, Portugal

Nuno Vieira e Brito is coordinator professor at IPVC, associate professor at IUCS and coordinator of the project NUTRIR (Technological Center for Knowledge Transfer and Innovation of the Minho Valley). He was Secretary of State for Food and Agri-Food Research in the XIX Portuguese Government, and launched and coordinated several entrepreneurial, rural, educational or University-Company cooperation projects. Main area of research is focused in autochthonous animal resources and in the agri-food value chain, based on the sustainability of territories. Nuno Vieira e Brito is the author of several books, book chapters and journal articles indexed or with referees. He was also, a speaker at numerous international and national conferences and meetings.

É professor coordenador do IPVC, professor associado do IUCS e coordenador do projeto NUTRIR (Núcleo Tecnológico de Transferência de Conhecimento e Inovação do Vale do Minho). Foi Secretário de Estado da Alimentação e Investigação Agroalimentar no XIX Governo Português, tendo lançado e coordenado diversos projetos empresariais, rurais, educativos ou de cooperação Universidade-Empresa. A principal área de pesquisa é focada em recursos animais autóctones e na cadeia de valor agroalimentar, assente na sustentabilidade dos territórios. É autor de inúmeros livros, capítulos de livros e artigos de periódicos indexados ou com referes. Foi também palestrante em inúmeras conferências e reuniões internacionais e nacionais.



4 mar. 12h00

Session 2 | ENOGASTROTOURISM

Emerging new business
through gastronomy

Presentation of ETG -
Arroz de Sarrabulho à
moda de Ponte de Lima

Inscrições:
<https://www.cm-pontedelima.pt/pages/1683>

   www.cm-pontedelima.pt