



22
ABRIL
17H00

VITOR MATOS

Com um percurso profissional dividido entre Portugal e Suíça, iniciou-se nas artes da confeção da mais alta gastronomia frequentando o curso de Cozinha e Pastelaria (1992-1995), em Neuchâtel (Suíça). É um dos mais sólidos, rigorosos e criativos chefes de cozinha em Portugal. Domina as apuradas técnicas francesas, aplicando-as com mestria aos produtos tradicionais do nossos país. Altamente premiado, conquistou pela segunda vez, uma estrela no Guia Michelin, desta vez no restaurante Antiquvm, no Porto.



23
ABRIL
16H00

ARNALDO AZEVEDO

Tudo começou num negócio de família, onde descobriu a paixão pela cozinha. Filho de um Chef com quem partilha o nome para além da vocação, dá os primeiros passos no restaurante familiar antes de decidir frequentar o curso de cozinha da Escola de Hotelaria de Santa Maria da Feira. Depois de uma passagem pelo o Algarve, regressa, em 2010, ao Porto para assumir a cozinha do Restaurante Palco, do Hotel Teatro. Já com a personalidade da sua cozinha bem vincada, chega, em 2019, ao Vila Foz Hotel & Spa depois de uma trajetória segura, criativa e promissora, sendo o responsável pelos Restaurantes Vila Foz e Flor de Lis.



24
ABRIL
16H00

CRISTINA MANSO PRETO

Desde cedo se sentiu atraída pela cozinha da avó, que ainda hoje tenta reproduzir. De forma a melhorar e enriquecer os seus conhecimentos nas artes culinárias frequentou algumas formações profissionais, nomeadamente em Paris, na prestigiada École Ritz Escoffier. Além de chefiar a sua empresa de catering, podemos vê-la no programa da manhã da RTP1, "A Praça", onde executa receitas simples e práticas.

PROGRAMA

22
ABRIL
SEXTA

- 10:00** **Abertura** da Exposição/Venda dos Produtos Locais e das Tasquinhas
- 11:00** **Concurso** "Mel, Salpicão, Presunto e Broa de Melgaço"
Degustação de pratos típicos no Espaço Restauração (recinto da Festa)
- 11h15** Atuação da **Escola de Concertinas de Melgaço**
- 15:30** **Entrega de Prémios** (palco interior)
- 17:00** **Showcooking & Harmonização**
chefes **Vitor Matos** (*Michelin)
"Alvarinho, uma história de paixão"
- 18:00** **Inauguração Oficial**
Saudação pela **Real Confraria do Vinho Alvarinho**
- 19:30** **Conversas Sobre Alvarinho**
"Todas as ocasiões são boas para espumantes de Alvarinho"
Manuel Moreira (Revista de Vinhos)
Degustação de pratos típicos no Espaço Restauração (recinto da Festa)
- 22:30** **Música ao Vivo** por Função Pública

23
ABRIL
SÁBADO

- 10:00** **Abertura da Exposição/Venda** dos Produtos Locais e das Tasquinhas
Degustação de pratos típicos no Espaço Restauração (recinto da Festa)
- 16:00** **Showcooking & Harmonização**
chefes **Arnaldo Azevedo** (*Michelin, Vila Foz, Porto)
Vitela cachena, cremoso de batata com queijo de cabra e cogumelos
- 17h00** Atuação da **Escola de Concertinas de Melgaço**
- 19:00** **Conversas Sobre Alvarinho**
"Alvarinhos à prova do tempo"
Manuel Moreira (Revista de Vinhos)
Degustação de pratos típicos no Espaço Restauração (recinto da Festa)
- 22:30** **Música ao Vivo** por Grupo AF

24
ABRIL
DOMINGO

- 10:00** **Abertura da Exposição/Venda** dos Produtos Locais e das Tasquinhas
Degustação de pratos típicos nas tasquinhas (recinto da Festa)
- 15:00** **Música ao Vivo** por:
. Minhotos Marotos
. Grupo Folclórico de Pinheiros (Monção)
. Grupo Dançares Castrejos
. Grupo Etnográfico da Casa do Povo de Melgaço
- 16:00** **Showcooking & Harmonização**
chefes **Cristina Manso Preto** ("Praça da Alegria", RTP)
"Merenda de Fumeiro"
- 17:30** **Conversas Sobre Alvarinho**
"Os segredos da Prova de Vinhos"
Manuel Moreira (Revista de Vinhos)
- 21:00** **Encerramento**

Programa Paralelo



DESPORTO/AVENTURA COM A MELGAÇO RADICAL

- **Rafting no Rio Minho e Salto Pendular**
- Dias: 22, 23 e 24 de abril
- Horas de início: 9:30 e/ou 14:30
- Concentração: Centro de Estágios
- Organização: Melgaço Radical
- Contatos e Reservas: geral@melgaco-radical.pt / +351 251 402 155 ou +351 967 006 347
- www.melgacoradical.com

DESPORTO/AVENTURA COM A MONTES DE LABOREIRO

- **Arborismo, Escalada, Rapel e Slide**
- Dias: 22, 23 e 24 de abril
- Horas de início: 10:00 e/ou 15:00 (24 abril só manhã)
- Concentração: Parque de Campismo de Lamas de Mouro
- Nota: mínimo 2 participantes

Passeio Pedestre (Trilho Interpretativo de Lamas de Mouro)

- Dias: 22, 23 e 24* de abril
- Hora de início: 10:00 e/ou 15:00 (*24 de abril só manhã)
- Nota: mínimo 4 participantes
- Concentração: Parque de Campismo de Lamas de Mouro
- Organização: Montes de Laboreiro, Animação Turística
- Contatos: geral@montesdelaboreiro.pt / +351 251 466 041 ou +351 932 480 157
- www.montesdelaboreiro.pt



DESPORTO/AVENTURA COM A MELGAÇO WHITEWATER

- **Passeios de Buggy e Moto4, Rafting no Rio Minho e Paintball**
- Dias: 22, 23 e 24 de abril
- Horas de início: 9:00 e/ou 14:00
- Concentração: Centro de Estágios
- Organização: Melgaço Whitewater
- Contatos: geral@melgacoww.pt / +351 933459751
- www.melgacoww.pt

DESFRUTE DA NATUREZA E DO PATRIMÔNIO COM A JUST NATUR

- **Rota das Lagoas e Cascatas**
- Dia 24 de abril
- Horário: das 09:30 às 13:00
- Concentração: Just Natur Lugar da Vila (Castro Laboreiro)
- Organização: Just Natur
- Contatos e reservas: sonia.nogueira@sapo.pt / +351 967 200 344
- www.justnatur.pt

DESPORTO/AVENTURA COM A CORALTOURS

- **Rafting e/ou Canoas Raft**
- Dias: 22 e 23 de abril
- Hora de início: 14:30
- Concentração: Largo da Câmara Municipal
- Organização: Associação Coraltours Minho
- Contatos e reservas: coraltours20@gmail.com / +351 938622584
- https://coraltours20.negocio.site



ENOTURISMO PELA QUINTA DE SOALHEIRO

- **Soalheiro 40 anos - Uma tradição de Inovação**
- Percurso circular entre as vinhas com visita à parcela que deu o nome à marca plantada em 1974 e prova de três vinhos emblemáticos
- Duração: 2h
- Distância: 3 km
- Datas: 23 e 24 de abril
- Horário: 10:00 (evento sujeito a alterações por condições climatéricas)
- Reserva obrigatória, grupo limitado
- Contatos e reservas: enoturismo@soalheiro.com / +351 919105408; Preço: 5,00€
- www.soalheiro.com

JORNADAS GASTRONÓMICAS

Visite os concelhos do restaurante e prove as suas ementas diversificadas, centradas na utilização privilegiada de produtos locais como o cabrito, a lampreia, a carne Cachena, os bifes de presunto, o presunto, os enchidos e o Alvarinho, entre outros.

TASQUINHAS

Em pleno recinto da Festa, o espaço da gastronomia, representado por quatro restaurantes, irá deleitar os visitantes com as deliciosas iguarias preparadas com base no receituário tradicional do concelho. O convívio, o calor humano, a gastronomia local, o vinho e a animação são alguns ingredientes que certamente irão fidelizar quem experimentar.

