

HOUILLES
29.03.2026



I Capítulo de Entronização

Confraria de Saberes e Sabores da Beira
"Grão Vasco" de Île-de-France



Confraria de Saberes e Sabores da Beira
"Grão Vasco"

Hino da nossa Confraria

Saberes e Sabores de Portugal em Île-de-France

I

Nesta nobre Confraria,
Criada com amizade,
Reina a paz e alegria
E muita cumplicidade.

II

Preservar os nossos costumes,
Com grande harmonia.
Nossos saberes e sabores
Assim é a nossa Confraria.

III

São as nossas tradições,
Que isto fique assente.
Foi criada em 2026
Na cidade de Houilles.

IV

Brindamos à amizade,
Às nossas tradições,
À nossa gastronomia
E a todas as regiões.

V

Bom vinho, boa comida,
De nível mundial.
Viva a nossa Confraria,
Viva o nosso Portugal!

I Capítulo Geral de Entronização Île-de-France



Confraria de Saberes e Sabores da Beira
"Grão Vasco"

PROGRAMA

Houilles, 29 de março de 2026

Confraria de Île-de-France

Confraria de Saberes
Confraria de Sabores
Grão Vasco e seus haveres
A Beira e seus amores...

Separam-nos grande distância
Somos novos na idade
Queremos ter importância
Para matar a saudade...

Saudades do dia a dia
Das terras de todos nós
Do «Olá amigo», «Bom dia»,
– Dos pais, irmãos, dos avós...

Da nossa cozinha caseira
Onde nunca falta nada...
– Bom bacalhau de primeira
E também sardinha assada...

Broa e vinho do Dão
E sem qualquer embaraço:
– Sobremesa? -Requeijão
Café e um bom bagaço.

Também Festas, Romarias,
Promessas e Procissões
Maneis, Toinos e Marias
Folclore, Bandas, Leilões...

Recordar a nobre cidade
Das ruelas estreitinhas
– Porque não têm idade
São tuas e também minhas.

E para um final feliz
Um sorriso sem igual:
– Confraria de Paris
Viseu, Beira, Portugal !

Miguel Almeida

O que os sabores nos Dão

Se somos, como referiu Hipócrates, aquilo que comemos, a gastronomia beirã diz muito de nós, do que somos feitos e da terra que nos viu nascer ou faz crescer.

O forte calor do verão beirão que nos derrete ou o gélido sincelo das geladas madrugadas do inverno que nos consome tornam-se mais suportáveis ao abrir e folhear a interminável ementa da região de Viseu que nos abraça.

Entalados entre as neves da Estrela e os ares húmidos do Caramulo, no planalto beirão colhemos dos campos a essência do rancho que nos aquece e conforta, ou a farinha e as nabiças para as papas que alimentam o corpo e a alma dos dias gelados. Somos também feitos da ardente couraça redentora da sopa que a matança do porco nos traz e aquecemos as enrugadas mãos ao calor que nos chega do forno a lenha, enquanto o cabrito se compõe para chegar dourado à nossa mesa. Somos agrestes como o seco vento norte que nos abana e selvagens como os arbustos que nos matos crescem e de onde desencantámos a carqueja para paladar o arroz.

Somos frios como o tempo invernal e como a broa que no azeite mergulhamos, mas somos fortes como as feijocas que, com todos, dão o molho à sêmea que queremos ensopar. Somos rijos de igual forma, porque isto de andar a pastorear entre serras deu-nos este músculo de ser beirão.

E somos tórridos como o agosto e nele procuramos a frescura dos rios que nos esventram as terras. Esperamos pela truta que se passeia nas suas águas para desaguar num reconfortante e refrescante banho de vinagre, em ardentes dias que são muito mais que escabeche. Percorremos, em verões cheios dos Nossos que voltam do vasto mundo, vilas e aldeias como a enguia a que só no prato lhe vemos o fim da sua serpenteante corrida.

E somos doces, porque a Beira também assim nos fez. De Viriato fizemos bolo, de um arroz doce soltamos açucarados suspiros e reerguemos fritos sonhos. E se alguém um dia pensar que nos podemos finar, brotamos como cogumelos em madeira velha e com eles enrolamos a perdiz, amaciamos em mísscaros

o pão de três dias e na lacrimosa cebola escondemos sombrios tortulhos.

Somos o que comemos.

Frios, quentes, doces, selvagens, agrestes. Sabemos os nossos saberes e saboreamos como ninguém a vida destes tão nossos sabores.

Se somos uma Confraria, nela a Beira sabe traduzir todos estes nossos Saberes e Sabores.

E, no fim, brindaremos sempre. É isso que a Beira nos dá. E os Sabores nos Dão.

João Azevedo
Presidente da Câmara Municipal de Viseu



Mercado 2 de Maio – 30 de janeiro de 2026

A importância da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, da cultura e da gastronomia Beirã

Saberes, Sabores e o Legado da Beira

A Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” é um baluarte na representação da tradições e gastronomias Beirãs.

A importância dada à ligação histórica e à cultura que durante séculos levou os nossos antepassados a nunca esquecerem as suas origens, são o melhor contributo e homenagem que lhes podemos prestar.

E por isso, esta celebração da Beira não como um território, mas como uma maneira de estar e de homenagear a gastronomia, merecem da minha parte o maior reconhecimento.

Só é possível manter este legado com um trabalho constante, e de afirmação pelas nossas tradições, respeitando os costumes e “saber fazer” que tão bem, aqueles que já não estão entre nós, nos foram passando ao longo de gerações.

A Beira, e as suas gentes, são uma parte importante da alma de Portugal. Nutro muita estima pelas pessoas, pela região e pelas tradições que a Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” representa.

A integridade no respeito acérrimo pelas tradições e pela forma dedicada e detalhada como a confraria lhes dá corpo, são essenciais para projetar a região da Beira numa dimensão maior que o seu próprio território. São estes os pilares fundamentais da nossa sociedade de tradições.

Por isto mesmo a cultura Beirã não tem fronteiras.

Existe uma “Viseu maior que o seu território” espalhada pelo mundo, e é nesta diáspora, neste caso em França, que encontramos um dos maiores exemplos dessa projeção cultural e sociológica.

Para os nossos emigrantes residentes em França, o sabor de um queijo da serra, ou aroma de um vinho do Dão, ou ainda a textura de um fumeiro tradicional são mais que produtos alimentares, são em grande medida, o elo de ligação com as suas raízes.

O papel dos portugueses além-fronteiras na preservação destes valores é inestimável. São eles, um dos grandes embaixadores

que em cada convívio e em cada mesa francesa, divulgam a excelência da Beira, garantindo que o nome de Portugal e de Viseu é sinónimo de qualidade e autenticidade.

Honrar e celebrar a Confraria “Grão Vasco” é, na sua globalidade, uma homenagem às origens, garantindo a sua capilaridade na terra de acolhimento.

Portugal e eu próprio estamos por isso gratos e orgulhosos da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”. Bem hajam.

Emídio Sousa
Secretário de Estado das Comunidades Portuguesas



Reunião da Direção da FAD, com a presença do Secretário de Estado das Comunidades, a 3 de março de 2026.

Confraria “Grão Vasco” é um exemplo de presença e divulgação das tradições beirãs

A realização do I Capítulo de Entronização da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, na cidade de Paris, constitui um motivo de grande inspiração e alegria legítima para todos aqueles que ali vivem e recordam com amor a sua terra e as tradições da Beira, que valorizam através da riqueza gastronómica, cultural e humana.

Trata-se de um momento particularmente significativo na afirmação desta associação na diáspora e na celebração da identidade cultural beirã e portuguesa.

A Confraria desempenha um papel muito importante na preservação e promoção do património imaterial do nosso povo e da nossa identidade. Celebra a tradição, mantém-na viva e transmite os saberes e sabores às novas gerações. Estamos a falar de um património particularmente rico e diversificado que, para além da gastronomia, da hospitalidade e do convívio, contribui para criar e fortalecer laços de fraternidade e solidariedade entre as várias comunidades espalhadas pelo mundo.

A sua missão bairrista e ação benemérita, reconhecida por muitos, leva a todos os valores da cultura, da arte, da fé, do humanismo, da espiritualidade e das tradições, num testemunho de vida que recria o tecido humano das relações eclesiais e culturais da cidade, das vilas e das aldeias da região de Viseu.

Neste contexto, a ligação entre a região de Viseu e a sua diáspora assume um significado muito especial para todos. Ao longo de várias décadas, muitos homens e mulheres partiram em busca de melhores condições de vida, levando consigo a língua, os costumes e o amor à sua terra. A grande comunidade portuguesa em França, em especial na região de Paris, é um desses grandes exemplos que, com trabalho e dedicação, construiu uma sociedade profundamente enraizada em valores humanos e cívicos.

Ao promover a gastronomia, os produtos e as tradições da Beira, a Confraria contribui não apenas para manter viva a memória entre os portugueses emigrados, mas também para dar a conhecer, além-fronteiras, a riqueza cultural da nossa região e do nosso país.

Felicito este primeiro Capítulo de Entronização em Paris, que mais do que um momento festivo, é também um sinal vivo da vitalidade da cultura beirã, que os homens e mulheres desta Confraria se esforçam por manter vivos e ativos.

Que esta Confraria possa continuar a crescer e a cumprir plenamente a sua missão, com a promoção gastronómica e cultural, com orgulho e entusiasmo, cumprindo a missão de transmitir estes valores às gerações futuras.

António Luciano
Bispo de Viseu



XII Entronização, Igreja da Misericórdia, 31/05/2025

Mensagem do Presidente da Assembleia Municipal de Viseu

Que há Portugueses espalhados por todo o Mundo, é uma verdade inegável.

Saíram em busca de uma vida melhor. Por amor. Por oportunidade. Por acaso. Nessa senda, percebem que “a sua terra” não é só o local onde se nasce. É também onde a vida se desenvolve, onde se escreve a história de cada um.

Em França, a comunidade portuguesa é uma das maiores e com melhor integração. Maioritariamente fixada nos longínquos anos 60, evoluiu significativamente para uma presença acreditada, instruída e ativa em todos os setores, o que é de enaltecer e que nos orgulha.

Com forte presença na região parisiense (Île-de-France), a comunidade Portuguesa está muito bem integrada na sociedade francesa, com presença notável em diversos setores.

Os Portugueses tiveram, e têm, o mérito de se adaptar às novas geografias que os acolheram sabendo, contudo, adaptar-se, sem descurar as tradições das suas origens, com foco em áreas como gastronomia, danças, cantares e outras rotinas do quotidiano.



Para este desiderato, com especial relevo além-fronteiras, o associativismo é fundamental para a afirmação da identidade, para a preservação e divulgação da cultura, para o reforço de laços de solidariedade e entreajuda entre a comunidade, mas também de promoção da inclusão nas sociedades onde os nossos concidadãos residem e se integram.

Preservar tradições e costumes, para que não sejam esquecidos e, sobretudo, transmiti-los às novas gerações, é o foco do trabalho desenvolvido pela Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”. Com a Comunidade Lusa em França, agora em Ile-de-France, com o seu I Capítulo de Entronização no dia 29 de março de 2026, vai reforçar os laços de amizade, continuando a promover as tradições culturais com os compatriotas da Diáspora, o que, tem vindo a desenvolver de forma singular nos últimos anos.

A todos, Confraria de Saberes e Sabores e à Comunidade Lusa em França, em especial de Ile-de France, envio um Abraço Amigo e um Bem-Haja Beirão.

José Mota Faria
Presidente da Assembleia Municipal de Viseu



A Portugalidade na nossa Europa

A recente iniciativa da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” e da sua congénere de Île-de-France, que terá a sua Instalação e I Capítulo de Entronização no próximo dia 29 de março de 2026, em Houilles, na Região de Paris, constitui um exemplo claro da vitalidade das comunidades portuguesas no estrangeiro e da forma como a identidade cultural nacional continua viva além-fronteiras.

As confrarias desempenham um papel absolutamente essencial na manutenção da ligação a Portugal. Mais do que entidades de promoção gastronómica ou cultural, são verdadeiras guardiãs da memória coletiva, da tradição, dos saberes e dos sabores que definem as nossas regiões. No caso concreto da Beira e de Viseu, estas estruturas associativas reforçam os laços afetivos, históricos e culturais entre a terra de origem e os portugueses que escolheram ou foram chamados a viver no estrangeiro.

Ao promoverem momentos de celebração, entronização e convívio, estas confrarias criam espaços de pertença e identidade, especialmente importantes para as novas gerações nascidas fora de Portugal. São pontes intergeracionais que permitem transmitir valores, tradições e referências culturais, fortalecendo o sentimento de comunidade e o orgulho nas raízes portuguesas.

Para além da dimensão cultural, as confrarias assumem também uma função social relevante. Funcionam como redes de apoio, de proximidade e de solidariedade entre emigrantes, contribuindo para a integração nas sociedades de acolhimento sem que isso implique a perda da ligação ao país de origem. Ao mesmo tempo, projetam uma imagem positiva de Portugal no exterior, valorizando o património gastronómico, cultural e humano das nossas regiões.

Num contexto em que as comunidades portuguesas no estrangeiro são parte integrante da nação, iniciativas como esta simbolizam o reforço dos laços entre o território nacional e a diáspora. São expressão concreta de uma Portugalidade que ultrapassa fronteiras e que se afirma através da cultura, da tradição e do associativismo.

Valorizar e apoiar estas confrarias é, por isso, reconhecer o contributo insubstituível das comunidades emigradas para a afirmação de Portugal no mundo e para a preservação da nossa identidade coletiva.

Carlos Alberto Gonçalves
Deputado à Assembleia da República
pelo Círculo da Europa



I Entronização na Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Zurique
26/06/2015

Viseu e Île-de-France: Saberes e Sabores que Unem Territórios

A Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” nasceu em Viseu com a missão de valorizar, preservar e divulgar o património gastronómico, cultural e identitário da nossa região. Desde a sua fundação que acreditamos que os saberes e sabores da Beira devem ser partilhados, celebrados e levados além das nossas fronteiras, como forma de afirmar a riqueza da nossa tradição e a identidade do nosso território.

É com esse espírito que assistimos, com enorme satisfação, à criação da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” em Île-de-France. A constituição desta nova confraria irmã representa um passo muito significativo na afirmação do nosso projeto confrádico, alargando a presença e a ação da nossa instituição junto da comunidade portuguesa no estrangeiro.

A região de Île-de-France acolhe uma comunidade portuguesa numerosa e profundamente ligada às suas origens. Ao longo de décadas, muitos portugueses aqui construíram as suas vidas, contribuindo para o desenvolvimento da sociedade francesa, sem nunca esquecerem as suas raízes, as suas tradições e os sabores da terra que os viu nascer.



III Entronização na Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Zurique
28/06/2025

Neste contexto, a criação desta confraria assume um valor muito especial. Representa uma verdadeira ponte entre **Viseu e Paris**, entre a terra que inspira os saberes e sabores que promovemos e o território onde tantos portugueses continuam a preservar a memória, a cultura e a identidade do nosso país.

A realização deste Capítulo ganha ainda um significado particular pela proximidade de **Marly-le-Roi**, cidade geminada com Viseu desde 8 de setembro de 1996. Esta relação de amizade entre cidades reforça os laços históricos e culturais entre os dois territórios e assume também expressão no protocolo estabelecido entre a nossa Confraria e aquela cidade francesa, em 21 de julho de 2020, consolidando uma cooperação baseada na partilha de valores, tradições e património cultural.

A criação da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” de Île-de-France constitui, assim, mais um passo no caminho de valorização da nossa gastronomia, das nossas tradições e da nossa identidade coletiva. É também um testemunho da vitalidade do espírito confrádico e da capacidade de unir pessoas em torno da amizade, da cultura e do orgulho nas nossas origens.

Saúdo, por isso, todos aqueles que tornaram possível este projeto, em particular o Jorge Alexandre, o seu Almoxarife, assim como os confrades que, com dedicação e entusiasmo, aceitaram o desafio de divulgar os Saberes e Sabores da Beira em França.



XII Capítulo Geral de Entronização Viseu – 31/05/2025

Que esta nova confraria irmã seja um espaço de encontro, de partilha e de celebração das nossas tradições, contribuindo para fortalecer os laços entre Viseu, Île-de-France e toda a comunidade portuguesa.

Bem-hajam todos.

José Ernesto Silva
Almoxarife da Confraria de Saberes
e Sabores da Beira “Grão Vasco”



III Enthronização na Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Zurique, com a presença do Sr. Ministro da Agricultura e Sr. Embaixador de Portugal em Zurique.
28/06/2025



V Enthronização na Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro em 1/12/2024

A Confraria “Grão Vasco” em Île-de-France: Um Projeto para a Comunidade

A criação da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” de Île-de-France nasceu de um momento simples de convívio e partilha. Durante um almoço com Luís Chaves, Almojarife da Confraria de Saberes e Sabores de Portugal na Suíça, com José Ernesto, Almojarife da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, e com outros amigos, surgiu a ideia de levar para França o espírito confrádico que tão bem promove a gastronomia, as tradições e a cultura portuguesas.

Desse encontro nasceu a vontade de dar forma a um novo projeto que permitisse valorizar e divulgar os Saberes e Sabores da nossa terra junto da comunidade portuguesa e de todos os que apreciam a riqueza da nossa gastronomia. A partir desse momento iniciámos um trabalho feito de dedicação, diálogo e preparação, sempre com a convicção de que a cultura e a identidade portuguesas também se constroem e afirmam além-fronteiras.

A participação no XII Capítulo de Entronização da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” constituiu igualmente





um momento particularmente marcante. A experiência vivida nesse capítulo reforçou a motivação para concretizar este projeto e contribuiu para consolidar o entusiasmo em torno da criação desta nova representação confrádica em território francês.

Neste percurso foi igualmente importante o apoio e a colaboração de Amadeu Bartolo, cuja presença e incentivo acompanharam o desenvolvimento desta iniciativa.

Como acontece em muitos projetos associativos, o caminho até à concretização deste capítulo conheceu alguns desafios. Em diversas ocasiões foi necessário adiar a sua realização, sobretudo devido à dificuldade em encontrar um espaço adequado num restaurante de origem portuguesa que pudesse acolher dignamente este momento. Esse obstáculo acabou por ser ultrapassado graças à disponibilidade do **Restaurante Saudades**, a quem deixamos um sincero agradecimento pela forma como acolheu esta iniciativa e tornou possível a realização deste Capítulo.

É também devido um agradecimento muito especial à Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, na pessoa do seu Almojarife, pelo apoio constante prestado desde o primeiro momento. A forma como fomos recebidos, a disponibilidade demonstrada e a amizade que se foi construindo ao longo deste percurso constituem um verdadeiro exemplo do espírito confrádico.

A instalação da Confraria de Saberes e Sabores Grão Vasco em Île-de-France assume, por isso, um significado particular.

Representa uma ponte simbólica entre **Viseu e Paris**, entre a terra que inspira esta confraria e a cidade que hoje acolhe muitos portugueses que aqui construíram a sua vida. É também uma forma de reconhecer e valorizar a presença da comunidade portuguesa em França, uma comunidade trabalhadora, profundamente ligada às suas raízes e orgulhosa da sua cultura.

Levar os Saberes e Sabores da Beira até Paris significa afirmar que a identidade portuguesa não conhece fronteiras. Significa celebrar a memória, as tradições e a gastronomia que nos unem, aproximando gerações e reforçando os laços entre Portugal e a diáspora.

Que esta Confraria seja, assim, um espaço de encontro, de amizade e de promoção da cultura gastronómica portuguesa, contribuindo para fortalecer os laços entre todos aqueles que, em Portugal ou em França, partilham o mesmo orgulho nas suas origens.

Bem-haja a todos quantos contribuíram para tornar este projeto uma realidade.

Jorge Alexandre
Almojarife da Confraria de Saberes e Sabores da Beira
“Grão Vasco” de Île-de-France



De Viseu para Paris: os Saberes e Sabores da Beira além-fronteiras

A Junta de Freguesia de Viseu associa-se, com particular satisfação, à criação da Confraria Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” de Ilê-de-France, que tem lugar na cidade de Paris, levando além-fronteiras os sabores, os saberes e as tradições que fazem parte da identidade da nossa terra.

Viseu e a sua freguesia inserem-se num território profundamente marcado por uma rica herança gastronómica e vínica. Aqui nascem produtos de excelência que há muito conquistaram reconhecimento dentro e fora do país, como o vinho do Dão, verdadeiro embaixador da região, cuja elegância e carácter refletem a singularidade da nossa paisagem e o trabalho dedicado de gerações de viticultores.

A par do vinho, também outros produtos e a gastronomia beirã constituem expressões vivas da cultura e da hospitalidade que distinguem Viseu. Estes sabores contam a história de um território e de uma comunidade que se orgulha das suas raízes e da autenticidade das suas tradições.

É precisamente essa herança que a Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco tem sabido preservar e divulgar,



afirmando-se como uma importante embaixadora da nossa identidade cultural e gastronómica. A realização deste Capítulo em Paris representa, por isso, um momento particularmente significativo, ao dar a conhecer a riqueza da nossa região num dos grandes centros culturais e gastronómicos da Europa.

Em nome da Junta de Freguesia de Viseu, felicito a Confraria pelo seu trabalho e pela forma como continua a levar o nome de Viseu e da Beira além-fronteiras, desejando a todos os participantes um Capítulo pleno de celebração, convívio e promoção do melhor que a nossa terra tem para oferecer.

Nuno Bico
Presidente da Junta de Freguesia de Viseu



Diáspora, Identidade e Continuidade

A Confraria Saberes e Sabores da Beira

“Grão Vasco” em Paris

A presença portuguesa em França constitui um dos capítulos mais significativos da nossa diáspora. Desde as grandes vagas migratórias do século XX até às gerações mais recentes, milhares de portugueses encontraram em terras francesas oportunidades de trabalho, dignidade e realização pessoal, sem jamais romperem o vínculo profundo às suas raízes.

Em Paris, como em tantas outras cidades francesas, a comunidade portuguesa edificou uma história marcada pelo esforço, pela honra e por um contributo ativo e respeitado na sociedade de acolhimento. Porque emigrar nunca significou esquecer, mas antes transportar consigo a língua, a fé, as tradições, os saberes e os sabores, os portugueses criaram também espaços de encontro, de partilha e de afirmação cultural. A diáspora não é sinónimo de distância. É extensão da Pátria.

Neste contexto, as confrarias assumem, na diáspora, um papel de particular relevância. Mais do que instituições de carácter cerimonial, são pontes vivas entre as origens e as comunidades espalhadas pelo mundo. Preservam tradições, promovem produtos endógenos, celebram e divulgam a gastronomia e os vinhos, valorizam a cultura e fortalecem os laços de fraternidade. São espaços de pertença e continuidade, onde identidade e futuro se encontram.

É com orgulho que se destaca a Confraria Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, que desde a sua fundação se tem afirmado como exemplo de dinamismo, rigor e dedicação à cultura beirã. Sediada na região do Dão, em Viseu, e inspirada na figura de Grão Vasco, símbolo maior da arte renascentista portuguesa, a Confraria assume-se como guardiã de um património imaterial que une território, história e comunidade.

Ao longo do seu percurso, tem desenvolvido um trabalho consistente de valorização do património cultural e gastronómico da região do Dão, promovendo eventos, encontros culturais e iniciativas de divulgação que reforçam a identidade regional e nacional. Paralelamente, tem sabido projetar-se além-fronteiras,

levando consigo a autenticidade dos sabores, a riqueza dos saberes e o espírito de fraternidade que caracteriza o movimento confrádico.

É neste enquadramento que o nascimento, em França, da Confraria “Grão Vasco” assume um significado particularmente simbólico.

Com a sua criação em Paris, a Confraria amplia e renova a sua missão. Também junto da diáspora portuguesa em França continuará a promover:

- a valorização dos produtos e das tradições da região do Dão;
- a divulgação da gastronomia e dos vinhos portugueses;
- a realização de encontros culturais e institucionais;
- o fortalecimento dos laços entre Portugal e França
- a integração das novas gerações na vivência ativa da herança cultural portuguesa.

Esta nova etapa representa mais do que uma expansão geográfica. Representa a afirmação de que a identidade portuguesa não conhece fronteiras. Onde houver portugueses, haverá memória, cultura e futuro.

Que esta fundação em Paris seja marco de continuidade e renovação. Que a Confraria, fiel às suas raízes e aberta ao mundo, continue a afirmar-se como embaixadora dos valores de fraternidade, autenticidade e excelência que distinguem Portugal.

Sejam bem-vindos todos os novos Confrades e Comendadores. Que o caminho em Paris seja pautado pelo sucesso, pela união e pela honra do legado que agora se renova em terras de França.

João Garcia Mendes
Grão Mestre



Capítulo de Inverno – 5/12/2025

Mensagem do Conferente Mor da Confraria

Em Paris, Cidade Luz, vai fazer-se luz com mais uma geminação da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” com a Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” de Ilê-de-France. Que o Iluminismo que deu origem à Cidade Luz, seja o farol para que a Confraria que agora se cria desenvolva a sua atividade com ideias de razão, liberdade e conhecimento.

Sendo a França o País que acolheu a maior Comunidade de Emigrantes Portugueses, a geminação da nossa Confraria ainda tem mais significado. A Confraria “Grão Vasco” assume assim um papel fundamental na diáspora, reforçando os laços culturais, identitários e afetivos entre os portugueses espalhados pelo mundo e a sua terra de origem.

A criação desta Confraria em Paris irá ter um grande impacto junto dos nossos Compatriotas. Assim saiba o Almojarifado da Confraria fazer a promoção junto da Diáspora Portuguesa, mas também junto dos Franceses divulgando a nossa riqueza gastronómica e cultural, para que possam visitar a nossa Região da Beira e usufruir da sua riqueza. A hospitalidade da gente beirã é a garantia de uma boa receção para quem nos visitar.

Quero felicitar os promotores da Confraria e desejar os maiores sucessos.

José Coelho
Conferente Mor



XI Entronização em Viseu – 1/06/2023

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 reger 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, proliferam 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 Penteadó¹, 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

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

- 
- devoções como acontece 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 Lampaças, 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 aquém 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 23 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”



XII Entronização em Viseu – 31/05/2025

Uma Ponte de Saberes e Sabores entre Viseu e França

Viseu é destino gastronómico, cidade-jardim e território onde tradição e identidade se encontram à mesa. Ao longo das últimas décadas, a Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” tem assumido a missão de valorizar, preservar e divulgar a autenticidade da gastronomia beirã e os valores culturais que lhe estão associados.

Guardião das tradições e da cultura enogastronómica da região, o movimento confrádico tem contribuído para afirmar Viseu como um território de excelência gastronómica, promovendo os seus produtos, os seus produtores e as experiências que fazem da mesa um espaço de encontro, partilha e memória.

Neste percurso, a Confraria “Grão Vasco” tem procurado também levar os Saberes e Sabores da Beira além-fronteiras, aproximando comunidades e reforçando a ligação entre os portugueses espalhados pelo mundo e as suas raízes.

É neste espírito que surge a Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” de Île-de-France. A criação desta Confraria irmã representa um momento de grande significado para todos nós, reforçando a presença da nossa identidade gastronómica junto da comunidade portuguesa em França e contribuindo para afirmar a riqueza da nossa tradição cultural.

A região de Île-de-France acolhe uma das mais importantes comunidades portuguesas no estrangeiro, uma comunidade trabalhadora, dinâmica e profundamente ligada às suas origens. Ao longo de gerações, os portugueses aqui residentes têm sabido preservar os valores, os sabores e as tradições que fazem parte da nossa identidade coletiva.

Tal como acontece na nossa Região, também aqui a mesa continua a ser lugar de encontro, de convívio e de transmissão de saberes entre gerações. É nesse espírito que a criação desta nova confraria assume um significado especial, funcionando como uma ponte entre Viseu e Paris, entre a terra que inspira os nossos sabores e o território onde muitos portugueses continuam a celebrar a sua cultura.

Num mundo cada vez mais global, a gastronomia continua a ser uma das formas mais genuínas de afirmar identidade, aproximar povos e construir laços duradouros entre territórios e comunidades.

Reconhecendo a importância de preservar as nossas tradições, mas sempre com os olhos postos no futuro, saudamos a criação da nossa Confraria em Île-de-France e todos aqueles que contribuíram para tornar este projeto uma realidade.

Porque, no fundo, é à volta da mesa que continuamos a celebrar aquilo que nos une: a amizade, a memória e os Saberes e Sabores da nossa terra.

Paulo Cardoso

Arauto da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”





I Capítulo de Entronização da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” de Île-de-France – Paris

A 29 de março de 2026 realiza-se, na cidade de Houilles, na região de Île-de-France, o I Capítulo de Entronização da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” de Île-de-France – Paris, um momento de grande significado para todos os que sentem a Beira como parte da sua identidade. Mais do que uma cerimónia solene, este capítulo representa um gesto de continuidade cultural, um compromisso com a memória coletiva e uma ponte viva entre Portugal e as comunidades portuguesas espalhadas pelo mundo.

As confrarias desempenham um papel essencial na preservação e valorização da cultura, da gastronomia e da enologia das regiões que representam. No caso da Beira, esta missão ganha ainda mais força quando atravessa fronteiras. Levar os saberes e os sabores da nossa terra até junto das comunidades portuguesas em Île-de-France é garantir que tradições antigas continuam a ser vividas, partilhadas e celebradas. É manter viva uma herança feita de receitas transmitidas de geração em geração, de vinhos que contam histórias de território e de uma forma muito própria de receber, conviver e partilhar à mesa.

Para quem vive fora de Portugal, estes momentos assumem um valor ainda mais profundo. A distância geográfica nunca foi capaz de quebrar o elo que liga os portugueses às suas origens. Pelo contrário, muitas vezes fortalece-o. Nas comunidades portuguesas da região parisiense sente-se um orgulho genuíno em manter vivas as tradições, em falar da terra, em cozinhar os pratos de sempre e em abrir uma garrafa de vinho que traz consigo o sabor das nossas memórias. As confrarias tornam-se, assim, verdadeiros pontos de encontro dessa memória comum, onde cultura, amizade e identidade caminham lado a lado.

Ser confrade ou confreira é, acima de tudo, assumir uma responsabilidade. Não se trata apenas de participar em cerimónias ou encontros, mas de ser embaixador de uma região e do que ela tem de melhor. Cada confrade leva consigo a missão de preservar, divulgar e dignificar os saberes e os sabores da Beira, seja numa conversa entre amigos, numa mesa bem composta



ou numa ocasião especial onde a nossa gastronomia e os nossos vinhos possam ser apresentados com orgulho.

Enquanto congreira, sinto esse compromisso de forma muito pessoal. Fazer parte desta confraria é uma experiência única, que me permite levar comigo a minha região para onde quer que vá. É falar das histórias da nossa terra, das tradições que moldaram a nossa identidade, da riqueza da nossa gastronomia e da qualidade dos nossos vinhos. É, acima de tudo, partilhar aquilo que somos.

Porque a Beira não vive apenas no território que a define no mapa. Vive nas pessoas que a sentem, que a recordam e que a celebram, mesmo quando estão longe. E é precisamente nesse espírito que este I Capítulo de Entronização da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” de Île-de-France – Paris assume um significado tão especial: um encontro onde tradição, cultura e comunidade se unem para afirmar que os saberes e os sabores da Beira continuam bem vivos, em Portugal e muito para além das suas fronteiras.

A todos os que integram esta confraria, deixo votos de muito sucesso neste caminho. Que cada confrade continue a honrar e a divulgar a riqueza cultural, gastronómica e vínica da Beira, fortalecendo este elo entre Portugal e a comunidade portuguesa em Île-de-France.

Anabela Abreu
Chanceler-Mor
da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” – Viseu



III Entronização na Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Zurique
28/06/2025

Paris também é a capital dos Portugueses

Não se sabe, exatamente, quantos somos. Mas somos muitos! Há quem fale em 1,5 milhões de Portugueses a residir em França, mas a estes, devemos juntar as mulheres e os maridos que, mesmo não sendo portugueses, comungam por indução a nossa cultura, a nossa gastronomia, as nossas tradições, a nossa identidade.

Os Portugueses de França são isso mesmo: “Portugueses de França” e não “Portugueses em França”! Partilhamos, também nós, também por indução, a cultura, a gastronomia, as tradições, a identidade da França.

E é esta mistura, esta dupla identidade cultural, esta universalidade, que faz dos Portugueses, cidadãos do mundo, gente que se integra em qualquer país, em qualquer continente, em qualquer civilização. Conseguimos “perceber” o país onde nos instalamos. É uma característica ímpar.

Eu cheguei a Paris em 1984 - já lá vão mais de 40 anos - primeiro para me licenciar em ciências físicas, depois para trabalhar. Enquanto jornalista e Diretor do LusoJornal, tenho a sorte de estar num “posto de observação permanente” desta Comunidade portuguesa que tanto admiro.

É uma Comunidade que sabe de onde vem, que deixou muitas vezes um país na miséria, que veio, em muitos casos, para os bairros de lata que existiam à volta de Paris. Vieram para trabalhar, para “compor a vida” e depois regressar. Mas ficaram. Porque quase sempre se fica!

Os filhos podiam ter reproduzido os percursos socioprofissionais dos pais, que mudaram de profissão ao atravessar a fronteira. Mas raramente o fizeram. Foram estudar, como foram estudar os filhos deles e temos hoje uma Comunidade enorme e “bem-sucedida”.

Mais de 50 mil são empresários, segundo a Câmara de comércio e indústria franco-portuguesa. Num documentário que realizei recentemente para a RTP, encontrei um deles que integrou o círculo das 300 maiores empresas francesas! As grandes empresas estão cheias de quadros superiores com origem

portuguesa, mas também os vemos na política (alguns são Deputados em França e cerca de 8.000 cessam agora funções de autarcas, com as eleições municipais que estão a decorrer). O Diretor do mais importante festival de teatro do mundo - o Festival de Avignon - é português, como são lusodescendentes os Diretores de alguns dos maiores teatros parisienses. A escritora que mais livros vende atualmente em França é lusodescendente e até o Diretor da Torre Eiffel – este símbolo internacional da cidade luz – é português!

É neste universo que tenho a sorte de viver e de trabalhar.

É neste universo que vai instalar-se agora a Confraria dos Saberes e Sabores da Beira ‘Grão Vasco’ Îlle-de-France, com o seu I Capítulo de Entronização na cidade de Houilles.

Pessoalmente, agradeço, reconhecidamente, ao meu amigo Professor José Ernesto Silva, Almojarife da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”, que muito respeito e que já há alguns anos teve a amabilidade de me ter recebido na sede da Confraria, em Viseu, pela amabilidade que teve em me atribuir o grau honorário de Comendador desta instituição e desejo ao Almojarife da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” da Îlle-de-France, Jorge Alexandre, muitos sucessos para a instalação desta Confraria que já tem também ramificações no Brasil e na Suíça.

Bem hajam!

Carlos Pereira
Jornalista, Diretor do LusoJornal
Ex-Presidente do Conselho das Comunidades
Portuguesas



Viva a confraria! Viva a Beira!

A nossa Confraria, que se dedica aos saberes e sabores da Beira e homenageia essa figura cimeira da cultura portuguesa que é Vasco Fernandes (nascido em Viseu em 1475 e falecido cerca de 1542), mais conhecido por Grão Vasco - tal a impressão que a sua pintura tem deixado ao longo destes cinco séculos - é, porventura, a mais importante guardiã, na sociedade civil, da identidade cultural da região.

Pessoalmente, é uma honra pertencer a esta fraternidade que tem por objetivo o fazer e saber fazer de acordo com a ancestralidade das técnicas, das receitas e dos modos tradicionais. Tão importante como este objetivo, que envolve pela oralidade ou pelos documentos estudados, a pesquisa histórica, é a união daqueles que, pelo mundo, se juntam na defesa e propagação dos nossos usos e costumes. Presente em tantos países, 'mãe' de cerca de uma dezena de confrarias a nós associadas, é um ponto de encontro não só dos que na Beira têm raízes, como os que com ela e com a cidade de Viseu se relacionam.

O trabalho desenvolvido, pelo nosso incansável Almoxarife, José Ernesto da Silva, fez com que chegássemos a praticamente todos os pontos do mundo, com destaque para as comunidades onde mais portugueses e, especificamente beirões, existem, de que são exemplo as ações desenvolvidas no Brasil e em França. A confraria irmã (ou, se preferirem, filha) da Île de France – Paris, é uma das que fazem jus a este desígnio de união. Numa altura em que a globalização, com os seus males e bens, tende para a descaracterização e provoca o esquecimento das raízes que são as nossas, o trabalho das Confrarias, esta e de todas as que por esse Portugal e por esse mundo se espalham, mantêm vivas as tradições e, desse modo, dinamizam as economias, promovendo os produtos locais e o seu comércio, e atraindo o turismo de qualidade, dos que querem produtos genuínos e diferenciados. São, ainda, fautoras do associativismo e do apoio social, como ainda em dezembro último, e cumprindo a tradição, se pôde constatar na entrega de cabazes de Natal a famílias carenciadas.

A Confraria dos Saberes e Sabores da Beira 'Grão Vasco' vai no caminho certo. Os passos que já deu são, seguramente, o penhor de que continuará a sua missão, em defesa da nossa terra e em prol da nossa gente.

Henrique Monteiro
Comendador



V Enthronement – 8/10/2008 – Henrique Monteiro assina compromisso de Comendador da Confraria



Capítulo de Outono – 20/11/2023 – Entrega do título de Comendador à Dra. Luísa Maria Mellid Gravita Francisco Monteiro

Criação da Confraria “Grão Vasco” de Ilê-de-France – Identidade Cultural Beirã e de Portugal

A boa educação é moeda de ouro. Em toda a parte tem valor.

Considerando que os radares clássicos não detetam as sensibilidades atuais, este provérbio valida a tese de que o sucesso é uma ciência exata que todos podem aprender. A ideia vem a propósito para elogiar a resiliência dos portugueses que emigraram, pela conquista de uma vida digna, que garantiu a quem trabalha, segurança, habitação e funcionamento do elevador social. A ausência de uma política operacional, aos olhos de hoje, levou a que muitos portugueses, nomeadamente do interior, emigrassem para alguns países mais desenvolvidos, nomeadamente para a França. Não podendo viver das glórias do passado, mas sim definir linhas de força para o futuro, é justo recordar que foi uma época em que o crescimento do país também esteve ligado à receita dos emigrantes. A democracia tem a obrigação de defender a verdade histórica.

A ciência mostra-nos que todos os países que não ajustaram vencimentos, o mais tardar até metade do século XX, criaram problemas de migração; os mais qualificados emigram para países mais desenvolvidos e recebem imigrantes de países menos prósperos. Todos os cidadãos estão matriculados na Escola da Vida, onde o Mestre é o Tempo.

A adesão de Portugal à Europa criou modernização e estabilidade reais que permitem a procura de soluções para ultrapassar com sucesso o caminho errado, que se refugiava numa cultura política ilusoriamente certa. Apesar de ocorrerem processos com velocidade superior à nossa capacidade dos ajustamentos, os portugueses sempre seguiram como linhas orientadoras o humanismo, a justiça, a partilha, a criatividade, a alavancagem, a regeneração, a esperança, a sustentabilidade e a ação. Com esta matriz de competências, os portugueses nunca poderão passar a vida em piloto automático. Possuem uma bússola que os foca no que é mais importante para atingir conclusões úteis. A segurança exige estabilidade económica, segurança energética, coesão

social e a resiliência das comunidades. Para o efeito é preciso ter emprego, casa, ambiente habitável e futuro para os vindouros.

Considerando que o Universo é o fio condutor da vida, a Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” com sede em Viseu, tem como grande objetivo converter conhecimento em valor, criando propósitos nobres, universalistas e intemporais de ação com a Diáspora Portuguesa. Em particular, o distrito de Viseu tem uma forte representação de emigrantes em França e, neste sentido, tem consciência da honrosa responsabilidade em preservar a cultura e a gastronomia Beirã. Não faltando ao sentido do dever, estará sempre disponível para operações de prestígio cívico, respeitando as tradições do país e de acolhimento. Tem sempre em atenção que uma cultura de compromisso foca-se no que une as partes. Sendo Viseu a capital das capitais do humanismo, entende que a cultura partilhada é algo que permite um aperfeiçoamento global das sociedades de forma contínua.

Adelino Monteiro
Conferente Adjunto



As Confrarias sob o signo da Cultura e da Solidariedade

No sentido de evitar que se caminhe vertiginosamente para uma unicidade cultural e civilizacional demasiado preocupante, é necessário que se privilegiem as diferenças, as especificidades de cada país, de cada lugar, de modo que, no fluir dos tempos, em que tudo muda, como nos ensina Camões, o que é genuíno permaneça e seja divulgado.


Nessa medida, instituições como as Confrarias, que nasceram na Grécia Antiga com o objetivo de louvar os deuses e praticar cultos, vieram a transformar-se, na atualidade, em verdadeiras sentinelas do património cultural específico dos povos.

Exemplo disso é o da Confraria de Saberes e Sabores da Beira «Grão Vasco», cujas arcas têm vindo a contribuir com a sua ação gradual para a defesa, preservação e valorização da tradição beirã.

Nos capítulos que se vão periodicamente cumprindo, partilham-se saberes e sabores num convívio mui gratificante, fazendo jus ao que Platão defendia nas suas obras, a propósito



XII Capítulo Geral de Entronização Viseu – CVR Dão – 31/05/2025



da gastronomia, em que evidenciava a alimentação enquanto atividade nutricional de subsistência (“mesas de sobrevivência”), mas também na qualidade de movimento de prazer e interação social (“mesas de delícias”). Já Sócrates, seu mestre, tinha defendido que o comer é mero ato biológico e o verdadeiro prazer de um banquete está na companhia humana: “Não vivemos para comer, mas comemos para viver.”

Na mesma linha de pensamento, veio Cícero, posteriormente, afirmar que “O prazer dos banquetes não está na abundância dos pratos e, sim, na reunião dos amigos e na conversação.”

É de notar que a gula (censurada com veemência pelo cristianismo que a considerava um dos sete pecados capitais) apresenta desde Platão uma conotação bastante negativa. Na antiguidade pré-cristã, a censura à gula não se baseava em princípios religiosos, mas na problemática ética que ela representava relativamente a um dos principais valores morais do período clássico – a moderação.

Por outro lado, as confrarias têm sido também verdadeiros agentes promotores de valores humanos essenciais, como a solidariedade.

Todas as atividades em que vêm participando inserem-se nesse propósito, como acontece com a distribuição de cabazes pelos mais necessitados na quadra natalícia.

De facto, o pragmatismo utilitarista que governa o mundo, desenhado por políticas neoliberais que defendem o primado do *homo oeconomicus*, promotor da cultura do ter, em detrimento do *homo ethicus*, defensor da cultura do ser, explica, em grande medida, a acentuada crise de valores que atravessa a sociedade atual.

A agravar esta situação, temos vivido nos últimos anos sob a espada de uma pandemia que deixou marcas acentuadas e, nos tempos mais recentes, sob as crueldades diariamente noticiadas das guerras na Ucrânia e na Palestina e, agora, sob o efeito de tempestades de que não há memória. Têm sido tempos sombrios, de isolamento, de medo e desconfiança do outro!

É por isso que julgamos necessário e urgente revitalizar conceitos e práticas já adormecidas na memória dos tempos e, antes que o “barqueiro sombrio” as leve para a outra margem e se calem para sempre, restituir às palavras de cariz axiológico o sentido que lhes roubaram.

Uma das que mais se salientam é a palavra Solidariedade, tão desvirtuada pela sociedade de consumo e ambição desmedida, em que não há lugar para altruísmos, mas apenas para egoísmos exacerbados.

Ser solidário é uma forma de excelência moral, absolutamente necessária na vida das pessoas para a conquista do bem supremo – a felicidade.

Tal como uma pessoa que criou qualquer coisa vive parcialmente através da sua criação, também a que pratica atos solidários contribui de algum modo para a construção de um mundo com a marca indelével do seu caráter. Ao interrogar-se sobre “qual é a essência da vida”, o filósofo Aristóteles respondeu, convictamente, que é “servir os outros e fazer o bem”.

Que as Confrarias continuem a preservar as tradições culturais e a serem solidárias!

José M. Albuquerque

Licenciado em Filosófico-Humanísticas
e Doutorado em Cultura Portuguesa.



XII Capítulo Geral de Entronização Viseu – 31/05/2025

A nossa Região Demarcada do Dão

No coração de Portugal, da Beira Alta, estende-se a Região demarcada do Dão, conhecida também pela “Borgonha portuguesa”.

Um território diferenciado pela altitude e montanhas que parecem proteger as vinhas dos ventos do atlântico. É este relevo acidentado que desenha os microclimas que diferem cada traço do vinho que há-de nascer.

Aqui, o clima é temperado, e não passa indiferente. Os verões quentes e secos, importantes para uma boa maturação da uva e os invernos rigorosos, marcados pelo frios e chuva.

Os solos essencialmente graníticos traduzem nos vinhos características autênticas e profundas. Tal como as raízes das vinhas que se prolongam em busca de sustento, também o vinho nasce dessa paciente e silenciosa luta com a terra.

Nas vinhas, cada casta ecoa a identidade do Dão. Entre tintas Touriga Nacional intensa e profunda, o Alfrocheiro equilibrado, o Jaen com frescura subtil;

Entre brancas o nobre Encruzado, a alma do Dão.

Das brancas, nascem vinhos marcados pela cor brilhante que lembra o amanhecer, delicados nos seus aromas frutados e elegantes que a cada copo mostram a essência do Dão.

Já os tintos, exuberantes pela sua cor e aroma fruta madura, vinhos complexos e encorpados, marcados pelo equilíbrio da acidez e que envelhecem silenciosamente e discretamente com o passar nos anos, não deixando indiferente aquele que o aprecia.

O Dão traduz a sua verdadeira identidade nos vinhos aqui nascidos. Revela em cada copo uma paisagem, uma memória e a grandeza desta Região.



Bruno Pais
Enólogo



Viseu e a França

A principal intenção deste texto é mostrar, por um lado alguns detalhes históricos de Viseu menos conhecidos e por outro, alguns momentos em que na história nos cruzámos com França de forma amiga.

Vamos começar por D. Henrique (Séc. XII), o pai de Afonso Henriques, o nosso primeiro rei. Ele era um francês da Borgonha! Nesse tempo tudo se passava em Braga, o centro do Condado Portucalense. Esta cidade tinha sofrido muito com as invasões bárbaras e foi este Henrique que a fez renascer. Era em Braga que estavam instaladas 3 Ordens, todas com sede em França (Templários, Cister e Sião). D. Henrique, por razões pessoais e familiares mantinha relações com todas elas. Na cidade viviam muitos franceses, gente da Borgonha e pelas ruas soava a língua francesa.

Com a morte prematura de D. Henrique, o seu filho Afonso Henriques é ainda uma criança. Sua mãe D. Teresa é a Regente com aspirações a ser rainha e deserdar o filho, ele que era o verdadeiro herdeiro. É aqui que entra a gente de França, os líderes daquelas 3 Ordens (Templários, Cister e Sião). São eles, os amigos do seu pai, que pegam em Afonso Henriques para o fazer crescer mais depressa. Foram eles que lhe deram a maturidade e um espírito lutador igual ao de Viriato. Foi em Viseu que Afonso Henriques nasceu e sempre ficou associado a Viriato. O Arcebispo de Braga, Paio Mendes, era um grande amigo do seu pai e torna-se o seu tutor. Quando chegou a idade, foi ele que pegou em Afonso Henriques e o levou á Catedral de Zamora e ali o armou Cavaleiro e Templário. Nesse tempo chamavam aquele rapazinho o Viriato Cristão!

O nascimento de Portugal, as conquistas do território que levaram Afonso Henriques até ás portas do Algarve são obra dele e dos amigos do pai, os homens das Ordens francesas de Cister, Sião e Templária. Há um homem que se destaca aqui, poderoso em toda a Europa e junto do Papa. É Bernardo de Claraval, o fundador de Cister. Afonso Henriques havia de o compensar com as terras a sul, de Coimbra até Tomar e onde ele constrói o belo Convento de Alcobça. Foram os monges de Cister que

revolucionaram a nossa agricultura e a cultura do vinho. Portugal é um País Templário, tal como o seu rei!

Fernando Pessoa, o nosso ilustre poeta e visionário, dizia que nós tínhamos os genes de Viriato e do Infante D. Henrique, mas que neles tínhamos que incluir Afonso Henriques, porque ele soube sonhar Portugal e fez-nos viver tempos de glória e de grandeza.

O Infante D. Henrique (Séc. XV)? Ele é a maior figura de sempre em Viseu, Portugal e uma das maiores do Mundo. Foi ele que abriu as portas á Era Moderna, á Era do Conhecimento. Para a nossa Confraria ele é o Patrono do Conselho Enófilo. O Infante é o coração e a alma de Viseu, começou por ser o Senhor das Beiras aos 17 anos, depois Duque de Viseu aos 21 anos e depois Senhor dos Caminhos do Mar.

Ainda como Senhor das Beiras, foi ele que protagonizou a nossa partida para o mar. Essa primeira partida para o mar, para Ceuta, foi antecipadamente festejada em Viseu por iniciativa do Infante. É ele que organiza em Viseu, naquela que hoje se chama Praça de D. Duarte, a maior festa que a cidade alguma vez tinha conhecido. Veio gente ilustre de todo o norte, os irmãos, havia bandeiras de todas as cores, músicas, danças, iguarias de toda a parte. Mas o vinho, esse não havia melhor que o nosso, aquele das Terras do Dão. Vieram piparotes de Malvasia, brancos e vermelhos. Malvasia era o vinho do Infante. Foi em Viseu, uma terra da pedra, uma terra sem mar, que primeiro se festejou a nossa partida para o Mar.

É no regresso de Ceuta que o Infante se torna Duque de Viseu! O Cavaleiro Templário da Terra fez-se Cavaleiro do Mar.



Há uma outra Obra Maior na vida do Infante D. Henrique e que tem a ver com Viseu! Foi a Casa de Viseu! Quando falamos da Empresa dos Descobrimentos, estamos a falar da Casa de Viseu! Era a Empresa que administrava os Açores, Madeira, Cabo Verde e todas as fortalezas da costa africana. Também o monopólio da pesca nos rios, atum, sardinha e sabões. Preparava e fornecia os Quadros, Oficiais e gente para a construção dos navios, arte de navegar e administração. Foi a maior empresa que Portugal teve e a sua sede era em Viseu, junto da Porta da Muralha do Soar de Cima.

Para terminar mais duas referências importantes na ligação do Infante com França. Uma é que a sua única irmã, Isabel de Portugal, casa com o Duque da Borgonha, a terra em que o ouro é o seu vinho. Não é por acaso que se diz que o nosso vinho do Dão é o Borgonha português, muita da inspiração e conhecimento vem deste tempo. A outra referência é a frase, o pensamento, a herança, o testemunho que escreveu no seu túmulo e que está escrita em francês. Diz: TALENT DE BIEN FAIRE (Talento de Bem fazer ou Vontade de Bem Fazer).

Jorge Marques
Escritor
Confrade



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 à treze anos aquando da sua criação. As iniciativas centram-se essencialmente na vertente cultural onde salientamos os Capítulos Temáticos, o Festival do Caldo, as Publicações várias (onde destacamos A Importância das Confrarias Báquicas e Gastronómicas na Promoção Turística, Á Mesa com Isabel Silvestre, Alafum de Prazeres, Artes e Tradições Portuguesas I e II, Alexandre Alves – Investigador, Cônsul Aristides de Sousa Mendes, Tributo a Aristides de Sousa Mendes, Arnaldo Malho – Artes e Artistas de Viseu, Malhando o Ferro com Arnaldo Malho, Sete Olhares Sobre Viseu, Festival do Caldo I a VIII, As Plantas do Nosso Contentamento, Encontros com o tempo, O Pratinho da Zirpela e o Mundo Rural, Viseu à Prova, Baú de Encantos... Saberes e Sabores da Literatura Oral; reedição da obra Sete Olhares Sobre Viseu ...), a atribuição dos prémios Beirão de Mérito a entidades e personalidades que se destacam em diferentes áreas culturais, desportivas, sociais, ... as Entronizações (7 realizadas em Viseu e 4 realizadas no Rio de Janeiro), entre outras. Contudo, de alguns anos a esta parte, a Confraria também se tem dedicado aos problemas sociais da sua área geográfica, levando, Natal após Natal, cabazes com bens alimentares essenciais à elaboração da Ceia de Natal e brinquedos (caso haja crianças) a famílias carenciadas.

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.

Como grupo de cantares, a Tuna “Sabores da Música”, visa não só desenvolver harmonicamente as capacidades lúdicas e artísticas dos seus componentes, mas também promover a divulgação, preservação e valorização da música tradicional portuguesa.

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




Inauguração da nova sede da Casa das Beiras de Toronto – Janeiro de 2025



Receção de comitiva da Casa das Beiras de Toronto em agosto de 2025





Para além de dinamizar os eventos da Confraria, a Tuna tem já um vasto percurso de atuações quer em Portugal quer no estrangeiro, onde podemos destacar a deslocação ao Brasil, a França e, recentemente, ao Luxemburgo. Este Grupo encontra-se disponível para colaborar com todas as entidades que o solicitem.


A orientação técnica é garantida por um dos seus componentes ativo, que estrutura, define e projeta a Tuna, de acordo com as atuações calendarizadas.

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. De salientar ainda as relações de amizade e cooperação que a Confraria tem com as embaixadas dos Emirados Árabes Unidos, do Iraque e da Indonésia em Portugal.


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, do IX Capítulo Geral de Entronização, que decorreu no mesmo local a 12 de Julho de 2015, do Capítulo Geral de Entronização levado a efeito em dezembro de 2024 e 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.

Por quatro vezes fomos co-responsáveis pela organização e realização do Curso Mundial de Formação de Dirigentes Associativos da Diáspora levado a cabo, o primeiro nas cidades de Viseu e Lisboa, o segundo e terceiro em Lisboa e o quarto entre as cidades de Lisboa, Foz do Arelho e Caldas da Rainha. Por isso, de há alguns 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. Nos últimos dois anos participámos em dois Cursos para Dirigentes Associativos, promovidos pelo Secretário de Estado das Comunidades, em Braga e em Vila da Feira.

Graças a este trabalho com as comunidades portuguesas além fronteiras, a Confraria está, neste momento, representada em 22 países (Brasil – 15 titulares confrádicos e 8 clubes, Argentina – 9 titulares confrádicos e 5 clubes, Venezuela 3 titulares confrádicos, EUA – 14 titulares confrádicos e 5 clubes, Canadá – 3 titulares confrádicos e 2 clubes, África do Sul – 6 titulares confrádicos e 2 clubes, França – 13 titulares confrádicos e 5 clubes, Alemanha – 8 titulares confrádicos e 3 clubes, Suíça – 5 titulares confrádicos e 3 clubes, Luxemburgo – 4 titulares confrádicos – 1 deles Martin Kox, Vice Presidente da Câmara de Ville



d'Esch-sur-Alzete – e 3 clubes, Inglaterra – 2 titulares confrádicos e 2 clubes, Macau – 1 titular confrádico e 1 clube, Bélgica – 2 titulares confrádicos e 2 clubes, Espanha – 1 titular confrádico e 1 clube, Andorra – 1 titular confrádico e 1 clube, Dinamarca – 1 titular confrádico e 1 clube, Uruguai – 2 titular confrádico e 1 clube, Angola – 1 Comendador – Dr. Rui Mingas, Moçambique – 2 tirulares confrádicos e 1 Comendador – Embaixador Miguel Mkaima, Iraque – 1 Comendador, Emirados Árabes Unidos – 1 Comendador e Indonésia – 1 Comendador).

Neste momento, a Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco” tem as seguintes confrarias irmãs:

- . Confraria dos Sabores Luso Amazónicos, “Grão Vasco”, em Manaus, com 3 Capítulos Gerais de Entronização realizados até ao momento;

- . Confraria de Saberes e Sabores de Portugal na Suíça Francófona, na Suíça, com 1 Capítulo Geral de Entronização realizado;

- . Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco” da Casa das Beiras em Toronto, no Canadá, com 1 Capítulo Geral de Entronização realizado; Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Zurique, na Suíça, com 2 Capítulos Gerais de Entronização realizados até ao momento;

- . Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Florianópolis;

- . Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco” de Île-de-France;

- . Confraria de Saberes e Sabores da Beira, “Grão Vasco”, em São Paulo.

Neste campo, estão ainda em fase de conclusão três novas Confrarias irmãs: uma em São Paulo, outra na Florida e uma terceira em Palma de Maiorca.

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 e a Confraria Feminina do Vinho de Curitiba, Brasil.

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.

A entrada de um número significativo de jovens confrades na última Entronização realizada em Viseu a 1 de julho de 2023, trouxe ainda mais dinâmica e vida a este movimento, já de si vivo.

Todo este trabalho só é possível levar a cabo com a colaboração de uma equipa coesa onde o espírito de amizade, entreajuda, 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
Professora
Arauto da Confraria



XII Entronização, Igreja da Misericórdia, 31/05/2025

Tuna Sabores da Música

Desde 2002, a Tuna “Sabores da Música” tem vindo a afirmar-se como um grupo de cantares de música tradicional portuguesa, integrando a Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco”. A tuna representa uma das valências do Conselho de Artes e Tradições, cujo patrono é o emblemático Augusto Hilário, figura marcante da cultura viseense enquanto poeta e fadista.

Enquanto grupo de cantares, a Tuna “Sabores da Música” tem como missão salvaguardar e difundir a riqueza da música tradicional portuguesa, através da investigação, interpretação e transmissão dos usos e costumes associados a esta expressão cultural. Participando ativamente nas iniciativas da Confraria de Saberes e Sabores da Beira, mantém também uma forte ligação ao movimento Confrádico nacional, colaborando com outras confrarias em eventos de caráter cultural.

A ligação da Tuna à cidade de Viseu é profunda e constante, sendo frequentemente convidada a participar em eventos promovidos pelo Município, como a “Feira de São Mateus”, o “Viseu Naturalmente” ou a “Festa das Freguesias”. O grupo mantém, assim, uma relação ativa com a vida cultural local, dando voz e forma à tradição musical que representa.

No plano nacional, a Tuna tem estado presente em inúmeras iniciativas culturais e gastronómicas, promovidas por diferentes entidades e associações. Entre os eventos em que participou destacam-se a “Feira da Castanha e do Mel” em Lustosa, a “Feira à Moda Antiga” em Viseu, o “Festival do Caldo” no Pavilhão do INATEL (em várias edições), bem como o “1.º Encontro Peninsular do Movimento Confrádico, Gastronómico, Enófilo e Cultural” e o “Encontro Luso-Galaico”, ambos realizados no Solar do Vinho do Dão, em Viseu.

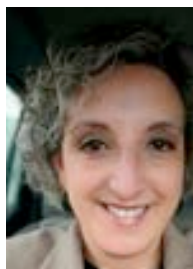
Também no domínio do intercâmbio cultural, a Tuna tem representado a sua confraria e o país em diversas ocasiões além-fronteiras. Já levou a música tradicional portuguesa a localidades como Pau, Bordeaux, Toulouse, Louchon, Paris e Luxemburgo,

promovendo a partilha de tradições e a valorização do património imaterial português em contexto internacional.

A par da sua dimensão artística e cultural, o grupo assume também um compromisso social, colaborando regularmente com instituições que prestam apoio a pessoas com deficiência, lares e centros de dia, levando música e alegria a quem mais precisa. A sua entrega e dedicação valeram-lhe ainda convites para atuar ao vivo em canais televisivos de alcance nacional, como a SIC e a RTP1.

Com disponibilidade e entusiasmo, a Tuna continua aberta a novas colaborações, contribuindo para o dinamismo de atividades recreativas, sociais e culturais por todo o país e além-fronteiras.

Catarina Barros
Chantre



Federação das Associações da Diáspora

A Confraria Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” acompanhou com grande interesse a reunião da Federação das Associações da Diáspora (FAD) com o Senhor Secretário de Estado das Comunidades Portuguesas, Dr. Emídio Sousa, realizada no Palácio das Necessidades.

O encontro contou com a presença do Presidente da Assembleia Geral da FAD, José Ernesto Silva, do Presidente da Direção, Fernando Cabaço (Palma de Maiorca), e do Primeiro Secretário, João Paulo.

Durante a reunião foram abordados diversos assuntos relacionados com o funcionamento e os desafios da Federação, recentemente eleita, bem como as suas perspetivas de trabalho junto das comunidades portuguesas espalhadas pelo mundo.

Foi igualmente anunciado que o primeiro encontro de dirigentes e sócios da FAD se realizará em Viseu, nos dias 8 e 9 de agosto.

Na ocasião, José Ernesto Silva, enquanto Presidente da Mesa da Assembleia Geral e em representação da Confraria, aproveitou para convidar o Senhor Secretário de Estado das Comunidades Portuguesas para a I Entronização em Paris da confraria irmã — Confraria de Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco de Île-de-France — que terá lugar no próximo dia 29 de março, em Paris, convite que foi prontamente aceite.

Um momento de grande significado para o fortalecimento das ligações entre Portugal e as suas comunidades na diáspora.





Convívio na Feira de S. Mateus no dia do Município, em 21 de setembro de 2025.



Inauguração da nova sede da Casa das Beiras de Toronto – Janeiro de 2025



Vinhos do Dão oferecidos para a I Entronização da Confraria Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” em île-de-France, a realizar em 29 de março de 2026.

Protocolo de Representação Recíproca

Entre a Confraria de Saberes e Sabores da Beira ‘Grão Vasco’, com sede na Cidade de Viseu, Portugal, na Av. Calouste Gulbenkian, nº 22, neste ato representada pelo seu almoxarife, José Ernesto Pereira do Silva, devidamente autorizado pelos poderes que os estatutos lhe conferem,

E a Association Les Amis du Jumelage, associação sem fins lucrativos, com sede em Marly-le-Roi, França, neste ato representada pelo seu Presidente, Patrick Gautier, devidamente autorizado pelos Poderes Internos.

Considerando

- a. a crescente necessidade de troca de experiências para o conhecimento e manutenção da cultura beirã, notadamente do Distrito de Viseu e
- b. o relevante papel do intercâmbio e da representação para o desenvolvimento do associativismo e alcance dos objetivos estatutários de ambas as Instituições, acordam em firmar o presente Protocolo de Representação Recíproca, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições:

Cláusula Primeira – Dos Objetivos

- I. Este Protocolo tem por objetivos:
 - a. o intercâmbio cultural entre as duas Associações;
 - b. a reciprocidade no reconhecimento de que uma será a representante da outra quanto a assuntos culturais e associativos, além de quaisquer outros especialmente designados e informados expressamente.

Cláusula Segunda – Das Responsabilidades Gerais

- I. Os objetivos serão realizados recíproca e gratuitamente por ambas as Associações.





2. Quaisquer encargos financeiros com a representação serão arcados pela Associação representada, desde que previamente autorizados.
3. Ambas as Associações comprometem-se, no âmbito da representação, a cumprir e fazer cumprir o estatuto da representada.

Cláusula Terceira – Das alterações

1. As emendas ou alterações do presente Protocolo, farão parte integrante dele, mediante assinatura dos representantes legais das Partes.

Cláusula Quarta- Da vigência e da denúncia

1. O presente Protocolo de Representação Recíproca vigorará por tempo indeterminado e poderá ser resilido por manifestação expressa de qualquer das partes, mediante aviso prévio de 30 (trinta) dias.
2. Este Protocolo entrará em vigor nesta data.
3. A eventual denúncia deste Protocolo não prejudicará os programas e projetos comuns em andamento.

E por concordarem ambas as Partes com o conteúdo e condições acima convencionados, assinam as 02 (duas) vias deste Protocolo, que reconhecem como autênticas.

Viseu e Marly-le-Roi, 17 de Julho de 2020

Confraria de Saberes e Sabores da Beira 'Grão Vasco'
José Ernesto Pereira do Silva

Association Les Amis du Jumelage de Marly-le-Roi
Patrick Gautier

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



V Entronização na Sede da Casa do Distrito de Viseu no Rio de Janeiro em 1 de dezembro de 2024



**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



Confraria dos Sabores Luso Amazônico Grão Vasco,
em Manaus, com sede no Luso Sporting Clube de Manaus, a
16 de junho de 2025

Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Florianópolis



Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em S. Paulo



XII Entronização da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” em 31 de maio de 2025



Confraria de Saberes e Sabores de Portugal
no Rio de Janeiro, em 1 de dezembro de 2024

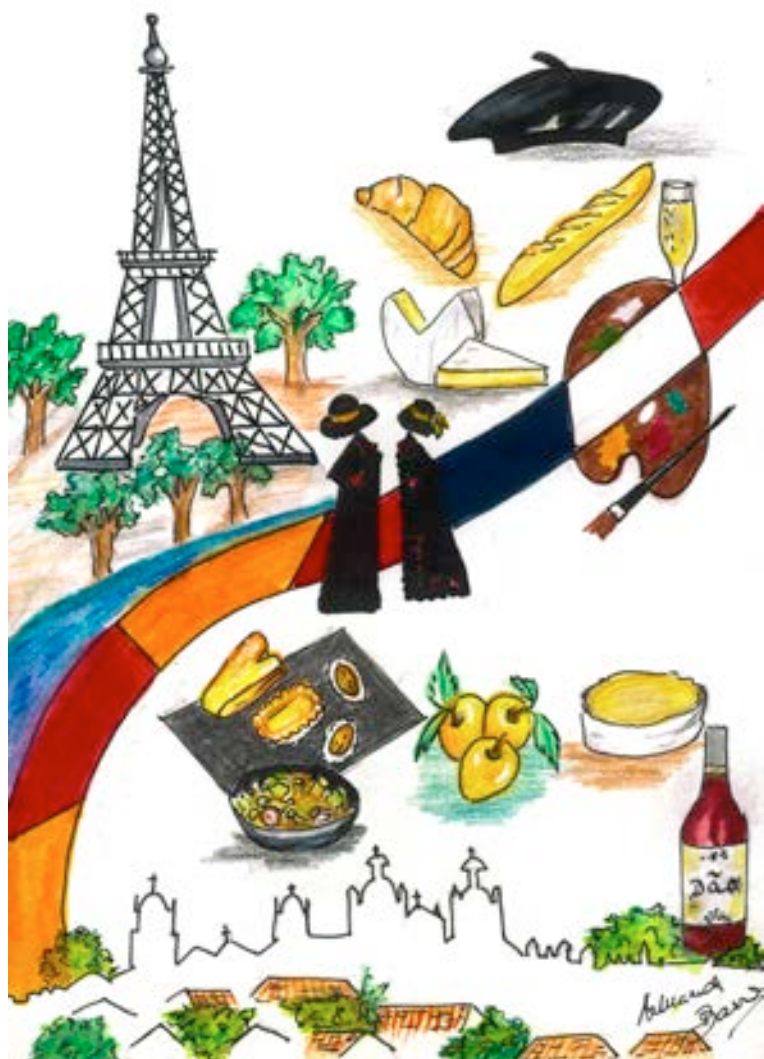


Em emissão
da RTP, com
a presença
de várias
Confrarias
irmãs da
Diáspora.

III Entronização da Confraria de Saberes e Sabores de Portugal em Zurique, no dia 28 de junho de 2025



XII Entronização da Confraria de Saberes e Sabores da Beira “Grão Vasco” em 31 de maio de 2025



I Capítulo de Entronização da Confraria de Saberes e Sabores de Portugal

12.30 – Receção convidados

13h – Almoço

14h – Cerimónia de Entronização

Abertura cerimónia

Chanceler Mor Anabela Abreu

Saudação às Bandeiras

Almoxarife José Ernesto

Almoxarife Jorge Alexandre

Grão-Mestre Garcia Mendes

Sec. Estado das Comunidades Emídio de Sousa

Deputado Carlos Gonçalves

Cônsul de Paris ou Embaixador

Arauto Paulo Cardoso

Para a Constituição da Mesa

ESCUDETE

Grão-Mestre - Garcia Mendes

DIPLOMA

Almoxarife – José Ernesto Silva

PIN

Arauto Paulo Cardoso

ENTRONIZAÇÃO

Almoxarife Jorge Manuel Marques Alexandre

Após a entronização, colocará o chapéu aos entronizados

COMENDADORES

Emídio Sousa

Secretário de Estado das Comunidades Portuguesas

Carlos Gonçalves

Deputado à Assembleia da República pelo Círculo da Europa

Carlos Pereira

Diretor do Luso Jornal

Cristina Alves

Restaurante Saudades. em Houilles

Fernanda Martins da Silva

Câmara de Marly-le-Roi

Manuel dos Santos

Presidente da Casa do Benfica de Paris

CAVALEIROS

Amadeu Fernandes Bartolo

António Moisés Antunes Conceição

Estêvão Mendes Borges

Filipe Pereira dos Santos

Francisco Almeida

Ilda Alexandre de Melo

Joaquim Machado

Jorge Manuel Marques Alexandre

Rui Miguel dos Santos Francisco

Samuel Alexandre de Melo

Zita Alexandre Teixeira

Compromisso (Juramento)

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.

DISCURSOS

Almoxarife – Confraria Saberes e Sabores Portugueses– Jorge
Almoxarife – Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco
Viseu - Ernesto
Cônsul-Geral ou Embaixador de Portugal?!
Secretário de Estado - Emídio Sousa

ENTREGA DAS LEMBRANÇAS CONFRARIAS

Almoxarife Confraria Saberes e Sabores Portugueses – Jorge
Alexandre (recebe as lembranças)
Almoxarife Confraria Saberes e Sabores da Beira Grão Vasco
Viseu – José Ernesto
Grão-Mestre Garcia Mendes

15h30 – Atuação Mara Pedro



EMENTA

Receção

Copo de ponche
(com ou sem álcool)

Aperitivo

Kir (groselha preta, pêssego ou amora)
Vinho do Porto (branco ou tinto)

Entradas

Tábua para partilhar (chouriço grelhado, presunto, salpicão, etc.)
Bolinhos fritos variados (carne, bacalhau e camarão)
Salada de polvo, moelas de frango

Pratos


Carne: Vitela assada no forno
(Fatia de vitela assada no forno, batatas assadas, arroz e feijão-verde)
Peixe: Bacalhau à Saudades
(Lombo de bacalhau frito, molho de cebola e rodela de batata frita)

Sobremesa

Café gourmand
(Pastel de Nata e Doce da casa)

Bebidas

Águas, Coca-Cola, Ice Tea, Sumol de laranja e ananás,
Vinho tinto, branco e rosé (Região do Dão)



Saudades

RESTAURANT • PUB

62 Bd Emile Zola, 78800 Houilles, France

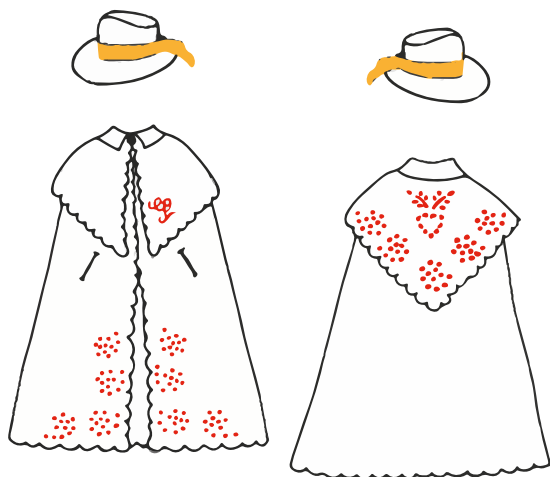
Phone: +33 1 39 13 39 80

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.

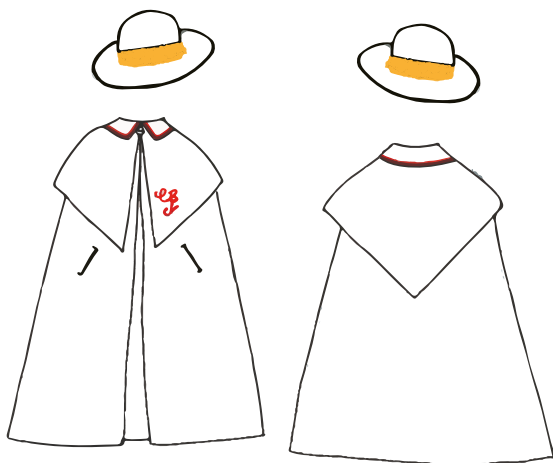
Chapéu: De cor preta, de copa mais alta à frente. A aba tem 8 centímetros à frente e 6 centímetros atrás sendo envolta com fita de cor amarela dourada, com laço atrás, descaindo nas pontas.



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.



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



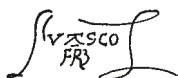
Comendador

Patronos Confrádicos

Patrono da Confraria

VASCO FERNANDES - O “GRÃO VASCO”

Pintor renascentista com escola artística em Viseu.

A stylized handwritten signature in black ink, featuring the name 'VASCO' in a large, decorative font with 'FR' written below it.

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



Ángelo Almeida

O Pintor Vasco Fernandes retratado por Almeida e Silva, juntamente com outras ilustres personalidades viseenses, no teto dos Paços do Concelho de Viseu.

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

Orgãos Sociais eleitos no dia 5 de Dezembro de 2025

MESA DO NOBRE SENADO

GRÃO-MESTRE – João Garcia Mendes

ESCRIVÃO-MOR – Ana Paula Santana

ESCUDEIRO – Sofia Daniela Pereira Mesquita

ALMOXARIFADO

ALMOXARIFE – José Ernesto Pereira da Silva

ARAUTO – Maria Odete Nunes Madeira

CHANCELER-MOR

Paulo Alexandre Dias Cardoso / Anabela Tavares de Abreu Sousa

CONTADOR-MOR – António Batista Neves

VOGAL – José Luís Araújo

VOGAL – Pedro Leitão

VOGAL – Joana Francisca Nunes de Barros

VOGAL – Carlos Manuel Barros Abreu

VOGAL – Maria Fernanda Bernardo Pereira

VOGAL – Luís Carlos Ferreira Chaves

VOGAL – Lúcio Paulo Machado da Silva Balula

CONFERENTE

CONFERENTE-MOR – José Lopes Coelho

CONFERENTE-ADJUNTO – Adelino Monteiro

CONFERENTE-ADJUNTO – Pedro Carvalho Ruas

CONSELHO DE COUTEIROS

ACTIVIDADE EDITORIAL

José Marques Albuquerque

José Pedro Gomes

Ana Sofia Costa Loureiro Chaves

Bruno Carlos Cerveira Esteves

Adelino Silvério Ferreira Esteves (Bérito)

Frederico Emanuel Lopes Correia

Igor Pereira Lopes

João Tiago de Silva Tarelho

Ana Maria Ramos Correia

Rui Pedro Almeida

Sérgio Miguel da Costa Rolo

Jorge da Silva Ferreira

Cláudia Isabel da Costa Bento

Jorge Santos Marques

CONSELHO GASTRONÓMICO

Meirinho Gastronómico – Armanda Monteiro Nunes de Barros

Chanceler – Adão Lourenço Rodrigues Ramos

Contador – Maria Miguel Lopes de Castro Martins

CONSELHO ÉNOFILO
Meirinho Enófilo – Carlos Silva
Chanceler – Hélder Filipe dos Santos Viana
Contador – Maria Manuela Damasceno L. Esteves

CONSELHO DE ARTES E TRADIÇÕES
Chantre – Catarina Maria Nunes de Barros
Chanceler – Miguel de Almeida
Contador – António Carlos Lopes Coelho da Silva

EMBAIXADOR DA CONFRARIA NO BRASIL
António de Almeida Cardão

CONSELHO CONSULTIVO
Henrique Monteiro – Presidente do Conselho
José de Almeida Cesário – Deputado
Marina Barreiros de Oliveira – Aposentada
Ricardo Patrão – Médico
Francisco Mendes da Silva – Advogado
Diamantino Amaral dos Santos – Professor
António Lopes Pires – Inspetor de Educação
Cristina Maria Barroco – Ensino Superior
Eduardo Pinto – Gestor
Paula Medeiros – Administração Pública
Fausto Manuel Azevedo Reis – Diretor Bancário
Guilherme Almeida – Gestor
Joaquim António Ferreira Seixas – Jurista
Manuel Mirandez – Educador Social
Marília da Conceição Pereira Coelho – Administração Pública
Ana Emília Matos Lopes de Almeida – Professora

CONSELHO EMPRESARIAL
António da Costa Vidal – Presidente do Conselho Económico
Fernando Pais Lopes de Figueiredo – Presidente da UDACA e Adega de
Silgueiros
Celso Lemos – Empresário
Nelson de Almeida – Empresário no Rio de Janeiro
António Paiva – Empresário no Rio de Janeiro
Jorge Loureiro – Empresário
José Frias Clemente – Presidente da Adega de Penalva do Castelo
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 Lusoamazônicos 'Grão Vasco'

Brasil – Florianópolis: Chefe Alysson Muhler – Confraria de Saberes e Sabores da Beirade Portugal em Florianópolis

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 Francofona

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

Brasil – S. Paulo: Cláudia Cruz, advogada

Nilzangela Souza – Confraria dos Saberes e Sabores de Portugal em S. Paulo

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

Alemanha – Hamburgo: Bruno Martins

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

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

Argentina, Buenos Aires: Gastón Becerra e José António Albuquerque Palma de Maiorca: Presidente da FAD: Fernando Cabaço

França – Jorge Alexandre – Confraria dos Saberes e Sabores de Portugal em Île-de-France

AGRADECIMENTO ÀS INSTITUIÇÕES

- Câmara Municipal de Viseu • Freguesia de Viseu
 - CVRDão • Quinta de Lemos
 - Adegas Cooperativas de Silgueiros
 - Adegas Cooperativas de Penalva do Castelo
 - Udaca • Pedra Cancela

As nossas Confrarias...

nossas comunidades.



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

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

Email: confraria.graovasco@sapo.pt • Blog: graovascoconfraria.blogspot.com

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

