

XI

Capítulo Geral de Entronização

Viseu, 1 de julho de 2023



Confraria de Saberes e Sabores da Beira
"Irmão Vasco"



XI Capítulo Geral de Entronização Viseu



PROGRAMA

Viseu, 1 de julho de 2023

Viseu, senhora da Beira

Viseu, senhora da Beira
eternamente bonita.
Fidalga e sempre romeira
de uma beleza infinita.

Numa das mãos o Rosário
na outra o fuso a bailar,
ao longe a voz do Hilário
cantando o fado ao luar.

Refrão | Viseu, linda cidade-museu...
Onde Grão Vasco nasceu,
um génio de pintor nato.
Alvor de um lusitano valor,
desse General Pastor
que se chamou Viriato.

Viseu, das serras erectas
como um castelo roqueiro.
És musa de alguns poetas
como foi Tomás Ribeiro.

Ai, como eu gosto de vê-la
branca de neve e até,
sulcando a Serra da Estrela,
de tamanquinha no pé.

Refrão

Mensagem do Presidente da Câmara Municipal de Viseu

Caras Confreiras,
Caros Confrades,
Caras e caros amigos da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”,

Eis-nos chegados ao XI Capítulo de Entronização, vinte e um anos depois do nascimento desta nobre associação, que tem levado, aos quatro cantos do mundo, o património cultural e enogastronómico da cidade e região de Viseu.

A Confraria tem prestado um contributo fulcral na valorização e promoção do nosso território, do melhor que este tem para oferecer, da sua identidade, valores e tradições, das gentes beirãs, algo que gostaria de aqui reconhecer e agradecer a todos e a cada um dos seus membros, na pessoa do seu Almojarife, José Ernesto Silva.

Ao longo dos anos, conquistaram um estatuto digno de “Embaixadores” da cidade e região de Viseu, traduzido num trabalho atento, próximo e dinâmico, nomeadamente junto da Diáspora. Hoje, a Confraria Grão Vasco plantou sementes pelo mundo e são já várias as Confrarias-parceiras, presentes nas comunidades portuguesas no estrangeiro, que elevam também o melhor da Beira.

Enquanto Presidente da Câmara Municipal de Viseu, deixo-vos palavras de estímulo para que, dentro e fora de portas, continuemos a mostrar os nossos melhores atributos. Viseu é-vos grato, a região é-vos grata.

Fernando Ruas
Presidente da Câmara Municipal de Viseu



I Entronização, em 25 de outubro de 2003.



Geminação entre Viseu e o Rio de Janeiro, 10 de dezembro de 2010.

Mensagem do Presidente da Assembleia Municipal de Viseu

A realização de mais um Capítulo de Entronização da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” revela a sua importância na preservação do património gastronómico e enófilo da região.

A atividade da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, representa a cultura viva, constituindo para o património coletivo um importante elo na cadeia de transmissão entre gerações.

Numa sociedade como a nossa, a transmissão oral de geração em geração é a forma privilegiada e insubstituível na passagem de saberes e a garantia de preservação identitária e de sobrevivência da cultura gastronómica da nossa comunidade.

Com a acentuada desertificação que se verifica no interior, corre-se o risco de se quebrar a cadeia entre gerações perante a escassez de registos, o que reforça o importante papel das Confrarias na recolha, preservação, transmissão e divulgação do nosso património coletivo.

A sua atividade de recolha e preservação de receitas de iguarias beirãs tradicionais, é inquestionavelmente uma peça essencial para a promoção da região, das suas tradições e cultura popular, potenciando a promoção turística e a preservação de técnicas, práticas e valores associados ao património imaterial da região.

Aos dirigentes, aos atuais e, especialmente, aos novos Confrades da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, deixamos uma palavra de apreço e incentivo para continuem a desenvolver tão meritório trabalho, que permite preservar e divulgar a memória e a identidade cultural da nossa região e que tanto tem dignificado o movimento confrádico.



Entrega do Beirão de Mérito ao atleta paralímpico Mário Trindade, a 21 de Setembro de 2018



José Mota Faria
Presidente
da Assembleia
Municipal de Viseu

Confrarias são protagonistas do desenvolvimento regional

Raras experiências nos contam tanto sobre a essência de uma região como a sua gastronomia e os seus vinhos. Os sabores e saberes culinários, que passam de geração em geração com origens imemoriais, são dos traços identitários mais vinculados nas populações e que melhor definem a sua natureza.

Da mesma forma, o modo como as uvas são trabalhadas, desde que nascem nas videiras até se transformarem em vinho, alia os conhecimentos tradicionais ao rigor científico, para deleite dos apreciadores.

As experiências gastronómicas são, por outro lado, fortes impulsionadoras de crescimento turístico e, por essa via, também económico. A gastronomia e os vinhos, enquanto produtos turísticos, vão ao encontro das novas tendências de procura internacional, uma vez que os visitantes preferem hoje um destino que lhes permita conjugar vários produtos e experiências.

O Centro de Portugal - e a região de Viseu Dão Lafões, em particular - oferece-lhes essa diversidade. Aqui, podem praticar turismo de natureza, ou turismo ativo, nos muitos espaços verdes, trilhos e praias fluviais em que o território é fértil; assim como podem admirar o riquíssimo património histórico, cultural ou religioso; ao fim do dia, podem relaxar nas melhores termas e spas, antes de se entregarem à experiência suprema de se deliciarem com os melhores pratos e vinhos, em restaurantes de eleição.

As tradições gastronómicas e enófilas regionais têm sido, afortunadamente, alvo de estudo e de um trabalho contínuo de preservação, de recuperação e de melhoria dos processos como são tratados os produtos endógenos. Hoje é consensual que o valor da gastronomia e do setor dos vinhos extravasa em muito as comunidades locais - são decisivas expressões culturais de toda uma região, constituindo trunfos essenciais na atratividade dos territórios.

Para esta evolução, tem sido decisiva a ação das confrarias gastronómicas e enófilas. A Confraria Saberes e Sabores da Beira 'Grão Vasco', em particular, é uma embaixadora notável dos saberes e sabores da Beira, nomeadamente a gastronomia tradicional e dos vinhos produzidos em terras beirãs, num

esforço de investigação, promoção e divulgação que merece os maiores encómios.

Felicito, pois, a Confraria, na pessoa do seu Almojarife, pelo seu trabalho notável na dinamização dos valores tradicionais da região. E deixo os meus votos para que o XI Capítulo Geral de Entronização constitua um momento inesquecível de alegria e confraternização.



Pedro Machado
Presidente da Entidade Regional do Turismo
Centro de Portugal



Pedro Machado e José Cesário na 4.ª Entronização, em 30 de setembro de 2006.

A Nossa Confraria

A Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”, em conformidade com os seus estatutos, promove, em ato solene, o XI Capítulo Geral de Entronização, procurando, sempre, exaltar e enaltecer tanto as qualidades, virtudes e feitos dos entronizados, como os muitos saberes de personalidades que, de uma maneira ou de outra, têm contribuído para a preservação e divulgação da Cultura Tradicional e Popular Beirã.

O ato de entronização é sempre um momento relevante para a nossa Confraria. Decorre numa cerimónia presidida pelos seus órgãos sociais, com a presença dos já entronizados que apadrinham o ato e se responsabilizam, junto dos seus afilhados, Comendadores e Cavaleiros na Ordem de Grão Vasco, pelo juramento da preservação, defesa e divulgação da identidade cultural da Nossa Tão Querida Beira Alta, essencialmente, no que concerne ao seu vasto património gastro-enófilo.

A Confraria tem acolhido, ao longo dos seus vinte e um anos de existência, diversas personalidades que muito contribuíram e ainda contribuem, com os seus inestimáveis conhecimentos, para o perpetuar de saberes legados ao longo de gerações e que, de forma alguma, devem cair no esquecimento – a cultura é o que nos dá uma identidade própria e nos distingue de outros povos, principalmente nos dias de hoje em que, vivemos, cada vez mais, numa sociedade global.

E, no que respeita à identidade local, é de destacar que este Capítulo decorre no período de comemoração dos 900 anos do foral outorgado a Viseu por D. Teresa, em maio de 1123. O referido documento, no qual D. Teresa de Leão se intitula rainha, é dirigido aos «homens de Viseu», aos quais concede «um documento escrito de adequado foral e de boa convivência que sempre vigore entre eles». Como é habitual, define-se neste documento os direitos e deveres dos habitantes do concelho; mas este foral é também um testemunho da importância atribuída a Viseu, no xadrez político e militar no tempo de D. Teresa de Leão. O referido documento é, pois, marco incontornável da história e identidade do concelho de Viseu, razão pela qual a Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, no

âmbito do seu 21º aniversário, tem todo o gosto em associar-se à celebração do 900º aniversário do foral de D. Teresa.

A Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”, desenvolve, anualmente, atividades que honram o compromisso assumido aquando da sua criação. As iniciativas centram-se essencialmente na vertente cultural onde os Capítulos Temáticos, as Publicações editadas, a atribuição dos prémios Beirão de Mérito assumem um lugar relevante.

Nos últimos três anos, devido à pandemia, a Confraria esteve pouco ativa.

No entanto, e sem falsas modéstias, consideramos estar a fazer um ótimo trabalho em prol da nossa Beira e em defesa da nossa Cultura aquém e além-fronteiras. Exemplo disso é a forte ligação que mantemos com as nossas comunidades da Diáspora.

Todo este trabalho só é possível levar a cabo com a colaboração de uma equipa coesa onde o espírito de amizade, entreaajuda, lealdade e altruísmo predomina.

Gostaria de deixar aqui um agradecimento especial aos amigos:

António Cardão, da nossa Confraria do Rio de Janeiro pois, foi com ele que iniciámos a ligação á nossa Diáspora, ao Jorge Rodrigues da Confraria irmã de Zurique, ao Bernardino Nascimento da Confraria de Toronto, Casa das Beiras, ao Luís Chaves e José Farias da Confraria de Montreux e ao Humberto Figueiredo e Johnny Yuma Azevedo da Confraria de Manaus.

Um agradecimento muito especial a todos os nossos Confrades que nos têm ajudado ao longo destes 21 anos de existência.



I Entronização da Confraria, 25 de outubro de 2003.

Também gostaria de deixar uma palavra de reconhecimento à Nossa Tuna Sabores da Música pelo excelente trabalho desenvolvido em prol da defesa e divulgação dos cantares da tradição popular portuguesa.

A finalizar, deixo um sentido agradecimento à Câmara Municipal de Viseu, à Junta de Freguesia de Viseu, ao INATEL de Viseu, à Viseu Marca e à Região de Turismo do Centro pois sem o apoio destas entidades, nada do nosso, já longo, trabalho seria possível.

Bem hajam

*Arraial, Arraial,
Pela Beira, por Portugal!*

José Ernesto Pereira da Silva
Almojarife



Entrega do Beirão de Mérito a D. Ilídio Leandro, durante o Capítulo Verão/Outono, no dia 21 de setembro de 2018.



Título de Cidadão Honorário da Prefeitura do Rio de Janeiro, em 10 de junho de 2014.

Mensagem do Grão Mestre

Nos vinte e um anos da sua existência, a Confraria Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”, tem no seu seio algumas centenas de Cavaleiros e Comendadores que partilham, comungou e divulgam os mesmos objetivos: preservar, defender e partilhar a cultura tradicional e popular dos portugueses nas suas mais diversas áreas.

Sendo uma Confraria de artes e ofícios tem por base um fim cultural assente no aprimoramento e divulgação dos Saberes e Sabores da Beira, ainda um dos grandes prazeres do Homem, que urge preservar, mantendo vivas as tradições e heranças seculares. Esta é a obrigação da Confraria que, indiretamente, contribui para o turismo, economia regional e consolidação cultural.

O XI Capítulo Geral de Entronização, agora realizado, vai ampliar o número dos nossos associados, prova viva da dinâmica da nossa Confraria e reconhecimento da sua importância no seio da Sociedade.

Saudamos com entusiasmo os novos Comendadores e Cavaleiros que, estamos certos, irão comungar dos objetivos que nos unem, ajudando a engrandecer a nossa Confraria e levando a cultura tradicional beirã a quem e além-fronteiras.

Com elevação, como merecem os novos entronizados, fazemos um dia de festa, de alegria e confraternização confrádica.

António Vidal
Grão-Mestre



Entrega do título de Comendador da Confraria Saberes e Sabores da Suíça Francófona ao ex-secretário de estado da juventude e do desporto, João Paulo Rebelo.



Capítulo de outono em setembro de 2018.

Há 21 anos a divulgar o património da Beira Alta

Viseu, cidade com mais de 2500 anos de história, partilha de um património material e imaterial inigualável. É mais do que célebre, dentro e fora de portas, o nosso carácter hospitaleiro, as histórias e feitos das nossas figuras ilustres, as receitas e iguarias gastronómicas dos nossos antepassados, a riqueza da nossa cultura popular.

Ao longo das últimas duas décadas, a Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” tem sido uma voz ativa na valorização, salvaguarda e promoção da identidade da Beira Alta, da sua história e património.

Com uma agenda concertada de ações e projetos, Confreiras e Confrades têm assumido um papel fulcral na afirmação da região beirã no estrangeiro, em países como o Brasil, a Suíça, os Estados Unidos da América, a França, entre muitos outros.

Neste XI Capítulo de Entronização, gostaria de enaltecer o percurso da Confraria e de todos os elementos que a integram. Aos novos membros, que agora passam também a partilhar esta nobre missão, um bem-haja: juntos, continuaremos a elevar o melhor da cidade e região nos quatro cantos do mundo.

Leonor Barata
Vereadora da Cultura, Turismo
e Património da Câmara Municipal de Viseu



Mensagem do Conferente da Confraria

Estamos a comemorar os vinte anos do I Capítulo Geral de Entronização da Confraria de Saberes e de Sabores da Beira “Grão Vasco”. Foi em 25 de Outubro do ano de 2003 que a Entronização ocorreu nos Claustros da Sé de Viseu, exactamente no local onde este ano se realizará o XI Capítulo, no dia 1 de Julho de 2023.

Nestes 20 anos, o sucesso da Confraria foi enorme, não só internamente, mas e acima de tudo á abertura da Confraria às geminações que foram promovidas com as Comunidades Lusófonas espalhadas pelo Mundo, levando a cultura tradicional da Beira, dos Saberes e dos Sabores aos Compatriotas emigrados em vários lugares do Planeta.

A Confraria para além de promover e divulgar a gastronomia tradicional Beirã, leva até essas paragens os usos e costumes na Comunidade.

A Confraria “Grão Vasco” promove acções de character cultural consubstanciadas na sua Tuna de Saberes da Música, sendo a imagem da dinamização lúdica da Confraria, visando promover



Reunião da Nobre Senado no Solar dos Melos, 23 de março de 2012.

as capacidades lúdicas e artísticas, preservando e valorizando a música tradicional Portuguesa.

No ano em que se celebram os 60 anos morte do grande escritor Português que foi Aquilino Ribeiro, e tratando-se do Patrono do Conselho Enófilo da nossa Confraria, lembramos a figura destacada das letras e da escrita do legado que nos deixou. Seguir a sua escrita é reviver a sua origem e comungar com as gentes da Beira o gosto pela cultura e escrita.

Combatente pela liberdade, deixou o perfume da nossa Beira e o gosto pela cultura gastronómica. Deixo aqui duas frases que testemunham bem o seu gosto pela gastronomia: “QUEM NÃO TEM PALADAR NÃO TEM CARÁCTER” e “O PIOR DOS CRIMES É PRODUZIR VINHO MAU E SERVI-LO AOS AMIGOS”.



José Coelho
Conferente



Capítulo da Primavera, no Hotel Príncipe Perfeito, com o Sr. Embaixador de Moçambique e Secretário Geral da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa, Dr. Murade Isaac Migulgy Murargy, em 30 de abril de 2016.

Mensagem do Presidente do Conselho Consultivo da Confraria

CONFRARIA GRÃO VASCO: A MISSÃO

É do conhecimento geral que as confrarias são organizações que reúnem, periodicamente, pessoas com interesses comuns, visando fundamentalmente preservar e difundir conhecimento sobre um determinado assunto, missão esta que as distingue de clubes e com os quais não devem ser confundidas, por estes terem objetivos diferentes, serem espaços para reuniões sociais, políticas, literárias, desportivas e recreativas.


As primeiras confrarias surgiram na Idade Média e estavam muito relacionadas com princípios místicos e religiosos.

As confrarias de vinho nasceram na França, havendo registo de embriões das mesmas, em reuniões em torno do vinho, desde antes da Revolução Francesa. Mas só no início do século XX tomaram forma real, se organizaram e se multiplicaram por todo o mundo, em que Portugal não foi exceção.

Em Portugal as Confrarias Gastronómicas e Báquicas são património nacional, são cultura viva que os confrades transportam ao longo dos tempos.

Implementadas em todo o território nacional, a importância das mesmas na sociedade portuguesa é hoje um dado inegável e sobejamente conhecido por todos, não se podendo reservar apenas ao papel de participação/representação em eventos - responsabilidade que deve ser assumida por todos os confrades - mas fundamentalmente o de preservar e difundir, de forma estruturada, conhecimento e cultura e serem centros dinamizadores e promotores de produtos regionais e tradicionais de que possam resultar mais valias para todos os agentes envolvidos e para as regiões produtoras em particular - responsabilidades que devem caber a cada um e a todos os confrades.

A Confraria de Saberes e Sabores da Beira 'Grão Vasco' tem como missão a promoção e divulgação da gastronomia tradicional e dos vinhos produzidos em terras beirãs, a recolha de usos e costumes tradicionais, a realização de ações de carácter cultural que consubstanciem a defesa e a preservação do património gastro-enófilo destas terras e incrementar de forma pedagógica, junto dos estabelecimentos de restauração e afins, a preservação da gastronomia beirã.



Tem esta Confraria, ao longo destes 20 anos de existência, sabido desenvolver atividades que honram este compromisso assumido aquando da sua criação.

As iniciativas têm-se centrado em ações na vertente cultural; na atribuição do prémio “Beirão de Mérito” e do título de ‘Comendador’ a entidades e personalidades que se destacam em diferentes áreas culturais, desportivas, sociais e empresariais; na realização de Capítulos com promoção da gastronomia e vinhos locais e intervenção de oradores convidados; no apoio social; na disponibilidade de divulgação e participação da Tuna; e nas Entronizações tanto em Portugal como fora do País.

Graças a uma profícua parceria com a Federação das Associações da Diáspora (FAD) Portuguesa, a Confraria está hoje representada em quatro Continentes – Europa, Ásia, África e América, num total de 22 países.

Todo este percurso tem sido liderado pelo Prof. José Ernesto (Almoxarife) que, com a sua visão e empenho, tem desbravado os difíceis caminhos e colocado a Confraria de Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco no topo das referências da vida confrádica.

O Conselho Consultivo congratula-se, neste XI Capítulo Geral de Entronização, por todo o trabalho desenvolvido, dá as boas-vindas aos novos Confrades e Comendadores, felicita, na pessoa do seu Almoxarife, a Confraria e encoraja-a a continuar neste rumo cada vez mais exigente, mais ambicioso, e incrementar ações que visem:

- a participação real de todos os Confrades e Comendadores na vida Confrádica ativa e na representação e divulgação da Confraria;
- a promoção da cultura Beirã e dos seus produtos;
- o fortalecimento de laços com as Confrarias que apadrinou em outros países e com outras comunidades associativas espalhadas pelo mundo, permitindo a criação de intercâmbios para a consolidação das nossas tradições, divulgação da nossa História, Cultura, Costumes e Produtos, podendo assim ter um importante papel de “facilitador” no desenvolvimento da economia regional;
- a aposta no rejuvenescimento, na iniciativa e criatividade, três pilares fundamentais para garantia da sustentabilidade do nível elevado já atingido e visando progressão com modernidade, face à mudança do mundo nestes 20 anos;

Renovando, neste importante momento, as nossas felicitações a todos os novos Confrades e Comendadores, desejamos à Confraria Saberes e Sabores da Beira 'Grão Vasco' os maiores sucessos, certos dos êxitos que se seguirão na prossecução da sua Missão.



João Garcia Mendes
Presidente do Conselho Consultivo



Encontro das Confrarias Belgas em Vila Nova de Gaia, em 23 de maio de 2018.



Capítulo de Outono, na Câmara Municipal de Resende,
em 28 de outubro de 2017.

Mensagem do Presidente da Freguesia de Viseu

Nestes tempos modernos, de um mundo líquido em constante mudança, saber ver, escutar, cheirar, degustar e tocar cada reflexo da nossa identidade, das nossas tradições, tornou-se um imperativo de sanidade e bem estar. Por isso, bem-aventurados são aqueles que vão estimando e conservando as suas tradições mais antigas que convidam os cinco aprimorados sentidos a conectarem-nos às memórias, ao que nos pertence e ao lugar que pertencemos.

Cremos que esta reflexão, de alguma forma, ocorrerá a todos quando vendo, engalanados em distinto trajar, os confrades da Confraria dos Sabores e Saberes da Beira – Grão Vasco, em cada palavra amiga, mostras de companheirismo e com viva simpatia vão levando a voz das tradições e da identidade beirão, em especial da nossa querida região do Dão, a tantas partes do mundo.

Assim, o ano de 2023 ficará marcado por mais um encontro, mais uma entronização, que em nome da Freguesia de Viseu vos desejamos feliz, cheia de vitalidade e alegria. Cremos que assim será e esperamos que seja um ano marcado por novas descobertas, desafios e encontros. E, como sempre, que bem saberá, saber de vós!

Com um abraço amigo.



Diamantino Santos
Presidente da Freguesia de Viseu



Presidente da Confraria Luso-
Amazônica Grão Vasco na Junta de
Freguesia de Viseu, 2022



Visita das Confrarias Irmãs à Freguesia de
Viseu, agosto de 2022.

Almeida Moreira (1873-1939), um embaixador de Viseu

Em 2023, celebra-se o 150º aniversário do nascimento de Francisco de Almeida Moreira, figura cimeira da contemporaneidade viseense. No 21º aniversário da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, é incontornável relembrar Almeida Moreira que, tal como a Confraria e o seu dedicado Almoxarife, Prof. José Ernesto, foi um embaixador de Viseu.

Nos últimos 20 anos, a investigação local tem vindo a redescobrir Almeida Moreira e o seu contributo para a valorização de Viseu e do seu território. A sua notoriedade a nível nacional e internacional como fundador e primeiro diretor do atual Museu Nacional de Grão Vasco deixou durante algum tempo na sombra outras facetas que diversas publicações e exposições têm vindo a divulgar.

Almeida Moreira, culto e inquieto, insaciável observador das novidades do seu tempo e empenhado construtor do futuro, foi um homem multifacetado: militar e professor, promotor da educação física e do desporto, colecionador de arte e artista, museólogo atento às diversas formas de arte e à valorização da cultura popular; como autarca (entre 1918 e 1934) e como dirigente da Comissão de Iniciativa e Turismo de Viseu (entre 1927 e 1937) foi também responsável pela reconfiguração e ajardinamento dos espaços públicos da cidade e pela construção de uma imagem turística do concelho.

No decurso da sua vida, Almeida Moreira foi também um embaixador informal de Viseu, do seu legado artístico e arquitetónico e das suas tradições, quer a nível nacional, quer a nível internacional. Gostaria de destacar no contexto do aniversário da Confraria, o aspeto da divulgação das tradições locais.

Tal como outras personalidades das primeiras décadas do século XX, confrontado com os problemas colocados à sobrevivência das então chamadas indústrias e artes regionais, Almeida Moreira empenhou-se na preservação e promoção da cultura tradicional. Entre outras ações, trouxe para o Museu Grão Vasco, os bordados de Tibaldinho, a cestaria de Vildemoinhos, a louça de Molelos e a arte de Arnaldo Malho entre tantas outras produções regionais, numa famosa exposição de “indústrias regionais”, realizada em 1919 e que teve projeção nacional.

Mas Almeida Moreira foi mais longe e projetou as tradições locais a nível internacional, como foi reconhecido pela população de Vildemoinhos, em 1937, quando solicitaram à Câmara Municipal de Viseu, autorização para atribuir o nome de “Largo Capitão Almeida Moreira” ao largo junto à capela de S. João Batista, como reconhecimento «ao cidadão Francisco António de Almeida Moreira, capitão do Exército Português e Director do Museu de Grão Vasco, desta cidade, pelos esforços dispendidos e [que] muito contribuíram para o ressurgimento das indústrias daquela povoação e pela propaganda das mesmas, feita a expensas suas, no país e no estrangeiro» (Ata da sessão de 17 de junho de 1937 da CMV).

Um dos momentos altos da divulgação internacional das tradições viseenses foi sem dúvida a participação de Almeida



Almeida Moreira em 1923 (CMV)

Moreira no Congresso de Antropologia de Amsterdão, em 1927, com a comunicação “L’ Art Populaire à Beira Alta”; eis a sua descrição desse momento:

«Falo a seguir das principais indústrias caseiras da Beira: os tecidos, em linho e em lã; os cestos, os barros e as faianças; os bordados e as rendas. Descrevi com mais detalhe o fabrico dos tecidos, dos cestos, e dos barros pretos e vermelhos, fazendo as projecções de vários exemplares e de aspectos pitorescos do seu fabrico: mulheres espadelando linho; tecedeiras, trabalhando ao tear; mulheres do Caramulo com vasilhas de barro preto à cabeça, vindas da fonte, e a curiosa condução da louça preta. (...) confesso que fiquei satisfeito por ter tido ocasião de mostrar a uma tão ilustre assembleia, apaixonada e conhecedora de folclore, o que de mais interessante há na nossa Beira, no que respeita a indústrias populares artísticas» (Almeida Moreira, Notas de Viagem, Porto: 1930, pp.80-81).

Tal como Almeida Moreira, também a Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” tem tido um importante papel na divulgação internacional da cultura tradicional. É, pois, adequado que o “Capitão” participe no aniversário, bem acompanhado pelo “seu” Grão Vasco... Parabéns à Confraria!

Luís da Silva Fernandes
Historiador



“A madre é na aldeia; ali está puro o idioma...”

Se uma Confraria é, em sentido lato, uma associação onde impera acima de todos os valores o da fraternidade, Aquilino Gomes Ribeiro foi, neste campo e domínio um paradigmático e modelar exemplo, no seu percurso de vida pausando-se sempre, com particular coerência e pertinaz coesão, pelos ideais fraternos, democráticos e republicanos.

Ademais, como escritor, publicou dezenas de milhares de páginas onde perpassa com expressivo e emotivo vitalismo a Beira Alta que lhe deu berço e baptismo, local de fuga para as perseguições de que foi alvo e abrigo para as suas sazonais vilegiaturas.

Delas ressumbram saberes de antanho, na sua ancestral História, nos usos, costumes e tradições, na outrora opulenta fauna e sáfara flora, dos planaltos da Nave e Lapa, nas serranias e fragedos das Terras do Demo, que lembremos, só o eram, não pelo mafarrico as ter trilhado, mas porque “nunca Cristo ali rompera sandálias, passara el-rei a caçar, ou os apóstolos da Igualdade em propaganda...”, como escreve no seu prefácio dedicado a Carlos Malheiro Dias. (Terras do Demo).

Nas suas páginas em córregos e corgos «*A truta salta. Tudo nela é ímpeto e brusquidão. Também nada mais bonito do que os seus ademanes, batido por um raio de sol reflexo o seu manto esplêndido.*” (O Homem Nave).

Salta e berra a lebre, o láparo ziguezagueia, o grilo cantarola, uiva o lobo, muge a bezerra, late o cão, crocita o corvo, grasna a gralha, cacareja a perdiz e trina o tentilhão... Todos são genesiacamente convocados e pintados nas suas naturais cores e onomatopaicas vozes, assim como o Homem, rude, laborioso e façanhudo em páginas rescendentes “ao tojo e ao burel”, na aldeia serrana que na sua escrita é “barulhenta, valerosa, suja, sensual, avara, honrada com todos os sentimentos e instintos que constituíam o empedrado da comuna antiga” (Terras do Demo, prefácio).

Mas os sabores não se ausentam da sua estimulante escrita e vem à chamada a marrã, no S. Francisco, a castanha martaíinha dos soutos de Sernancelhe, as batatas novas e tenras das leiras de Soutosa que “aferventadas, derretiam-se na boca de um homem”, as trutas de escabeche do Paiva, os loiros capões,

a galinhola, as molejas de vitela, a frigida febra de porco com fígado, um naco de chibato e uma posta de lampreia, os fálgaros de Tabosa, o pão alvo da Lapa... sem esquecer o vinho de três assobios.

Em “O Malhadinhas” o António Malhadas da Barrelas de um sino, escreve Aquilino: “veio a pinga, um cântaro de palhete, deste palhete das margens do Dão, que parece veludo no céu da boca e um homem sente fugir pela goela abaixo vivinho e ágil como um lagartixo para a sua lorga.”

E em “O Homem da Nave”

“Mas é preciso que seja genuíno, pelo menos de três assobios, ágil, vivo, sem mescla, rescendendo aos aromas que guiavam as abelhas para o mato florido nas encostas do Himeto. O pior dos crimes é produzir vinho mau, engarrafá-lo e servi-lo aos amigos. Por isso o homem de paladar limpo arrenega daquele que é apenas espirituoso sem ser espiritual.

Em suma, rimam as suas páginas com o epíteto desta tão notável confraria que o é, na sua essência e síntese, feita de gente honrada e de Saberes e Sabores da Beira, por Aquilino tão encomiasticamente descritos, narrados e louvados.



Paulo Neto
Director da revista literária “aquilino”



Reunião com a Casa do Distrito de Viseu do Rio de Janeiro
na Fundação Aquilino Ribeiro, em 25 de Junho 2014.

Infante D. Henrique

Patrono do Conselho Enófilo

A praça que hoje se chama de D. Duarte não é uma praça qualquer! Há um granito que a envolve, um granito de que se sente a força que desprende e uma energia que chega a arrepiar. Mesmo assim, ali cheira a mar! Sentir aquela praça é como fazer uma viagem ao melhor da nossa história. Dali partem e chegam 7 ruas, o sete que já em si é um número mágico! Sete ruas, ou como dizia o poeta António Gedeão sete caminhos, *“cada um é seu caminho e onde Sancho vê moinhos, D. Quixote vê gigantes”*.

Esta não é uma praça qualquer, já foi o centro da cidade medieval e de onde cada uma daquelas sete ruas leva a um tempo da nossa história. Ao Adro da Sé, um dos mais belos lugares do Mundo e a lembrar-nos Grão Vasco, João Torto, Miguel da Silva, Diogo Ortiz, S. Teotónio...Mas também a Inquisição! Outras levam-nos á Porta dos Cavaleiros, á velha muralha Afonsina; outras á famosa Casa de Viseu, a Empresa dos Descobrimentos; á Rua do Comércio, a ponte entre o velho e o novo; numa terá nascido D. Duarte; outra era a judiaria e dos cristãos-novos, agora do Hilário...Sete ruas que ainda guardam a magia da cidade de outros tempos!

Esta não é uma praça qualquer! Mas porque cheira ela a mar, ela que é de uma terra de granito? Que memórias do vento da história ela nos conta ou nos quer fazer lembrar nesse cheiro? A resposta está lá em cima, naquele Passeio dos Cónegos, que de um lado tem o Adro da Sé e do outro esta praça. Foi aí que descobri o segredo, quando olhei esta praça lá do alto e pensei, foi aqui que tudo começou ... A nossa primeira partida para o mar, África, as Descobertas e a escravatura transatlântica, tudo tinha começado ali, naquela praça que hoje é de D. Duarte. Há uma palavra que deve ser dita aqui, chama-se anacronismo e quer dizer que não se pode ver o passado com os olhos de agora.

Foi nesta praça, nos finais de 1413, entre o Natal e o Dia de Reis, que o Infante, como Senhor das Beiras, juntou a nobreza e o clero de Trás-os-Montes, Entre Douro e Minho e das Beiras. Nunca tinha havido uma festa assim! Quem nos conta esta história é o cronista Zurara, o real repórter desse tempo. E o que festejavam eles?

Festejavam antecipadamente o futuro que já existia na cabeça do Infante. Uma ideia que ele já tinha vendido ao pai e que era a Tomada de Ceuta, a nossa primeira saída para o mar, para África. De fora vieram as melhores iguarias, mas o vinho, esse que rolava nos piparotes era o malvasia, os brancos e vermelhos das Terras do Dão. O Infante gostava sobretudo do malvasia! Foi ele o primeiro promotor do Vinho do Dão e por isso é hoje, na nossa Confraria, o Patrono do Concelho Enófilo.

Ceuta fez de Duarte rei, de Pedro o duque de Coimbra e de Henrique o duque de Viseu. Um duque de Viseu que já tinha obra apesar dos seus vinte e um anos, porque fora Senhor da Comarca da Beira e de Viseu aos 17 anos.

Nunca se escreverá tudo sobre este duque de Viseu, o Homem a quem a história, sobretudo os historiadores estrangeiros, dizem ter aberto as portas da Idade Moderna, a Era das Ideias e do Pensamento. No seu túmulo está escrito em francês uma pequena frase de quatro palavras “Talent de bien faire”, o talento de pensar e fazer bem... Como se isso fosse a maior herança que nos podia deixar!

Viseu ainda está em dívida para com este Grande Homem, que dividiu o seu tempo entre Viseu, Lagos e Tomar, três cidades que precisam ser irmãs, uma a norte, outra no centro e outra a sul. São os lugares da nossa maior aventura histórica! É de tudo isto que eu me lembro, quando lá do alto do Passeio dos Cónegos olho esta Praça que agora é de D. Duarte. É que daqui ainda se ouvem os sons da festa da nossa primeira partida para o mar...

Jorge Marques
Escritor



Breve Historial da Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”

Aos dezanove dias do mês de Abril do ano 2002, sob o patronato do grande pintor viseense renascentista, Grão Vasco, nasce em Viseu a Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”, uma nova agremiação cultural que visa a preservação da cultura tradicional da Beira, em todas as suas vertentes. A escritura pública foi oficializada pelo notário do 2.º Cartório de Viseu, Sebastião Antunes, na Casa da Ribeira. Três dias depois, a 22 de Abril de 2002, a Confraria iniciou as suas atividades.

De acordo com os seus objetivos, esta instituição tem os seguintes propósitos:

Art.º 1.º - A Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco” é uma associação cívica e cultural, sem fins lucrativos, de carácter privado. Tem a sua sede em Viseu, podendo criar delegações ou representações noutras localidades quando tal seja considerado necessário ou conveniente para a prossecução dos seus objetivos.

Art.º 2.º - A Confraria tem como patrono o excelso pintor renascentista Vasco Fernandes, o Grão Vasco.

Art.º 3.º - A Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco” visa:

1 - Promover e divulgar a gastronomia tradicional da Beira nas suas diversas componentes e bem assim os vinhos e bebidas espirituosas produzidas em terras beirãs”;

2 - Investigar e pugnar pela genuinidade da culinária autóctone da Beira”;


3 - Patrocinar a recolha de usos e costumes tradicionais dando-lhe a respectiva divulgação”;

4 - Incentivar a edição de trabalhos audiovisuais e escritos sobre cultura regional”;

5 - Realizar acções de carácter cultural que consubstanciem a defesa e a preservação do património gastro-enófilo da Beira”;

6 - Incrementar de forma pedagógica junto dos estabelecimentos de restauração e afins a preservação da gastronomia beirã”

A Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”, tem vindo a desenvolver atividades que honram o compromisso



assumido há treze anos aquando da sua criação. As iniciativas centram-se essencialmente na vertente cultural mas, de alguns anos a esta parte, a Confraria também se tem dedicado aos problemas sociais da sua área geográfica.

A Confraria tem na parte cultural a Tuna “Sabores da Música”. Esta Tuna é a estrutura da dinamização lúdica da Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”, ligada ao Conselho de Artes e Tradições, no setor “Arca de Saberes da Música”.

Este Conselho tem como patrono o grande boémio, poeta e fadista viseense Augusto Hilário.

O seu objetivo primeiro é investigar, preservar e divulgar as tradições beirãs, com especial ênfase no aspeto da tradição musical.

O Conselho Enófilo tem como patrono o Infante D. Henrique, Duque de Viseu. Este Conselho tem como propósitos promover eventos enófilos bem como defender e divulgar os vinhos da nossa região.

O Conselho Gastronómico tem como patrono Aquilino Ribeiro, grande vulto das letras portuguesas e beirão de alma e coração. Este conselho tem como objetivos recolher, defender e divulgar a gastronomia beirã.

Atualmente, a Confraria é composta por mais de 400 elementos, entre Confrades e Comendadores de origem beirã espalhados por todo o país e estrangeiro. No que diz respeito aos Comendadores, gostaríamos de referir, também, alguns Embaixadores dos PALOPS, que com reconhecimento e satisfação, aceitaram o convite para fazerem parte desta, já grande, família.

Por quatro vezes fomos corresponsáveis pela organização e realização do Curso Mundial de Formação de Dirigentes Associativos da Diáspora. Esta iniciativa levou a que, de há três anos a esta parte, também é nossa preocupação colaborar, sempre que solicitados, com as associações criadas pelos portugueses da diáspora de forma a minimizar não só as distâncias que os separam da terra mãe mas sobretudo dando resposta a tantas lacunas culturais que muitos sentem em relação aos usos e costumes dos nossos antepassados beirões. Por isso, foi criada, no mês de Agosto de 2014, uma plataforma internacional entre a Confraria e os Dirigentes da Diáspora visando a área do associativismo. A Confraria assumiu o cargo de Presidente da Assembleia Geral da FAD – Federação Associativa da Diáspora.




V Entronização, na Câmara Municipal de Viseu, 18 de outubro de 2008.



XXV Capítulo da Ordem dos Companheiros de São Vicente - Confraria dos Vinhos de Portugal na Bélgica, Vila Nova de Gaia, 12 de maio de 2018.



Festival das Sopas, no pavilhão do INATEL.



Graças a este trabalho com as comunidades portuguesas além fronteiras, a Confraria está, neste momento, representada em 22 países (Brasil, Argentina, Venezuela, EUA, Canadá, África do Sul, França, Alemanha, Suíça, Luxemburgo, Inglaterra, Macau, Bélgica, Espanha, Andorra, Dinamarca, Uruguai, Angola, Moçambique, Iraque, Emirados Árabes Unidos e Indonésia).

Como é do conhecimento geral, a Casa de Viseu no Rio de Janeiro e a Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”, para além dos fortes laços que as unem, reforçados com as realizações dos VI Capítulo Geral de Entronização levado a cabo na cidade do Rio de Janeiro, a 7 de Março de 2010, do VIII Capítulo Geral de Entronização realizado na mesma cidade a 24 de Março de 2013 e do IX Capítulo Geral de Entronização, que decorreu no mesmo local a 12 de Julho de 2015 têm, há já alguns anos, um protocolo de representatividade recíproca. Esta iniciativa foi possível muito graças ao empenho que o nosso Beirão de Mérito, António Cardão, empresário de sucesso naquele país, pôs nesta nova ligação à terra mãe através da Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”. Para além disso, sob a presidência do Dr. Flávio Alves Martins, a nova diretoria da Casa de Viseu conta com o Almojarife da Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”, no cargo de Diretor de Relações Públicas. Graças a todo este excelente trabalho de cooperação foi o nosso Almojarife, Prof. José Ernesto, distinguido no dia 10 de Junho de 2014, em cerimónia realizada na Câmara dos Vereadores do Rio de Janeiro, com o título de cidadão honorário da cidade do Rio de Janeiro, através de proposta da Dr.^a Teresa Bergher, natural de Penalva do Castelo, no coração da Beira Alta, Vereadora do Município do Rio de Janeiro e Comendadora da nossa Confraria.

A sua forte ligação à diáspora portuguesa já lhe granjeou outros frutos. Exemplo disso são os protocolos de representatividade recíproca existentes entre esta Confraria e a Casa de Viseu no Rio de Janeiro, a Casa das Beiras, na mesma cidade, a Confraria Feminina do Vinho e do Espumante de Farroupilha, Rio Grande do Sul, a Confraria Saberes e Sabores de Portugal, em Zurique, a Confraria Feminina do Vinho de Curitiba, Brasil, a Confraria dos Sabores Luso Amazónicos, “Grão Vasco”, em Manaus, a Confraria Saberes e Sabores de Portugal em Toronto, da Casa das Beiras, a Confraria de Saberes e Sabores de Portugal na Suíça Francófona e a Ordem dos Companheiros de São Vicente - Confraria dos Vinhos de Portugal na Bélgica.

Sem falsas modéstias, consideramos estar a fazer um ótimo trabalho em prol da nossa Beira. Exemplo disso são os muitos convites recebidos para apadrinhar novas Confrarias, para participar em inúmeros eventos a nível nacional, para co-organizar eventos a nível internacional, entre outros.

Todo este trabalho só é possível levar a cabo com a colaboração de uma equipa coesa onde o espírito de amizade, enteadada, lealdade e altruísmo predomina. Também é justo referir o contributo, o apoio e o incentivo de diversas entidades públicas e privadas fundamentais para revitalizar tão justa e nobre causa.

Esperamos, também, poder continuar a recolher, preservar, promover e divulgar tudo o que à área da cultura popular e tradicional diz respeito, pois, a nossa Cultura é e será sempre a marca que nos distinguirá de todos os outros povos.

Odete Madeira



V Entronização



Entrega do Beirão de Mérito a António Cardão, da Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro.

Confrarias

Desde há muitos séculos e pelos motivos mais diversos, o Homem, tal como hoje, teve necessidade de se agregar aos seus semelhantes.

O desejo de prestar auxílio, de sobreviver ou de regradar a conduta humana como meio de facilitar a vida em sociedade norteou o início dessas comunidades, muito embora a sua origem mais remota nos leve a Roma e aos “collegia” cuja história nos mostra um mundo muito pouco solidário – uma das características mais comuns dos “collegia” romanos era a realização de banquetes bem pouco sóbrios e com finais muito pouco ordeiros.

No entanto, e apesar dos primórdios terem sido bem pouco ortodoxos, é com base nas necessidades e carências humanas que surgem na Idade Média as confrarias. De caráter semi-laico ou semi-religioso, proliferaram por toda a Europa no século XII, atingindo o seu apogeu no século XIII, muito graças à ação das ordens mendicantes destacando-se, neste caso, a ordem franciscana, a quem se deve a origem de muitas confrarias que então surgiram.

A ideologia cristã esteve na base da criação da maioria das confrarias medievais, erigidas ao redor de capelas e igrejas, cujo orago era também o seu patrono.

Segundo Pedro Penteadado¹, existem vários tipos de confrarias, a saber:

— As de índole Penitencial, cuja ação é, essencialmente, de expiação dos pecados, recorrendo à flagelação ou a outras práticas disciplinares como forma de atenuar eventuais falhas cometidas;

— As Caritativas, centradas na prática da caridade e da beneficência cristãs, prestando auxílio aos mais necessitados (na morte, na doença, na pobreza, na solidão, entre tantas outras carências);

— As Devocionais, direcionadas para a celebração de uma devoção especial, como a Imaculada Conceição, por exemplo, e que visam, também, promover outras devoções como acontece

¹ Penteadado, Pedro, “Confrarias”, in, Azevedo, Carlos Moreira (Dir.), Dicionário de História Religiosa de Portugal, Circulo de Leitores S. A., 2000

com as confrarias religiosas encarregadas de promover o culto e a festa nos santuários;

— As de Ofícios que, apesar de terem na sua base um fim cultural, se preocupam com o reforço da sociabilidade e da integração profissional dos seus membros.

Podemos, também, dizer que as confrarias gastro-enófilas existem há já alguns séculos. Exemplo disso são as Associações espontâneas de laicos que proliferaram, um pouco por toda a parte, durante o século XVIII e que tinham como propósito organizar prolongadas e fartas refeições, após as quais se tratava dos vários problemas da comunidade onde estas se inseriam. Há registo, também, da criação de uma confraria, em meados do século XVI, em Lapaças, concelho de Bragança, chamada de Confraria do Burraço, cuja principal atividade consistia em “comer, beber e folgar”.

Após um longo período de quase total inércia, eis que nos finais do século XX o movimento confrádico renasce e prolifera por todo o país a um ritmo acelerado. Para além da conotação religiosa que sempre esteve inerente às confrarias de outros tempos, o desejo de recolher, preservar, defender, promover e divulgar o que é nosso e melhor nos identifica, quer alguém quer além-fronteiras, levou o Homem a unir-se, a recriar as confrarias assumindo o compromisso de divulgar a sua Gastronomia, o seu Vinho, os seus Usos e Costumes, enfim as suas mais genuínas marcas culturais.

Em Viseu esse desejo fez nascer em 2002 a Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco” que, de acordo com o Art.º 3.º dos seus Estatutos, se vê obrigada a:

— “Promover e divulgar a gastronomia tradicional da Beira nas suas diversas componentes e bem assim os vinhos e bebidas espirituosas produzidas em terras beirãs”;

— “Investigar e pugnar pela genuinidade da culinária autóctone da Beira”;

— “Patrocinar a recolha de usos e costumes tradicionais dando-lhe a respectiva divulgação”;

— “Incentivar a edição de trabalhos audiovisuais e escritos sobre cultura regional”;

— “Realizar acções de carácter cultural que consubstanciem a defesa e a preservação do património gastro-enófilo da Beira”;

— “Incrementar de forma pedagógica junto dos estabelecimentos de restauração e afins a preservação da gastronomia beirã”

Ao longo destes 21 anos de atividade, pensamos ter cumprido o objetivo primeiro que uniu tanta gente de boa vontade ao redor da Confraria. O compromisso assumido por todos e cada um no seu ato de entronização e que consiste no *“Comprometo-me, por minha honra, a cumprir os ideais da Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco” visando o seu prestígio e o seu engrandecimento”* tem sido levado a sério por todos.

Esperamos, por isso, poder continuar a recolher, preservar, promover e divulgar tudo o que à área da cultura popular e tradicional diz respeito, pois, a nossa Cultura é e sempre será a marca que nos distinguirá de todos os outros povos.

Maria Odete Madeira
(Arauto da Confraria de Saberes e Sabores da Beira,
“Grão Vasco”



Apresentação do livro *Baú de Encantos*, da autoria de Odete Madeira, em 21 de setembro de 2021.



Entrega de Beirão de Mérito a Odete Madeira, 21 de setembro de 2018.



20.º aniversário da Confraria, em 2022.

**Confrarias na nossa Diáspora, datas da I Entronização,
Local e Comendadores, Personalidades,
Instituições e Cavaleiros**

**Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco
na Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro**



I Entronização: dia 7 de Março de 2010, na Sede
da Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro
Personalidades – 4
Instituições – 2
Cavaleiros – 26



II Entronização: Confraria Saberes e Sabores da Beira
Grão Vasco na na Sede da Casa do Distrito de Viseu
no Rio de Janeiro em 24 de Março de 2013
Comendadores – 2
Instituições – 1
Cavaleiros – 21



III Entronização na Sede da Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro em 12 de Julho de 2015
Personalidades – 2
Cavaleiros – 13



IV Entronização na Sede da Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro em 18 de Julho de 2018
Cavaleiros – 20



Confraria Saberes e Sabores de Portugal em Zurique
em 26 de Junho de 2015
Local Zurique
Comendadores – 5
Cavaleiros – 33



Confraria Saberes e Sabores de Portugal em Zurique
em 1 de Dezembro de 2018

Local Zurique
Comendadores – 4
Cavaleiros – 12



**I Entronização da Confraria Saberes e Sabores
da Beira da Casa das Beiras de Toronto**
em 24 de Setembro de 2017

Local Casa das Beiras de Toronto
Personalidades – 7
Cavaleiros – 29



Confraria Saberes e Sabores de Portugal na Suíça Francófona
 Local Montreux
 Em 27 de Janeiro de 2018
 Personalidades – 8
 Cavaleiros – 15



Confraria dos Sabores Luso Amazônico Grão Vasco,
 em Manaus , com sede no Luso Sporting Clube de Manaus, a
 9 de Março de 2017
 II em Manaus, em 24 de Julho de 2018
 Total de Confrades – 56



Livro “Viseu à Prova”, de Joana Barros, apresentado em 11 de Setembro de 2020.



Homenagem a Aristides de Sousa Mendes, em Marly le Roi, a 11 de dezembro de 2021. Contou com a presença de Gerald Mendes, neto do Cônsul de Bordéus, e Susana Santos, da Association des Amis du Jumelage de Marly le Roi.



O Sr. Embaixador do Brasil, dr. Mário Vilalva, recebeu o título de Comendador no dia 9 de Maio de 2014, no aniversário da Confraria.



Entrega do Beirão de Mérito a Celso Lemos, ilustre empresário viseense, 25 de setembro de 2018




Entrega do Beirão de Mérito a Nelson de Almeida, empresário no Rio de Janeiro, a 21 de Setembro de 2018



VII Entronização, dia 27 de outubro de 2012, com o Sr. Embaixador dos Emirados Árabes Unidos, Saqer Nasser Alraisi.





**Cerimónia da XI Entronização
da Confraria de Saberes e Sabores da Beira
“Grão Vasco”**

09:30

Receção dos novos confrades, convidados e
Confrarias no Adro da Sé

10:00

Cerimónia Capitular de Entronização nos
Claustros da Sé de Viseu

12.00

Cortejo do Adro da Sé de Viseu até à Praça da
República

12:15

Recepção nos Paços do Concelho,
pelo Sr. Presidente da Câmara Municipal
de Viseu, Dr. Fernando Ruas

13:30

Almoço de Entronização
no Hotel Grão Vasco

15:00

Lição de Sapiência, proferida pelo Juiz
de Direito, Dr. Paulo Pinto Albuquerque,
subordinada ao tema “A Democracia em
Portugal e na Europa”.

15:30

Momento Cultural com a intervenção
da nossa Tuna “Sabores da Música”

15h45

Entrega de lembranças às Confrarias que nos
visitam.

Cerimonial de Entronização

Ponto 1

Bênção

Bênção da entronização pelo Sr. Cónego Manuel Moreira Matos, Deão do Cabido da Sé de Viseu e Capelão da Misericórdia de Viseu.

Ponto 2

Composição da Mesa

A mesa é composta pelo Grão-Mestre, António da Costa Vidal, Almoxarife, José Ernesto Pereira da Silva, Conferente José Coelho e João Garcia Mendes, Presidente do Conselho Consultivo.

Ponto 3

Momento Musical

Momento musical com Catarina Barros e Daniel Simões na voz, acompanhados ao piano por Sara Costeira.

Ponto 4

Saudação às Bandeiras

As bandeiras Nacional, de Viseu e da Confraria estão hasteadas na sala. O Grão-Mestre, o Almoxarife e o Conferente tocam-nas.

O Arauto convida:

“na hora de saudar as bandeiras de Portugal, da cidade de Viseu e da Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”, peço a todos que me acompanhem:

na abertura deste Capítulo Geral de Entronização / na ordem de Grão Vasco, / saudamos a Pátria Portuguesa, / a mui nobre cidade de Viseu / e a Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”.

Arraial, arraial, pela Beira, por Portugal.”

Ponto 5

Saudação

Saudação de boas-vindas pelo Almoxarife.

Ponto 6

Proclamação da Carta de deveres

São deveres dos confrades:

1 – Promover e divulgar a gastronomia tradicional da Beira, os vinhos e bebidas espirituosas produzidas em terras beirãs.

2 – Investigar e pugnar pela genuinidade da culinária autóctone.

3 – Patrocinar a recolha e divulgação de usos e costumes tradicionais.

4 – Incentivar a edição de trabalhos sobre a cultura regional.

5 – Realizar ações de caráter cultural relacionadas com este património.

Ponto 7

Compromisso

O Arauto lê o compromisso, acompanhado por todos os Confrades a entronizar.

“Comprometo-me, / por minha honra, / a cumprir os ideais da Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão vasco” / visando o seu prestígio e o seu engrandecimento.

Arraial, arraial, Pela Beira, por Portugal.”

Ponto 8

Ato de Entronização

A entronização consiste na entrega, pela Mesa, do título e da insígnia, seguindo-se a assinatura do Livro da Confraria. Só depois o padrinho colocará o chapéu no entronizado.

Às instituições será entregue o título, depois do que o seu representante fará a assinatura do Grande Livro da Confraria.

Ponto 9

Chamada nominal dos Confrades a Entronizar

Comendadores

Instituições

Caritas de Viseu
Casa de Saúde de São Mateus
Fundação Aquilino Ribeiro
Gazeta Rural
Refood Viseu

Personalidades

Cristina Maria de Jesus Barroco

Professora Doutora

Diamantino Amaral dos Santos

Professor

Francisco Mendes da Silva

Advogado

Luísa Maria Mellid Gravita Franco Monteiro

Crítica Literária

Paulo Sérgio Pinto de Albuquerque

Professor Catedrático

Francisco Lopes*

Engenheiro / Presidente da CM Lamego

*O título será entregue no dia 2 de julho na Casa do Distrito de Viseu do Rio de Janeiro)

Cavaleiros

Abel Aurélio Abreu de Figueiredo

Professor Doutor - Ensino Superior

Adelino de Almeida Albuquerque Botelho

Médico

Adelino Silvério Ferreira Esteves (Berito)

Empresário

Ana Cristina Pereira Correia Jacinto Lopes

Advogada - AHRESP

Ana Rita de Matos Barros

Turismo

Ana Sofia Costa Loureiro Chaves

Delegada de Informação Médica

Anabela Tavares de Abreu Sousa


Delegada de Informação Médica

André Filipe da Costa Leite e Silva Ferreira

Empresário

André Filipe Marques da Cunha

Advogado



Antero Correia Jacinto
Jurista - AHRESP

António Carlos Loureiro Cabral
Empresário

António José Lopes Ferreira
Advogado

António Miguel Marques Lopes de Magalhães Coelho
Engenheiro

Bruno Miguel Pereira Araújo
Distribuidor

Carla Maria Abibe Ribeiro de Almeida
Professora

Carlos Alberto dos Santos Martins Moura
Economista – Presidente da AHRESP

Carlos Manuel Vieira de Matos Barros de Abreu
Jurista

Hélder Filipe dos Santos Viana
Professor Doutor -Ensino Superior

Hugo Martinho Carvalho
Engenheiro

Igor Pereira Lopes
Escritor e Jornalista

João Tiago da Silva Tarelho
Gestor

José Lemos da Silva Ribeiro
Técnico Oficial de Contas

José Luís Mendes Loureiro Abrantes
Professor Doutor- Ensino Superior

José Pedro Esteves Gomes
Economista

Manuel José Moleiro Mirandez
Educação Social

Maria da Conceição da Costa Loureiro Chaves
Línguas e Secretariado


Miguel Esteves de Almeida
Conselheiro Técnico da Federação Folclore

Nelson Ferreirinho Afonso
Projetista de Arquitetura

Nuno Miguel Lopes Soares Peixoto
Comunicação e Marketing

Paulo Alexandre Dias Cardoso
Comunicação

Paulo Francisco Pereira da Silva
Assistente Técnico



Paulo Jorge Antunes Dias
Engenheiro Civil

Paulo Sérgio Pinto de Albuquerque
Professor Catedrático

Ricardo Filipe Branquinho Patrão
Médico

Rui Filipe Cardoso Carreto
Professor Doutor- Ensino Superior

Rui Filipe da Costa Durão
Empresário

Rui Pedro Oliveira de Almeida
Agente Seguros

Rui Pedro Paiva Almeida
Gestor

Sofia Daniela Pereira Mesquita
Médica

Susana de Melo Abreu
Engenheira

Vítor Alexandre de Oliveira Duarte
Empresário

Ponto 10

Aplausos

Quando o último entronizado assinar o Livro, o Arauto pedirá aplausos para todos os entronizados

Ponto 11

Encerramento da Cerimónia

O Arauto pede ao Grão-Mestre da Confraria que proceda ao encerramento da sessão. O Grão-Mestre encerrará a sessão terminando com o brado, seguido por todos os presentes: Arraial, arraial, pela Beira, por Portugal.

Ponto 12

Caros amigos, vamos encerrar a cerimónia de Entronização na Ordem de Grão Vasco ouvindo um trecho musical a cargo de Catarina Barros e Daniel Simões (vozes), acompanhados ao piano por Sara Costeira.

Ponto 13

Fotografia de família

Ponto 14

Cortejo Confrádico

A caminho dos Paços do Concelho, organiza-se o cortejo, com a seguinte disposição: – Bandeira da Confraria – Elementos da Mesa – Comendadores – Cavaleiros – Confrarias– Confrades infanções – Outros convidados

Ponto 15

Banquete

O banquete, em honra dos entronizados, decorrerá no Hotel Grão vasco– Viseu, antecedido por uma breve atuação da Tuna “Sabores da Música”.

Ponto 16

início do Banquete

O banquete começará com uma breve saudação aos presentes, pelo Almojarife.

Ponto 17

Atribuição da Taça dos Cavaleiros

O Almojarife entrega aos Cavaleiros entronizados a taça que os distingue, símbolo de união e de solidariedade. Depois de breve intervenção, brindar-se-á com vinho da região, terminando o brinde com o brado da Confraria:

Arraial, arraial, pela Beira, por Portugal.

Ponto 18

Entrega Beirão de Mérito

A atribuição do prémio “Beirão de Mérito” a entidades e personalidades que se destacam em diferentes áreas – Pedro Machado, presidente da Entidade Turismo Centro da Portugal.

Ponto 19

Lição de Sapiência

Lição de Sapiência, proferida pelo Juiz de Direito, Dr. Paulo Pinto Albuquerque, subordinada ao tema “ A Democracia em Portugal e na Europa”.

Ponto 20

Entrega de Lembranças às Confrarias Convidadas

Ementa



Conciliando os Sabores Tradicionais da Beira com os Saberes e a Arte de confeccionar especialidades gastronómicas, propomos percorrer algumas das Arcas que integram os Conselhos Gastronómico e Enófilo.

Buffet de Frios

Saladas simples (alface, tomate, cenoura, beterraba, etc.) e compostas (bacalhau com grão, atum com feijão frade, orelheira, César, etc.) pasteis de bacalhau, croquetes, rissóis, presunto laminado, enchidos regionais, camarão ao natural

Arca do Caldo

Creme de legumes

Arca do Fiel Amigo

Bacalhau à Zé do Pipo

Arca Bovina

Vitela assada c/arroz de forno, batata assada e esparregado

Arca doceira

Bolos diversos, tartes diversas, mousse de chocolate, leite-creme, pudim, fruta laminada

Arca do Dão

Vinhos do Dão branco & tinto

Águas minerais, refrigerantes, Café

O Nosso Vinho do Dão

O Dão não é apenas uma região vitivinícola, é muito mais que isso. É uma forma de vida daqueles que nasceram, cresceram e vivem nele.

Zona de vinha tradicional, protegida desde 1390 e demarcada em 1908, o Dão oferece ao mundo vinhos excepcionais. Os vinhos tintos revelam-se brilhantes, em cativantes tonalidades rubi, elegantes de corpo, com sabor e aromas delicados, de carácter moldado pela preponderância de castas tradicionais. Os brancos apresentam-se com belos tons citrinos, são frescos e de perfume e sabor suaves. Estes vinhos acompanham bem qualquer refeição, mantendo intactas as seculares tradições de qualidade, reconhecidas pelos verdadeiros conhecedores.

De riqueza ímpar em castas autóctones, tanto em quantidade, como em qualidade, o Dão caracteriza-se por ter vinhos que assentam num nobre conjunto de castas, sendo as principais, nas tintas, a Touriga-Nacional, o Alfocheiro, a Tinta-Roriz, o Jaen e o Rufete. As brancas mais estimadas são o Encruzado, o Bical, o Cercial, a Malvasia-Fina e o Verdelho.

A Região Demarcada do Dão apresenta uma produção normal de cerca de 265.000 hectolitros de vinho, dos quais 60 a 70% obtêm denominação de origem. Sente-se a tendência para que este valor venha a aumentar devido à reestruturação das vinhas.

A região do Dão produz um dos mais afamados vinhos. Prestigiados, de grande qualidade e de excelência em aromas e sabores.

Os vinhos do Dão, como marca registada no mercado, levam a cabo um controlo rígido no que se refere à qualidade. Todos os vinhos, antes de serem comercializados, são sujeitos a várias provas a fim de receberem a denominação de origem (DO), título que garante a qualidade e a origem do vinho. Esta garantia é criada por um selo emitido pela Comissão Vitivinícola Regional do Dão.

Os vinhos do Dão são objeto da maior atenção, interesse e afeição de milhares de produtores, que individualmente vinificam ou entregam as uvas a Adegas Cooperativas da região, ou vendem a centros de vinificação.

Por outro lado, um vasto grupo de produtores e engarrafadores produzem nas suas próprias adegas “vinhos de quinta” onde, com recentes investimentos na tecnologia e com matéria-prima de qualidade, produzem vinhos de reconhecido mérito.

A cultura da vinha regional, enriquecida pelo investimento e pelo trabalho significativo de todos, é o fator decisivo de progresso e de desenvolvimento socioeconómico de toda a região.

O vinho, como fator cultural, influencia toda a região que vive, por assim dizer, dele e para ele mesmo. Assistimos a uma sociedade profundamente ligada à produção e desenvolvimento da vinha, claramente refletida nos seus altos e baixos. Bons anos de produção trouxeram expansão e maus recessão.

E bom será não esquecer que o vinho do Dão foi, e continua a ser, considerado pela maior parte dos enólogos um dos melhores vinhos do Mundo.



Carlos Silva
Enólogo



**Carlos Silva e Embaixador da República da Coreia,
no Capitúlo da Primavera, maio de 2021.**

Tesouro da Catedral de Viseu

Museu de Arte Sacra

O Tesouro da Catedral de Viseu foi criado pelo Decreto-Lei nº 20.803, de 21 de Janeiro de 1932, para nele serem “incorporados todos os objectos respeitantes ao culto ou a ele destinados que se encontram incorporados no Museu Grão Vasco e sejam provenientes da Sé de Viseu.” Ao longo dos anos o espaço foi objeto de várias intervenções.

A fruição da coleção exposta desenvolve-se em articulação com os espaços, também eles interessantes do ponto de vista arquitetónico: o Coro Alto, onde é possível observar de forma mais próxima a abóbada de nós e a balaustrada com decorativismo manuelino, executadas sob a iniciativa do bispo D. Diogo Ortiz de Vilhegas e concluídas em 1513, como testemunha a inscrição em caracteres góticos que ladeia o brasão episcopal no tramo central da abóbada (Esta Sé mandou abobadar o mui magnífico senhor, senhor D. Diogo Ortiz, bispo que foi desta cidade e do conselho dos rex e se acabou na era do Senhor de 1513); o Claustro Superior, setecentista com azulejos de albarradas do século XVIII; a Sala Capitular, com painéis de azulejos barrocos da oficina coimbrã de Agostinho de Paiva e sanefas de talha dourada e policromada; as salas do Cartório e da Torre do Relógio, onde se preservam alguns vãos de perfil gótico, e o Passeio dos Cónegos, que une o claustro ao edifício onde existiu a torre medieval.

O Claustro Superior e o Passeio dos Cónegos constituem miradouros, a partir dos quais se pode fruir de uma vista panorâmica sobre a cidade de Viseu em diferentes perspetivas, numa abrangência urbana e rural. Dependendo da hora do dia e das condições atmosféricas estes dois locais convidam a parar, a estar e a observar o encanto e a beleza da cidade.

A narrativa expositiva foi assumida numa perspectiva de comunicação da mensagem que cada objecto encerra, tando pela sua iconografia e forma, como pelo enquadramento e função no contexto do espaço da Catedral e/ou da funcionalidade desempenhada nas celebrações. As temáticas propostas para cada núcleo de peças orientam o visitante na leitura e compreensão do significado e das relações das peças expostas, concretamente: O amor não se explica, Maria Sim, Louvor a Deus através da música, Semana Santa, Serviço e Missão, Testemunhar... Dar a Vida e Celebrar o Amor de Deus.

A coleção integra peças de particular valor artístico, de diversas tipologias e períodos que vão desde o século XII até ao século XX. A importância de alguns dos objectos artísticos expostos justificou que já tivessem sido solicitados para integrar exposições em Londres, Nova Iorque, Sevilha, Madrid, Silos, Bruxelas, Lisboa, Porto, etc. Especial referência para o cadeiral do coro alto, mandado executar por D. Miguel da Silva em meados de quinhentos, alterado e acrescentado no período barroco, o braseiro de ferro forjado do século XIII, as arquetas relicário de Limoges dos séculos XII-XIII, a custódia de D. Miguel da Silva, de 1533, o Evangeliário de c. 1179-1213 (interior) e do século XV (encadernação), o Facistol ou atril proveniente da Flandres do século XV, o Pluvial dos finais do século XV, inícios do XVI, executado em Espanha e em Itália, a Mitra setecentista, as esculturas do Anjo Rafael e Tobias e de Santo Agostinho, ambas do século XVIII, e o presépio da autoria de Martinho António de Sousa, entre muitas outras peças.

Um vasto património identitário da Catedral de Santa Maria, que explana as dinâmicas de encomendas e de atuação do Cabido e dos prelados viseenses ao longo dos séculos.



Fátima Eusébio
Coordenadora do Departamento
dos Bens Culturais da Diocese de Viseu



Legendas:

Fotog. 1: Escadaria de acesso ao coro-alto. Século XVI

Fotog. 2: Passeio dos Cónegos, século XVIII

Fotog. 3: Custódia de D. Miguel da Silva, 1533

Fotog. 4: Coro-alto, 1513.



Saberes da Confraria

De acordo com os seus estatutos, vai a nossa Confraria proceder, mais uma vez, através do seu Capítulo Geral de Entronização, à atribuição dos graus de Comendador e de Cavaleiro a personalidades e instituições que estejam disponíveis para pugnar pela Cultura da nossa Beira, designadamente, pelo inesgotável e delicioso conjunto dos seus saberes e dos seus sabores.

Insera-se este acontecimento no meritório trabalho desenvolvido ao longo de mais de duas décadas traduzido, para além do mais, no melhor conhecimento da sua região, na construção e aperto de relações pessoais e institucionais, na publicação de obras literárias de valor inestimável, na promoção de ações no domínio da solidariedade.

Mas a influência da Confraria não se limitou à comodidade do espaço do nosso país. Ambição pelas grandes causas, levou-a para o outro lado do Atlântico, aonde, na cidade do Rio de Janeiro criou um prolongamento de si mesma, graças ao portuguêsismo que ali se vive e à disponibilidade para abraçar as grandes causas. Embora de maneira diferente, frutificam os mesmos princípios de defesa, valorização e divulgação dos saberes e dos sabores das suas regiões, mais acima, na região de Manaus, mais adiante, em Toronto, no Canadá e mais perto de nós, nas cidades suíças de Zurique e de Montreux.

Pela décima primeira vez, na data anunciada, vai abrir e funcionar o Capítulo Geral de Entronização, com a solene dignidade que lhe é devida, graças ao empenhamento de todos os órgãos da Confraria que saudamos como merecem.

Às confrarias presentes neste acontecimento e aos seus representantes cumprimentamos com amizade e com os melhores votos de sucesso e de valorização individual.

A Confraria de Saberes e Sabores da Beira, Grão Vasco merece também a nossa admiração e respeito por todo o trabalho desenvolvido e, principalmente, pelos objetivos alcançados.



António Lopes Pires

A Confraria Grão Vasco e a diáspora portuguesa

A projeção internacional da Confraria Grão Vasco foi um dos objetivos traçados desde há mais de uma década pelo Almojarifado, liderado por José Ernesto Silva. A criação de uma extensão da Confraria na Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro, em 2009, foi o primeiro passo, o que fez com que hoje a nossa Confraria esteja representada em várias dezenas de países.

Para esta expansão muito contribuiu a realização de quatro cursos para dirigentes associativos da Diáspora, levados a cabo no âmbito de um protocolo celebrado com a Secretaria de Estado das Comunidades Portuguesas, que levou cultura e as tradições portuguesas aos quatro cantos do mundo, a Argentina ao Brasil, do Canadá aos Estados Unidos, da Venezuela ao Uruguai, bem como por diversos países europeus.

Exemplo disso foi a criação de Confrarias Irmãs em Manaus (Brasil), Toronto (Canadá), Montreux e Zurique, na Suíça.



Reunião da Diáspora, em Viseu, na Sede da Confraria, agosto 2018.

Tuna Sabores da Música

A Tuna “Sabores da Música” é um grupo de cantares de música tradicional portuguesa que integra a Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, desde a sua fundação. A tuna está inserida nas valências do Conselho de Artes e Tradições, cujo patrono é Augusto Hilário, afamado poeta e fadista viseense. A tuna “Sabores da Música” visa desenvolver as capacidades artísticas dos seus elementos no sentido de preservar, promover e valorizar a música tradicional, investigando e divulgando os usos e costumes do povo, com ênfase na tradição musical.

O grupo tem uma forte ligação à cidade que representa, sendo frequentemente solicitado para participar nas mais variadas atividades culturais e, tendo a Confraria parceiros além-fronteiras, a tuna já transportou consigo a valorização da música tradicional a locais como Pau, Bordeaux, Toulouse, Louchon, Paris e Luxemburgo. Ao longo do percurso cultural que tão bem caracteriza o grupo, são inúmeras as colaborações de cariz social que lhe estão associadas, animando e colaborando com diversas associações de apoio a pessoas com deficiência, lares e centros de dia. Foi também convidado pelos canais de televisão SIC e RTP1 a participar e atuar ao vivo nos programas da manhã. Dentro do seu âmbito, a Tuna colabora com iniciativas recreativas, culturais e sociais, com as instituições que o solicitem.



A nobre Taça dos Cavaleiros

A Nobre Taça dos Cavaleiros é um troféu entregue pela Confraria a todos os Confrades entronizados, como símbolo de união e de solidariedade.



Títulos



Beirão de Mérito

– título atribuído a personalidades e instituições.



Cavaleiro



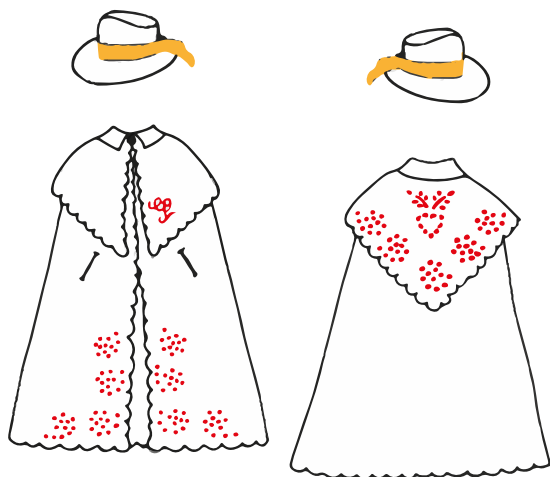
Comendador

Traje Confrádico

Traje feminino

Capa: De cor preta, em tecido de lã, difere da do masculino no cabeção que tem um bordado inspirado na técnica tradicional de Tibaldinho, tendo por baixo um forro vermelho para sobressaírem os ilhós do bordado.

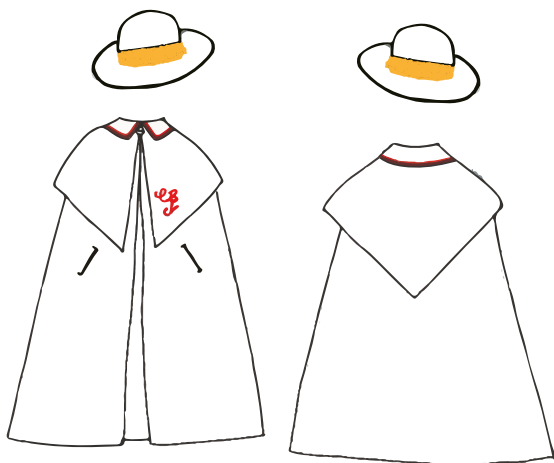
Chapéu: De cor preta, de copa mais alta à frente. A aba tem 8 centímetros à frente e 6 centímetros atrás sendo envolta com fita de cor amarela dourada, com laço atrás, descaindo nas pontas.



Traje masculino

Capa: De cor preta, em tecido de lã, passando abaixo do joelho, com cabeção que prende em bico à frente e atrás. Por cima, tem uma pequena gola debruada a cetim vermelho. No peito, à esquerda, tem a inserção do logotipo da Confraria, em tecido de feltro vermelho.

Chapéu: De cor preta, com copa redonda, com dez centímetros de aba. A copa é envolta de fita de seda de cor amarela dourada.

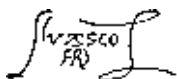


Patronos Confrádicos

Patrono da Confraria

VASCO FERNANDES - O “GRÃO VASCO”

Pintor renascentista com escola artística em Viseu.



Patrono do Conselho Gastronómico

AQUILINO RIBEIRO

Escritor nascido em Carregal, Sernancelhe.



Patrono do Conselho Enófilo

INFANTE D. HENRIQUE

Primeiro Duque de Viseu.



Patrono do Conselho de Artes e Tradições

AUGUSTO HILÁRIO

Fadista, poeta e boémio, natural de Viseu.



Vasco Fernandes O Grão Vasco



O Pintor Vasco Fernandes, o Grão Vasco, é suposto ter nascido nos arredores de Viseu à volta de 1475. Não se conhece, ao certo, também, o lugar onde morreu, o que deve ter acontecido entre os finais de 1542 e o início do ano de 1543. Em 1501 era dado como tendo o ofício de pintor.

Colaborou com mestres flamengos no grande retábulo feito para o altar-mor da Catedral de Viseu entre 1501-1506. A sua produção autónoma tornou-se depois deveras singular, a avaliar por dezenas de obras conhecidas. Dentre as encomendas recebidas destacam-se as que executou para as Catedrais de Lamego e de Viseu, para os Mosteiros de Santa Maria de Salzedas e de Santa Cruz de Coimbra, para o Convento de Órgens, etc.

Órgãos Sociais da Confraria

Órgãos Sociais eleitos no dia 26 de Junho de 2021 (em atualização)

MESA DO NOBRE SENADO

GRÃO-MESTRE – António da Costa Vidal
ESCRIVÃO-MOR – Cristina Paula Da Cunha Pereira Gomes
ESCUDEIRO – Paulo Sérgio Fraga Cardoso

ALMOXARIFADO

ALMOXARIFE – José Ernesto Pereira da Silva
ARAUTO – Maria Odete Nunes Madeira
CHANCELER-MOR – Marina Barreiros de Oliveira
CONTADOR-MOR – António Batista Neves
VOGAL – José Luís Araújo
VOGAL – Ricardo Jorge Magalhães Vidal
VOGAL – Joana Francisca Nunes de Barros

CONFERENTE

CONFERENTE-MOR – José Lopes Coelho
CONFERENTE-ADJUNTO – Ana Paula Santana
CONFERENTE-ADJUNTO – Pedro Carvalho Ruas

CONSELHO DE COUTEIROS

ACTIVIDADE EDITORIAL
Adelino José Ferreira Monteiro
António Figueiredo
Bruno Carlos Cerveira Esteves
Cláudia Isabel da Costa Bento
Frederico Emanuel Lopes Correia
Henrique Monteiro
João Tiago de Silva Tarelho
Jorge Santos Marques
José Carlos Governo
José Marques Albuquerque

CONSELHO GASTRONÓMICO

Meirinho Gastronómico – Armanda Monteiro Nunes de Barros
Chanceler – Luis Manuel Soares da Cunha Alves
Contador – Carlos Manuel Barros de Abreu

CONSELHO ÉNOFILO

Meirinho Enófilo – Carlos Silva
Chanceler – Maria Manuela Damasceno L. Esteves
Contador – Carlos Manuel Oliveira

CONSELHO DE ARTES E TRADIÇÕES

Chantre – Catarina Maria Nunes de Barros
Chanceler – João Fernando Sousa Simões
Contador – João Domingos
EMBAIXADOR DA CONFRARIA NO BRASIL
António de Almeida Cardão

CONSELHO CONSULTIVO

João Garcia Mendes – Presidente do Conselho
Amadeu Jorge – Empresário
Anabela Tavares Abreu Sousa – Delegada de Informação Médica
Ana Emília Matos Lopes de Almeida – Professora
António Álvaro – Gestão de Clientes do Estado, Autarquias e Multisite na GALP
António Lopes Pires – Inspetor de Educação
Celso Lemos – Empresário
Eduardo Pinto – Gestor
Fausto Manuel Azevedo Reis – Diretor Bancário
Guilherme Almeida – Gestor
José de Almeida Cesário – Deputado
Joaquim António Ferreira Seixas – Jurista
José Adelmo Gouveia Bordalo Junqueiro – Docente Universitário
Henrique Monteiro – Professor Universitário e Jornalista
José Helder do Amaral – Deputado
Manuel Mirandez – Educador Social
Maria Manuela Borges Martins – Advogada
Nelson de Almeida – Empresário

CONSELHO EMPRESARIAL

Fernando Pais Lopes de Figueiredo – Presidente da UDACA e Adega de Silgueiros
João Fernando Marques Rebelo Côtta – Empresário
Jorge Loureiro – Empresário
José Frias Clemente – Presidente da Adega de Penalva do Castelo
Mara Lisa Martins Almeida – Empresária
Susana Maria Ferreira de Melo Abreu – Empresária

CONSELHO DA DIÁSPORA REPRESENTAÇÕES E PROTOCOLOS

Brasil – Rio de Janeiro: Teresa Bergher – Vereadora da Câmara do Rio de Janeiro
Brasil – Rio de Janeiro: Flávio Alves Martins, Presidente do Conselho das Comunidades Portuguesas, e Alcídio Morgado, Presidente da Casa do Distrito de Viseu do Rio de Janeiro
Brasil – Porto Alegre: António Davide da Graça – Casa de Portugal
Brasil – Curitiba: Sandra Zottis e Eunice Nascimento Rocha, da Confraria Feminina do Vinho de Curitiba
Brasil – Farroupilha: Sílvia Maria Chieli Rossi e Tânia Bartoli da Confraria Feminina do Vinho e do Espumante e Confraria de Saberes e Sabores da Beira ‘Grão Vasco’
Brasil – Manaus: Humberto de Matos Figueiredo, Cônsul Honorário de Portugal em Manaus, e Johnny Yuma Azevedo, Presidente da Confraria de Saberes e Sabores Lusoamazónicos ‘Grão Vasco’

Canadá – Toronto: Bernardino Nascimento, Casa das Beiras Cultural Community Center of Toronto e presidente da Confraria de Saberes e Sabores de Portugal de Toronto

Estados Unidos – São Francisco: Manuel Bettencourt, Fundação Luso American Education Foundation

Estados Unidos – Florida: Manuel Viegas, Conselheiro das Comunidades Portuguesas França – Paris: Manuel do Nascimento, Escritor

Suíça – Zurique: Jorge Rodrigues, Confraria Saberes e Sabores de Portugal em Zurique

Suíça – Montreux: José António Santos Farias e Luís Carlos Chaves, , Confraria Saberes e Sabores de Portugal da Suíça Francófona

Brasil – Florianópolis: Chef Alysson Muller, Confraria dos Saberes e Sabores de Portugal em Florianópolis

Venezuela – Caracas: José Rocha Simão, presidente do Centro de Português de Caracas

França – Marly le Roy: Maria Susana Pereira dos Santos e Patrick Goutier, Associação Les Amis du Jumelag

Luxemburgo – José Paulo da Rocha Peixoto, Centro Social e Cultural Português em Esch Sur Alzette

Alemanha – Fellbach: José António Loureiro, Conselheiro das Comunidades Portuguesas

França – Estrasburgo: Elizabete da Anunciação Rodrigues Associação Portuguesa de Estrasburgo ACPS

Bélgica – Bruxelas: Isabel Maria Fernandes Rocha e Guy Henri (Leroy, Bruxelles), Celso Lemos



III Encontro Dirigentes Associativos da Diáspora, Agosto de 2018.

AGRADECIMENTO ÀS INSTITUIÇÕES

Câmara Municipal de Viseu • Entidade Regional do Turismo do Centro • Viseu Marca • Freguesia de Viseu • CVRDão • Quinta de Lemos • Adega Cooperativa de Silgueiros • Adega Cooperativa de Penalva do Castelo • Amora Brava Lda. • Quinta do Perdigão

As nossas Confrarias...

nossas comunidades.



Confraria de Saberes e Sabores da Beira,
"Grão Vasco"

Av. Calouste Gulbenkian, 22 - R/C • 3510-055 VISEU

E-mail: confraria.graovasco@sapo.pt

Blog: graovascoconfraria.blogspot.com

Site: <http://www.confrariagraovasco.com>

