



## **Câmara Municipal de Aveiro**

### **Gabinete do Presidente**

**Nota de Imprensa N.º 106, de 15 de julho de 2025**

**Chefs on Fire: de 18 a 20 de julho**

### **I – 12 Chefs e 6 concertos numa experiência única de fogo e sabor entre a Ria e os Canais**

De 18 a 20 de julho, o Chefs on Fire regressa a Aveiro para a sua terceira edição, integrado na programação oficial do Festival dos Canais.

Organizado pela LOHAD, em co-produção com a Câmara Municipal de Aveiro, o maior festival gastronómico de cozinha no fogo da Europa volta a transformar o jardim do Parque Infante D. Pedro num espaço intimista que celebra a criatividade gastronómica, ao som da melhor música portuguesa.

Como é habitual em cada edição pop-up do festival Chefs on Fire, fogo, lenha e fumo estão ao serviço de 12 chefs nacionais — quatro em cada dia — para criar pratos únicos que promovem, junto das comunidades locais, o acesso a propostas gastronómicas que valorizam os produtos e a identidade gastronómica dessa região, celebrando-a à mesa e entre amigos.

Cada turno (almoço ou jantar) inclui quatro pratos distintos: um de peixe, um de carne, um vegetariano e uma sobremesa. As receitas serão executadas ao vivo por nomes emergentes e consagrados, em total sintonia com a identidade local e o espírito descontraído que define o Chefs on Fire e a tradição gastronómica da Região de Aveiro.

Nos pratos de carne, participam João Magalhães, do Pata Gorda, que cruza o espírito de tasco com a técnica moderna; Miguel Peres, fundador do Pigmeu, distinguido com um Sol Repsol e defensor da sustentabilidade alimentar; e Ricardo Costa, chef executivo do The Yeatman, premiado com duas estrelas Michelin e três Sóis Repsol.

Na categoria de peixe, estarão presentes Cristiano Barata, do Mercantel, com sabores locais cozinhados a fogo; Tiago Bonito, do Palacete Severo, vencedor do prémio Chefe Cozinheiro do Ano; e Francisco Nogueira, do Tricky's, conhecido pela sua abordagem irreverente à tradição portuguesa.

Na vertente vegetariana, Rafaela Ferreira, do Exuberante, traz uma cozinha vibrante com raízes em Viseu; João Saloio, do restaurante Mãe, apresenta uma reinvenção criativa da gastronomia portuguesa; e João Guedes, do Flora, guia o seu projeto de Viseu com base na natureza e já soma um Sol Repsol.

Nas sobremesas, marcam presença Verónica Dias, do Brites, com pastelaria honesta e de fermentação natural; Ana Patrícia Correia, fundadora da Marupiu e distinguida com o Prix au Chef Pâtissier pela Academia Internacional de Gastronomia; e Claiton Ferreira, chef executivo de pastelaria do Sala de Corte, premiado como "Passionate Pastry Chef" em 2024.

No coreto, a programação musical aposta no melhor da criatividade nacional, com concertos intimistas ao longo de todo o fim de semana. João Borsch estreia-se no festival com o seu pop teatral irreverente, e Iolanda apresenta o novo single após a sua presença na Eurovisão. Raquel Martins, vinda de Londres, funde Alt-soul com ritmos latinos e eletrónicos, enquanto os Bateu Matou prometem incendiar o coreto com a sua percussão explosiva.

No domingo, Benjamim celebra os 10 anos de Auto-Rádio numa viagem musical intimista, seguido dos Napa, que trazem o seu indie pop madeirense ao palco.

O evento mantém o modelo de dois turnos diários (almoço e jantar), com bilhetes a 40€ por turno. Cada bilhete inclui uma refeição completa de quatro pratos e o acesso ao concerto do turno correspondente.

## CHEFS ON FIRE AVEIRO 2025

18 DE JULHO

Cristiano Barata — Mercantel | PEIXE

João Magalhães — Pata Gorda | CARNE

Rafaela Ferreira — Exuberante | VEGETARIANO

Verónica Dias — Brites | SOBREMESA

---

João Borsch | 15H00

Iolanda | 21H30

19 DE JULHO

Tiago Bonito — Palacete Severo | PEIXE

Miguel Peres — Pigmeu | CARNE (1 Sol Repsol)

João Saloio — Mãe | VEGETARIANO

Ana Patrícia Correia — Marupiu | SOBREMESA

---

Raquel Martins | 15H00

Bateu Matou | 21H30

20 DE JULHO

Francisco Nogueira — Tricky's | PEIXE

Ricardo Costa — The Yeatman | CARNE (2 estrelas Michelin | 3 Sois Repsol)

João Guedes — Flora | VEGETARIANO (1 Sol Repsol)

Claiton Ferreira — Sala de Corte | SOBREMESA

---

Benjamin | 15H00

Napa | 21H30

## **II – “Cultura Perto de Si” leva recriação histórica e folclore a São Jacinto**

O programa municipal “Cultura Perto de Si” continua a sua digressão pelas freguesias do Município de Aveiro, promovendo o acesso descentralizado à cultura e às tradições locais.

No próximo dia 27 de julho, sábado, às 16h00, a Marginal de São Jacinto recebe o espetáculo “Quadros Vivos e Recriação Histórica”, com danças e cantares tradicionais apresentados pelo Rancho Folclórico Rio Novo do Príncipe.

A iniciativa propõe uma viagem ao passado através da encenação de usos e costumes populares, com destaque para coreografias e cantigas transmitidas oralmente entre gerações. As músicas e danças evocam histórias, lendas e memórias coletivas, numa celebração do património imaterial do território.

## **II – “Prescrições Culturais” regressa ao Hospital de Aveiro e leva poesia ao público sénior**

A Câmara Municipal de Aveiro (CMA) dá continuidade ao programa “Prescrições Culturais”, promovendo iniciativas culturais junto de públicos em contexto hospitalar e institucional, através da literatura, da música e da promoção da leitura.

No âmbito deste programa, a Biblioteca Municipal Itinerante estará de regresso ao Hospital de Aveiro no dia 16 de julho, a partir das 9h30, possibilitando a requisição de livros, revistas e outros suportes de informação por parte de profissionais, utentes, doentes e familiares da Unidade Local de Saúde da Região de Aveiro.

No dia 25 de julho, às 10h30, também no Hospital de Aveiro, será apresentado o espetáculo “Contos Populares, Cantigas aos Pares”, pela Companhia O Som do Algodão, numa sessão sensorial de histórias e músicas que resgata o imaginário popular e o cancionero tradicional português.

Ainda no âmbito do programa “Prescrições Culturais”, a CMA promove o projeto “A Cultura Faz Bem”, dirigido ao público sénior integrado nas instituições da Rede Aveiro Sénior. A próxima sessão acontece no dia 28 de julho, às 14h30, na Casa de Música – Quarteirão das Artes e Cultura, em Aradas, com o espetáculo “Máquina de Embrulhar Poemas”, também pela Companhia O Som do Algodão.

Esta apresentação propõe uma viagem sensorial pelo universo da poesia portuguesa, com textos de Sophia de Mello Breyner Andresen, Matilde Rosa Araújo, Guerra Junqueiro, Fernando Pessoa, Eugénio de Andrade e Manuel António Pina, valorizando as emoções e as palavras enquanto ferramentas de bem-estar e estimulação cognitiva.

Iniciado em 2024, o projeto “Prescrições Culturais” visa promover o acesso à cultura e o envelhecimento ativo, através de atividades como espetáculos, visitas aos Museus de Aveiro, workshops no Arquivo Municipal e sessões narrativas em “Conversas D’Alguidar”.

Mais informações disponíveis através do email: [dct@cm-aveiro.pt](mailto:dct@cm-aveiro.pt).

## **IV – Espetáculo “Azul Assim Apenas” leva sonoridades folk ao Mercado do Peixe**

O Mercado do Peixe recebe, no próximo dia 26 de julho, às 18h30, o espetáculo “Azul Assim Apenas”, integrado na programação cultural “Há (tarde) no Mercado”, promovida pela Câmara Municipal de Aveiro (CMA). A entrada é livre, sujeita à lotação do espaço.

O concerto estará a cargo do projeto Moura, que propõe uma abordagem experimental à música folk, fundindo instrumentos acústicos com eletrónica, num registo contemporâneo e intimista.

Pedro Moura (guitarra portuguesa e eletrónicas) e Bruna de Moura (violoncelo e eletrónicas) exploram a cinematografia do som, inspirando-se em paisagens, lugares e narrativas que cruzam a tradição com a inovação.

“Há (tarde) no Mercado” é uma iniciativa cultural regular da CMA, que visa a dinamização dos mercados municipais através de experiências culturais e artísticas acessíveis à comunidade.

## **V – CMA promove formações gratuitas para operadores turísticos com base nos roteiros da cidade**

A Câmara Municipal de Aveiro inicia, a 28 de julho, um ciclo gratuito de formações para guias e operadores turísticos que exercem – ou pretendem exercer – atividade no Município. O programa, ancorado nos roteiros oficiais da cidade, pretende reforçar a qualidade da informação prestada aos visitantes.

O plano reparte-se por cinco sessões presenciais, cada uma dedicada a um dos temas considerados estruturantes da narrativa turística local: Salicultura, História da Cidade, Arte Nova, Azulejaria e Património Cultural visto a partir dos canais urbanos.

As ações combinam exposições teóricas e visitas orientadas, conduzidas por técnicos municipais especializados. O objetivo é articular conteúdos académicos com experiência de terreno, dotando os participantes de ferramentas práticas para o exercício diário da profissão.

### **Calendário das formações**

**28 jul** – Salicultura: importância histórica, económica e ambiental do salgado aveirense, com visita ao Ecomuseu Marinha da Troncalhada.

**25 ago** – História da Cidade: percurso “À Descoberta da Cidade” pelo centro histórico, focado na evolução urbana, social e económica de Aveiro.

**29 set** – Arte Nova: leitura dos principais edifícios e elementos decorativos do movimento na malha urbana, a partir do roteiro “Aveiro Cidade Arte Nova”.

**27 out** – Azulejaria: quatro percursos do roteiro “À Descoberta do Azulejo”, em articulação com a história das antigas fábricas de cerâmica.

**24 nov** – Canais Urbanos: leitura cultural da cidade a bordo dos moliceiros, dirigida a operadores marítimo-turísticos.

Ao investir na capacitação dos profissionais, a CMA procura consolidar Aveiro como destino cultural de excelência e garantir experiências de visitação cada vez mais coerentes, qualificadas e sustentáveis.

**Agradecemos toda a atenção dispensada e apresentamos os nossos melhores**

**cumprimentos,**

**Simão Santana**

**Adjunto do Presidente da Câmara Municipal de Aveiro**