



DIA 26 – IDENTIDADE, TERRITÓRIO E PATRIMÓNIO

MANHÃ – Centro Cultural de Cascais

09:00 – Sessão de Abertura

Abertura oficial das jornadas, com boas-vindas aos participantes pelo Presidente da Câmara de Cascais - Nuno Piteira Lopes.

Apresentação do tema e objetivos da 2.ª edição pela organização – Professora Doutora Inês de Ornellas e Castro (DIAITA)

09:30 – PAINEL I - COZINHA SALOIA: PRÁTICAS ALIMENTARES E IDENTIDADE CULTURAL:

Comunicações Individuais

- *Cozinha Saloia: Passado, Presente e Futuro* – Gil Fernandes (Chef)
- *A cozinha saloia* - Virgílio Nogueiro Gomes (Investigador | Autor)
- *A casa saloia e as suas vivências* – Maria Amélia Cabrita (Investigadora do Instituto Universitário de Lisboa - ISCTE – UL)

Moderação: Professor Doutor José d'Encarnação

11:00 – Pausa com degustação de produtos saloios

11H30 – Professor Doutor António Leão Correia e Silva (País convidado) – CABO VERDE

12h00 – PAINEL II: TERRITÓRIO DA REGIÃO SALOIA:

- *Território, Alimentação e Resistência: A Cultura Saloia no Estado Novo* – Leonardo Aboim Pires (Universidade Nova de Lisboa)
- *A Paisagem Vitivinícola tradicional e a região do Vinho de Carcavelos* – Mário Lisboa (historiador, técnico da Câmara Municipal de Cascais)
- *Costumes Tradições e Trabalho na Região Saloia* – Ana Paula Assunção (Investigadora da Faculdade de Letras Universidade de Lisboa)

Moderação: Professor Virgílio Nogueiro Gomes

13:00 – Pausa para almoço livre

TARDE- Centro Cultural de Cascais

14:30 – PAINEL III: A CULTURA SALOIA MEMÓRIA E ATUALIDADE

- *Recolher, Investigar e Preservar - O Legado dos Grupos Folclóricos* – Nuno Santos (Presidente da Direção da Rancho Folclórico: As Vendedeiras Saloias de Sintra)
- *Memórias etnográficas Saloias em Cascais* – Guilherme Cardoso - Arqueólogo
- *Ser SALOIO HOJE* (Câmara Municipal de Loures)

Moderação: Doutora Márcia Mendes A2S

16:30 – Ateliê Doçaria e Petiscos Saloios com Chef Rui Mota & Leonardo Sousa – Cascais Food Lab

*Atividade paga

DIA 27 – PASSADO, PRESENTE E FUTURO DA COZINHA SALOIA

MANHÃ – Local: Casal Saloio

09:30 – MESA REDONDA: PRODUTOS DA TERRA – AGRICULTURA E SUSTENTABILIDADE

Queijos: João Amaro – Tété, Produtos Lácteos, SA

Vinhos: Romeu Oliveira - Rota dos Vinhos de Bucelas, Carcavelos e Colares

Vinhos: Catarina Serpa – Câmara Municipal de Sintra

Hortícolas: André Miguel – Cascais Ambiente

Frutícolas: Vicente Paulo – Cooperativa Agrícola de Sintra

Moderação: Chef Luis Lavrador

12:00 – Visita guiada

13:00 – MOSTRA SABERES E SABORES – RECEITAS E TÉCNICAS TRADICIONAIS

Demonstrações e provas comentadas de pratos típicos. Degustação de produtos saloios. Degustação de pratos cabo-verdianos.

TARDE – Centro Cultural de Cascais

15:30 – PAINEL IV: AS CARTAS GASTRONÓMICAS COMO FERRAMENTAS DE SALVAGUARDA

Projeto da Carta Gastronómica da Região Saloia (Cláudia Mataloto – Câmara Municipal de Cascais), Carta Gastronómica do Alentejo (Confraria Gastronómica do Alentejo), Nutrição e Cartas Gastronómicas (Inês Barreiros Mota – Nova Medical School), Carta Gastronómica das Aldeias Históricas de Portugal (Olga Cavaleiro - Investigadora), Referencial Gastronómico do Minho (Joana Santos e Nuno Brito - Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Viana do Castelo).

Moderação: Professora Doutora Inês de Ornellas e Castro.

17h30 – Encerramento e divulgação do Prémio “Olleboma”

19:30 – JANTAR DE ENCERRAMENTO – Restaurante Conversas na Gandarinha

Ementa inspirada na cozinha saloia, com curadoria do Cascais Food Lab

* atividade paga