

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 | Património Alimentar de Coimbra: a narrativa das fontes escritas com Professora Carmen Soares e Dina de Sousa

Apresentação de livro com degustação

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 saúdável 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

15h30 | Estórias Degustadas: Contos em lume brando

Sessão de leitura para adultos

Local: Ruaá / Livraria do Convento

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 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

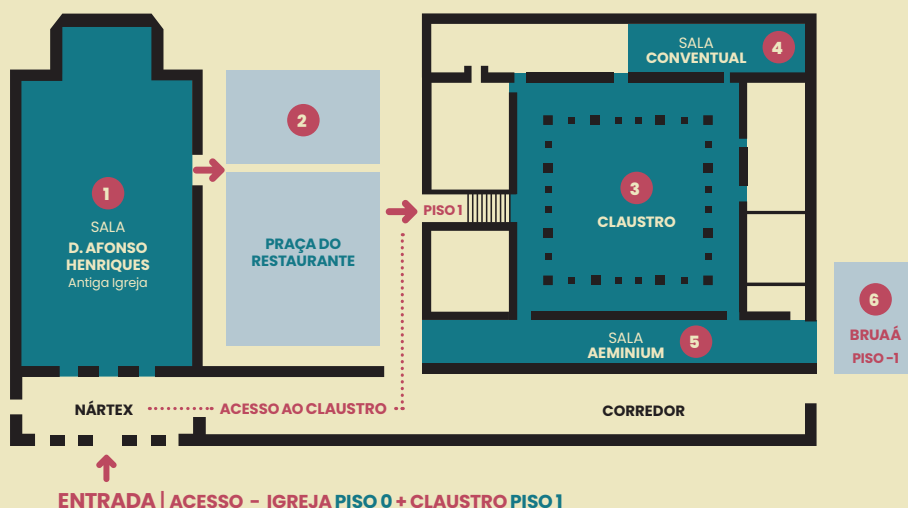
12h00 | À roda do tacho: Sabores tradicionais de família com Confraria do Arroz-Doce

Local: Sala Conventual

15h00 | Doçaria que se bebe (EHTC)

Chefs: Eduardo Vicente e Luís Gomes

Local: Praça do Restaurante



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

