

FESTIVAL DO

Bragança
Município



BUTELO E DAS CASULAS & CARNAVAL DOS CARETOS

21 > 26 FEVEREIRO 2020



GASTRONOMIA
SABOREAR

SEMANA GASTRONÓMICA
DO BUTELO E DAS CASULAS
14 A 25 DE FEVEREIRO



ORGULHO BRAGANÇANO

HERNÂNI DIAS

PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE BRAGANÇA



Bragança é uma terra com um património gastronómico ímpar, com uma oferta turística e cultural de excelência.

Tendo o Festival do Butelo e das Casulas e o Carnaval dos Caretos atingido confirmado sucesso, o ano transato, decidimos voltar a juntar as duas iniciativas num só evento que, sob o ponto de vista gastronómico, turístico e de divulgação das tradições seculares, identitárias do património cultural imaterial do nosso concelho, contribuem para o desenvolvimento da economia local e do turismo do nosso território.

Assim, do programa destaca-se, no que diz respeito ao Festival do Butelo e das Casulas, a Semana Gastronómica, que decorrerá de 14 a 25 de fevereiro, com a participação de 33 restaurantes aderentes, as várias demonstrações gastronómicas, com o Chef António e Formandos do IEFP, Chef Justa Nobre e Chef Marco Gomes, o “Butelo de Histórias”, a peça de teatro “Um Mistério no Reino Maravilhoso”, com a performance da Associação FISGA e a Prova de ciclismo integrada no Open XCM da Associação de Ciclismo e Cicloturismo de Bragança.

Já no que concerne ao Carnaval dos Caretos, de realçar o desfile pelas ruas da zona histórica de Bragança, com grupos e caretos de Portugal e Espanha, Agrupamentos de Escolas e Instituições do concelho, que terá o seu término no Castelo, onde se realizará a “Queima do Diabo”, com uma novidade: tasquinhas, onde participantes e quem nos visita poderão reconfortar-se com algumas iguarias gastronómicas, que poderão ser desfrutadas ao som característico e inigualável do cantautor Sebastião Antunes & Quadrilha.

Com todas as iniciativas decorrentes deste programa, estou certo, faremos as delícias de todos aqueles que não possam dar o honra da sua visita e que possam desfrutar do acolhimento e afetuosidade das gentes da nossa terra.



Trás-os-Montes é uma região riquíssima em diversidade geográfica e em recursos, sejam estes humanos ou da terra. Em mais nenhuma zona do nosso país existe, como aqui, tamanha diversidade natural de produtos, que por força de várias circunstâncias permaneceram, em muitos casos, preservados, tornando-se a sólida base de uma gastronomia que liga tradição e modernidade. À Terra Fria, onde se situa o distrito de Bragança, pertencem os campos de centeio e de trigo e os soutos de castanheiros, cujo fruto, a castanha, é responsável pelo maravilhoso gosto do porco bísaro. Aqui, as mãos que reproduzem tradições centenárias criam fumeiros de grande qualidade, onde, além da famosa Santíssima Trindade referida por Miguel Torga (presunto, salpicão, entre outros), se destaca pela originalidade e pelo sabor, o butelo.

BUTELO.

O butelo é o exemplo acabado do bom aproveitamento do porco: envolvido pela bexiga ou pelo bucho, o humilde recheio de ossinhos do espinhaço e das costelinhas, com alguma carne agarrada, torna-se responsável pelas suas formas ventrudas e caprichosas e pelo seu inigualável sabor.

É costume comer este enchido artesanal, típico das casas do distrito de Bragança, no sábado de Carnaval, acompanhado pelas cascas de feijão secas, a que também se chamam casulas. Trindade Coelho descreve-o como «um chouriço famoso» que «faz no fumeiro de baixo profundo, ou de figle numa filarmónica. É grotesco, mas, no Entrudo, com orelheira, até parece que se esgargalha no prato, a rir como um perdido para os que estão à mesa!»

Jóia do Fumeiro

BUTELO COM CASULAS

RECEITA

INGREDIENTES

- 500 g de cascas ou casulas para 1 butelo grande
- 2 cebolas
- 8 batatas
- Azeite virgem extra transmontano
- Opcional: orelheira, pezinhos e linguiça

PREPARAÇÃO

Colocar as casulas de molho na véspera. Há quem aproveite a água, mas os prós e contras são os mesmos da feijoada.

Retirar o maior número possível de fios das vagens.

Colocar o butelo em água a ferver e cozer durante cerca de 2h30 a 3 horas, em função do tamanho. Verificar a cozedura ao fim de 2 horas.

Noutro tacho, ferver água com sal e deitar as cascas escorridas. A cozedura das cascas verifica-se através dos feijões.

Em geral, esta cozedura demora pouco mais de 1 hora.

Num outro tacho, cozer a linguiça e as batatas. É comum cozer todos os ingredientes juntos, no mesmo tacho, mas é conveniente, cozer as batatas sempre à parte.

Escorrer muito bem todos os ingredientes. Abrir o butelo e servir bem quente com as cascas, a linguiça e as batatas, tudo regado com azeite transmontano.



FUNDAÇÃO REI AFONSO HENRIQUES

Av. del Nazareno de San Frontis, 49027 Zamora, Espanha.
41°29'50.34"N e 5°44'57.10"W

Chef Eurico Castro



Eurico Castro é um empreendedor irreverente e criativo, uma mente inquieta que aposta de uma forma insistente na transformação de produtos transmontanos, com destaque para a castanha, apresentando soluções originais e tecnicamente inovadoras, realçando o "ouriço de castanha", indubitavelmente, o expoente máximo desta criatividade e desta vontade de fazer mais e melhor.

Almoço em Zamora

11.FEVEREIRO (TERÇA-FEIRA) • 14H00 (HORA LOCAL)

Zementa

Entrada

Fumeiro Regional

Prato de Carne

Ossinhos com cuscus

Butelo com Casulas

Sobremesa

Mil Folhas de Castanha

Vinho

Valle Pradinhos Branco e Tinto



RESTAURANTE "O NOBRE"

Av. Sacadura Cabral 53B, 1000-080 Lisboa.
8°44'36.25"N e 9°8'39.06"W

Chef Justa Nobre



Justa Nobre nascida e criada em Trás-os-Montes, a chef do restaurante "O Nobre" tem uma vasta carreira fundada nas raízes da cozinha tradicional portuguesa. "O Nobre" foi nome de vários espaços seus e sinónimo de sucesso e reconhecimento por parte das mais famosas figuras portuguesas. Convidada imprescindível em diversos eventos de culinária, foi também membro do júri do programa Masterchef, na RTP.

Jantar em Lisboa

13.FEVEREIRO (QUINTA-FEIRA) • 20H00

Zementa

Aperitivos Sólidos

Empadinhas de vitela; Bolinhos de bacalhau

Bulharacos de alheira ; Bola de presunto e tomate seco

Aperitivos Líquidos

Sumo de laranja; Espumante Quinta do Ortigão Bruto;

Vinho branco ou tinto Consensual Reserva escolha Justa Nobre (Douro)

Na mesa

Pão de Trás-os-Montes; Torradas com azeite e orégãos

Azedo tostado com grelos salteados ; Presunto fatiado

Ovos mexidos com linguça; Rojões de redenho

Sopas das alheiras; Casulas com butelo, pernil e costela de porco Bísaro

Sobremesa

Mont Blanc; Café ou Chá; Petit Fours

Bebidas

Vinhos Branco e tinto consensual escolha Chef Justa Nobre

Digestivos

Porto LBV Justa Nobre aguardente velha barros



Chef Marco Gomes



Marco Gomes é um dos nomes firmados na lista dos mestres da gastronomia em Portugal. O primeiro curso de culinária foi feito em Bragança, cidade onde nasceu há 37 anos. Depois de passar pelo Hotel Forte de S. Francisco, em Chaves, Marco Gomes rumou para o Algarve, para a Quinta do Lago. Mais tarde, uma proposta do Hotel Montebelo levou-o a mudar-se para Viseu. No ano de 2000, regressa às origens, em Alfândega da Fé, inaugurou como Chef de Cozinha o Hotel SPA Alfandega da Fé, na Serra de Bornes. Nova mudança, mais uma inauguração, desta vez, o Hotel Casa da Calçada (1 Estrela Michelin), em Amarante e em 2014 a FOZ VELHA. No final de 2016, abriu um novo espaço com um conceito inovador chamado: OFICINA. Embaixador da Confraria do Butelo e da Casula.

Almoço no Porto

14.FEVEREIRO (SEXTA-FEIRA) • 13H00

Menu

À Chegada
Flute de espumante

1º Momento
O Butelo e as casulas desconstruídos

2º Momento
Filete de robalo com milhos soltos, mexilhões e coentros

3º Momento
O tradicional Butelo com Casulas

4º Momento
Pudim de azeite transmontano com as suas melhores ligações

Bebidas
Águas, vinho branco e vinho tinto de Trás-os-Montes e café

RESTAURANTE "OFICINA"
Rua de Miguel Bombarda 282, 4050-124 Porto.
41° 8'59.15"N e 8° 37'12.96"W

FESTIVAL DO



BUTELO E DAS CASULAS & CARNAVAL DOS CARETOS

PRO- GRA- MA

Espaço de venda de butelo, casulas e produtos da terra. Tasquinha. Animação permanente e exposição de elementos escultóricos

| Sexta-feira e sábado, 10h00 - 20h00

| Domingo - 10h00 - 19h00

| Tenda - Praça Camões



21 DE FEVEREIRO | SEXTA-FEIRA

11h00 Abertura oficial

18h00 Demonstração gastronómica, pelo Chef António e Formandos do IIEFP de Bragança

| Tenda - Praça Camões

22 DE FEVEREIRO | SÁBADO

10h00 Visita guiada à Cidadela de Bragança

| Ponto de encontro: Domus Municipalis

10h15 "Butelo de Histórias" - Hora do Conto & Atividade Criativa

| Público-alvo: famílias com crianças dos 3 aos 10 anos

| Tenda - Praça Camões

11h00 Demonstração e degustação gastronómica pela Chef Justa Nobre

| Tenda - Praça Camões

15h30 Teatro: "Um Mistério no Reino Maravilhoso"

| Encenação de Acácio Pradinhos, Associação FISGA

| Praça Camões

17h00 Carnaval dos Caretos

| Desfile pelas ruas da Zona Histórica de Bragança de grupos de Caretos de Portugal e Espanha, Agrupamentos de Escolas e Instituições do Concelho

| Concentração às 16h30: Praça Cavaleiro de Ferreira

18h00 Queima do Diabo

| Largo do Castelo (Tasquinhas disponíveis no recinto)

19h00 Concerto de Sebastião Antunes & Quadrilha

| Largo do Castelo

23 DE FEVEREIRO | DOMINGO

09h30 Maratona do Butelo e das Casulas

| Forte S. João de Deus, Município de Bragança

| Prova integrada no Open XCM da Associação de Ciclismo e Cicloturismo de Bragança

11h00 Demonstração e degustação gastronómica pelo Chef Marco Gomes

| Tenda - Praça Camões

11h30 Entronização de novos confrades da Confraria do Butelo e da Casula

| Domus Municipalis

26 DE FEVEREIRO | QUARTA-FEIRA

14h00 Recriação da tradição secular do Diabo, Morte e Censura

| Ruas do Centro Histórico, até às 17h00



GASTRONOMIA
SABOREAR



CULTURA
DESCOBRIR



SEMANA GASTRONÓMICA DO BUTELO E DAS CASULAS 14 A 25 DE FEVEREIRO

RESTAURANTES ADERENTES

2/4 PIMENTA

Quinta da Braguinha Av. das Forças Armadas
L. 80/81; 5300 - 440 Bragança
(00 351) 273 326 902
Menu 20,00€

A GONDOLA

Condomínio Abade Baçal, Bloco C
5300-179 Bragança
(00 351) 273 326 719
Menu: 25,00€

EMICLAU

Rua Almirante Reis, N.º 31-35 Cave
5300-077 Bragança
(00 351) 273 324 114 / 963 385 306
Prato 20,00€

GLAMPING HILLS

Rua da Barreira, 4
5300-861 Santa Comba de Rossas
(00 351) 938 712 419
Menu 20,00€ (sujeito a reserva. Min 8 pessoas)

LOMBADA

Bairro S. Sebastião, 7
5300-421 Babe
(00 351) 273 926 425
Menu: 18,50€

MODERNO I

Galerias Moderno – Rua Almirante Reis
5300 – 077 Bragança
(00 351) 273 322 199
Menu 15,00€

NORDESTE

Rua Tratado de Alcancices N.º 426
Quinta das Carvas, 5300 – 551 Bragança
(00 351) 273 381 211 / 932 437 314
Menu 20,00€

O ACÁCIO

Rua de Vale d'Álvaro N.º 66
5300-274 Bragança
(00 351) 273 324 617 / 962 456 988
Menu 17,50€

O COPINHOS

R. Conde de Ariães, N.º 9
5300-114 Bragança
(00 351) 934 206 251 / 934 553 038
Menu 15,00€

O GEADAS

Rua Dr. José Damasceno de Campos S/N
5300-189 Bragança
(00 351) 273 324 413 / 917 526 600
Menu 30,00€

O GRELHADOR

Av. Dr Francisco Sá Carneiro N.º 382
5300-252 Bragança
(00 351) 273 313 010 / 967 891 805
Menu 15,00€

O JAVALI

Estrada Nacional 103/7 N.º 6 - Quinta do Reconco
5300- 672 Bragança
(00 351) 273 333 898 / 962 359 029
Menu 32,00€

O POTE

R. Alexandre Herculano, N.º 186
5300-075 Bragança
(00 351) 273 333 710 / 967 079 746
Prato 11,50€

O RÚSTICO

Largo do Cruzeiro N.º 16
5300-872 Caravela (Bragança)
(00 351) 273 926 218
Menu: 20,00€ (sujeito a reserva)

POÇAS

R. Combatentes da Grande Guerra, N.º 200
5300-113 Bragança
(00 351) 273 331 428 / 936 414 323
Prato 12,50€

PONTO DE ENCONTRO

Av. João da Cruz, N.º 124
5300-178 Bragança
(00 351) 273 333 525 / 964 982 816
Menu 18,50€

QUINTA DAS COVAS

Estrada Nacional 218 km 8
5300-552 Gimonde
(00 351) 273 302 510 / 969 361 386
Menu 17,50€

QUINTA DAS QUEIMADAS

Estrada do Turismo - Bragança
(00 351) 273 312 410 / 932 617 569
Menu 25,00€ (sujeito a reserva)

QUINTA DONA FLORINDA

Reta da Mosca- Quinta Dona Florinda
5300-702 Bragança
(00 351) 961 955 066
Menu 30,00€

RESTAURADOR

Av. Abade de Baçal, N.º 35
5300-068 Bragança
(00 351) 273 322 498 / 965 765 298
Prato (1dose) 13,00€ | Meia Dose 7,00€
(Encerrado dia 22 de Fevereiro)

ROSINA

Rua Combatentes da Grande Guerra, N.º 169
5300-252 Bragança
(00 351) 273 326 145
Menu 15,00€ (sujeito a reserva; exclui bebidas)

ROTA DOS SABORES

Forte São João de Deus - Mercado Municipal de
Bragança Loja L 207-208; 5300-263 Bragança
(00 351) 273 381 245 / 934 106 594 / 913 737 070
Menu 15,00€

SABORES D'ALDEIA

Estrada Quinta da Seara, N.º 448; 5300-056
Bragança
(00 351) 273 332 270 / 933 773 058
Menu 18,00€ (crianças até 5 anos não pagam;
5-12 anos pagam 50%)

SERRA DA NOGUEIRA

Rua das Paredes N.º 3; 5300-701 Nogueira
(00 351) 273313074
Menu 18,00€ (sujeito a reserva)

SOLAR BRAGANÇANO

Praça da Sé, N.º 34, 1º Andar; 5300-265 Bragança
(00 351) 273 323 875 / 968 016 234
Menu 20,00€ + IVA

TASCA DO ZÉ TUGA

Rua da Igreja, 68
5300-025 Bragança
(00 351) 273 381 358
Menu 40,00€ (sujeito a reserva)

TASCA NOZ

Rua D. Sancho I, B2 R/C
5300-125 Bragança
(00 351) 273 094 254
Menu: 14,00€ (sujeito a reserva. Min. 4 pessoas)

TIO ARTUR - O BEM FALADO

Rua Ti Artur, N.º 41
5300 - 268 Bragança
(00 351) 273 324 178
Menu: 18,50€ (sujeito a reserva)

TRIBUNA.5300

Praça Cavaleiro Ferreira, 4 Loja G
5300-108 Bragança
(00 351) 273 333 008
Menu 25,00€ ou 17,50€ (sujeito a reserva)

TIA RITA

Rua Dr. Francisco Felgueiras, N.º 67 R/C
5300-134 Bragança
(00 351) 960 312 523
Prato 20,00€

TIC TAC

Rua Emídio Navarro, N.º 85
5300-210 Bragança
(00 351) 273 331 373 / 914 725 152
Menu 15,00€

TÍPICO D. ROBERTO

Rua Coronel Álvaro Cepeda, N.º 1
5300-553 Gimonde
(00 351) 273 302 510 / 964 037 697
Menu 17,50€

TURISMO

Estrada do Turismo, N.º 3542
5300-852 Bragança
(00 351) 273 324 204
Menu 20,00€, com vinho (sujeito a reserva)



Bragança
Município

www.cm-braganca.pt

www.facebook.com/municipiobraganca

[@municipiobraganca](https://www.instagram.com/municipiobraganca)