

28 FEV –  
– 01 MAR 2026

CONVENTO  
SÃO FRANCISCO



## 28 FEV | sábado

### 14h00 | Abertura Oficial

#### Almalaguês em Som de Gaita

Desfile dos Gaiteiros de Almalaguês  
Confraria do Negalho e dos Amigos da  
Freguesia de Almalaguês

### 14h30 | Estórias Degustadas: *Comer e contar vai do começar*

Sessão de contos para famílias

Local: Ruaá / Livraria do Convento

### 15h00 | Do Convento para o Bar (EHTC e ADOC)

Harmonização de doces conventuais com  
cocktail

**Chefs:** Eduardo Vicente e Luís Gomes (EHTC)

**Doceiros:** Ricardo Paiva e Orlanda Duarte  
(ADOC)

Local: Sala Conventual

### 15h30 | Quando o Corpo se Faz Doce

Conversa degustada com Professora Paula  
Barata Dias e Chef Luís Lavrador

Local: Praça do Restaurante

### 16h00 | Doces da Casa (ADOC): *Arrufada de Coimbra – A História harmonizada no Prato*

Oficina de doce conventual com João Paulo  
(Moinho Velho) e Chef Paulo Queirós (Cordel)

Local: Sala Conventual

### 16h30 | Artes na Mesa: *Artes de Açúcar: design e arquitetura no doce*

com Arquiteta  
Alexandra Albergaria

Local: Praça do Restaurante

### 17h00 | Artes na Mesa: *Vestir a Mesa – Fios, Gestos e Narrativas*

de Ana Marques Pereira  
Apresentação de livro

Local: Sala Conventual

### 17h30 | Ouvir quem sabe fazer

Breves conversas com doceiros

**Moderação:** João Pedro Gomes

Local: Praça do Restaurante

### 18h00 | Doçaria que se bebe (EHTC)

Apresentação de bebida inovadora

**Chefs:** Eduardo Vicente e Luís Gomes

Local: Sala Conventual

### 18h30 | Sabor que cuida: oficina de doçaria

saudável com Ana Carvalhas

Local: Praça do Restaurante

### 19h00 | Showcooking: Chef Marlene Vieira

Local: Sala Conventual

### 21h00 | Showcooking: Chef Flávio Silva

Local: Sala Conventual

### 22h00 | Encerramento

## 1 MAR | domingo

### 10h00 | Abertura ao público

### 10h30 | Mãos na massa: *Arrufada*

Oficina prática para crianças dos 2 aos 12 anos  
com Gabriel Faneca

Local: Sala Conventual

### 11h00 | *Arrufada, passado, presente e futuro*

com Chefs Eduardo Vicente e Luís Gomes

Oficina de gastronomia histórica

**Moderação:** João Pedro Gomes

Local: Praça do Restaurante

### 12h00 | À roda do tacho: *Sabores tradicionais de família*

com Confraria do Arroz-Doce

Local: Sala Conventual

### 15h00 | Doçaria que se bebe (EHTC)

**Chefs:** Eduardo Vicente e Luís Gomes

Local: Praça do Restaurante

### 15h30 | Estórias Degustadas: *Contos em lume brando*

Sessão de leitura para adultos

Local: Ruaá / Livraria do Convento

### 16h00 | Património Alimentar de Coimbra: *a narrativa das fontes escritas*

com Professora

Carmen Soares e Dina de Sousa

Apresentação de livro com degustação

Local: Sala Conventual

### 16h30 | Ouvir quem sabe fazer

Breves conversas com doceiros

**Moderação:** João Pedro Gomes

Local: Praça do Restaurante

### 17h00 | Artes na Mesa: *A mesa das 3 artes*

com Ricardo Paiva (ADOC), Maria da  
Conceição Miranda (Lufapo/CTCV) e Ângela  
Fonseca (Junta de Freguesia de Almalaguês)

**Moderação:** Ana Pires

Local: Sala Conventual

### 17h30 | Doçuras geminadas: *Salamanca*

Oficina do Biscoito de Anjo com Fabián Martín

Local: Praça do Restaurante

### 18h00 | Vitorino: *Semear Salsa Ao Reguinho*

Concerto

Local: Grande Auditório do Convento São  
Francisco

### 20h00 | Encerramento

### Saber-Fazer | Sala Aeminium

Associação Herança do Passado: Tecelagem  
de Almalaguês

Fátima Lopes: Palitos

José Pereira: Cestaria

Jorge Costa: Colheres de Pau

Raúl Abrantes: Faiança de Coimbra

### Livraria

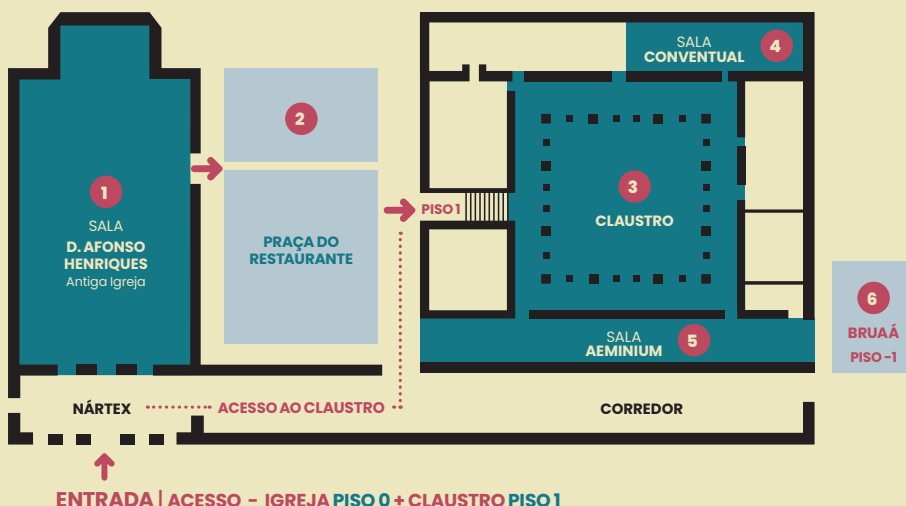
Editora Colares

### Walking bands

Dixie Gringos

Drama & Beijo

Folhas de Pêssego



1 PISO 0  
26 Doceiros

2 PISO 0  
Programação

3 PISO 1  
23 doceiros  
2 cervejeiras

4 PISO 1  
Programação

5 PISO 1  
Saber Fazer

6 PISO -1  
Programação

