

# 4th International GASTRONOMY

## Symposium of Alto Minho • Portugal

28 may

### 09h30 Sessão de Abertura

Presidente da Câmara Municipal de Ponte de Lima  
• Eng.º Vasco Ferraz

Diretora da Escola Superior Agrária de Ponte de Lima – IPVC  
• Eng.ª Isabel Valín

### 10h00 Keynote Speaker – Emanuele Boselli

Gastronomy and Mountain Wine Production: A Case Study from Alto Adige, Italy.

### 10h40 Gastronomy and Heritage

Moderador: Isabel Freitas

Safeguarding traditional Portuguese gastronomy as an intangible cultural heritage through Tourism: The case of North of Portugal

• Makhabbatt Ramazanov, Universidade Portucalense, investigadora no REMIT

Paisajes olfativas de la comida en Porto: Huellas olfativas del cambio social y espacial

• Mónica Alcindor, Universidade Portucalense, investigadora no CIAUD

Comidas ancestrais: o caso de Ponte de Lima

• Anabela Ramos

Hidden in Noble Silence: From Luxury Dining to Transformative Gastronomy Experiences in Latvia

• Gita Senka, Latvian College of Culture

O pote de três pernas como símbolo de uma memória coletiva

• Chef Renato Cunha, Restaurante Ferrugem

12h30 Almoço livre

### 14h00 Sessão 2 – Gastronomia e Cultura

Moderador: António Melo

• Mehmet Durdu Öner, Alanya University, Faculty of Arts and Design/ Department of Gastronomy and Culinary Arts (Turquia)

A importância de se dizer cozinha tradicional: do intangível ao tangível, uma narrativa

• Olga Cavaleiro

The promotion of Portuguese Gastronomy. A question of “collecting, shuffling, and dealing again”?

• Óscar Cabral, ESTH – IPG e ESHTe

15h30 Pausa para Café

### 15h45 Sessão 3: Gastronomia e Tradição

Moderadores: Alice Vilela e Carla Gonçalves

Biografía de una hogaza: el rastro del cereal desde la tierra al paladar

• M<sup>a</sup> Angeles Romero Rodríguez, USC

Cereais e Património: Desafios e Oportunidades na Cadeia Alimentar – Inovar com Identidade

• Alfredo Aires, UTAD

Turismo Enogastronómico no Douro Património Mundial – o caso da “Aldeia Vinhateira” de Favaios

• Mário Pinto, Núcleo Museológico de Favaios

17h00 – 18h00 Apresentação de Posters

29 may

### 09h00 Sessão 4 – Gastronomia e Comunidade

Moderador: Rita Pinheiro

Gastronomia e Comunidade: A Resposta da Identidade Alimentar •

Ana Helena Pinto, IUCS\_CESPU

Gastronomia e Memória – que memórias estamos a criar?

• Chef Rafaela Ferreira

• Maurizio Mariani, Plataforma Eating City

Innovative tools for monitoring phytopathogenic wines to improve wine quality

• Javier Rodriguez, UVigo

11h00 Visita a “Casa de Nabais” com Constantino Ramos

(mediante inscrição e pagamento prévio)

12h30 Almoço

### 14h00 Sessão 5

Moderador: Nuno Vieira e Brito

Keynote Speaker – Isabel Loureiro

A teoria dos “cogumelos” e a transição climática

14h45 Apresentação de Poster

15h30 Sessão de encerramento

16h30 Sessão de Abertura do Festival de Jardins 2026, em Arcozelo

PONTE DE LIMA 2026  
Palacete Villa Moraes

