

# DESTINO REVELAÇÃO

## Miranda do Douro

### Meating

Município de Miranda do Douro



#### ↳ Descrição do negócio, conceito ou produto

A região de Trás-os-Montes é uma terra de contrastes - das planícies frias e ventosas às montanhas escarpadas e vales profundos. Esta paisagem diversificada moldou uma cultura gastronómica única, onde a qualidade dos ingredientes, a tradição e a capacidade de inovação se encontram num harmonioso equilíbrio. A gastronomia de Trás-os-Montes é testemunho do espírito resiliente e inovador do seu povo. Cada prato conta uma história, seja da resistência às adversidades ou das influências culturais dos povos que por ali passaram. A Terra de Miranda é uma região de valor inestimável, onde a identidade, o património e a cultura se entrelaçam de forma única. A preservação e valorização deste legado são responsabilidades coletivas, que requerem ação e compromisso de todos. É fundamental desenvolver estratégias de valorização e promoção do património local, fomentando o turismo cultural e gastronómico, promovendo iniciativas que contribuam para a dinamização económica e a fixação das populações. Foi neste contexto que o Município de Miranda do Douro apoiou e financiou a realização da primeira edição do MEATING, um evento gastronómico diferenciador que traduziu uma visão contemporânea da gastronomia local, assente em usos culinários inovadores de raças autóctones de Trás-os-Montes, ao som de música, também ela, moderna e criativa. Nos dias 14 e 15 de setembro de 2024, os chefs Óscar Geadas (G Pousada), Diogo Rocha (Mesa de Lemos), Michele Marques (Casa do Gadanha) e Marcelo Dias (Restaurante Mirandês) fizeram uso do Porco Bísaro DOP, do Canhão Mirandês DOP, do Cabrito Transmontano DOP e da Vitela Mirandesa DOP para criar pratos de sabor único que deleitaram os milhares de visitantes que rumaram a Miranda do Douro para estar presentes no MEATING. À vertente gastronómica aliou-se uma programação musical que não deixou ninguém indiferente. Quatro músicos nacionais colaboraram em residência artística com quatro grupos locais para a criação de

espetáculos originais, em que diferentes estilos musicais se encontraram com a música tradicional Mirandesa. O MEATING foi mais do que um simples festival gastronómico. Foi a celebração da autenticidade de Trás-os-Montes, onde a carne, a criatividade, a música e a sustentabilidade se uniram, num diálogo permanente entre tradição e inovação, para criar experiências únicas que reforçaram a imagem e a atratividade de Miranda do Douro enquanto destino gastronómico de excelência.

#### ↳ Nível de criatividade associado

O MEATING destacou-se pela sua abordagem inovadora e criativa ao combinar a gastronomia tradicional transmontana com elementos contemporâneos. O evento não se limitou a apresentar pratos típicos, mas desafiou chefs de renome a reinterpretá-los através de técnicas modernas, mantendo a autenticidade das raças autóctones. Além disso, a programação musical trouxe uma fusão inédita entre músicos nacionais e grupos locais, resultando em espetáculos originais. O conceito integrador, que une gastronomia, música e sustentabilidade, conferiu ao festival um carácter único e diferenciador, posicionando-o como um evento inovador na valorização da identidade cultural e gastronómica de Trás-os-Montes.

#### ↳ Contributo a nível regional e nacional

O MEATING gerou um impacto significativo tanto a nível regional como nacional, promovendo Miranda do Douro como um destino gastronómico e cultural de excelência. O evento atraiu visitantes de diversas regiões de Portugal e do estrangeiro, contribuindo para o aumento da ocupação hoteleira e do consumo nos estabelecimentos locais. Além disso, a valorização das raças autóctones e a utilização de produtos locais reforçaram a econo-

>> (continua)



# DESTINO REVELAÇÃO

## Miranda do Douro | Meating

Município de Miranda do Douro



>>

mia regional, incentivando a produção sustentável e o comércio de proximidade. A nível nacional, o MEATING teve ampla cobertura mediática, consolidando a imagem de Trás-os-Montes como um território inovador e autêntico, capaz de rivalizar com os principais destinos gastronómicos do país.

### ↳ Número de visitantes

A primeira edição do MEATING registou uma afluência notável, com cerca de 5000 visitantes que permaneceram, em média, 2 a 3 noites na região. Este número inclui turistas nacionais e internacionais, atraídos pela singularidade do evento. A presença de chefs de renome e a participação de influenciadores e jornalistas especializados contribuíram para amplificar o alcance do festival, reforçando a sua notoriedade e garantindo um retorno positivo para a economia local.

### ↳ Envolveria com outras instituições?

O MEATING envolveu um vasto leque de entidades e parceiros, desde instituições públicas a associações culturais e produtores locais. O evento contou com o apoio do Município de Miranda do Douro e do Turismo de Portugal, além de ter estabelecido colaborações com a Lérias – Associação Cultural, que integrou jovens locais na organização. Também envolveu a Santa Casa da Misericórdia de Miranda do Douro, promovendo a doação de excedentes alimentares, e parceiros gastronómicos e vinícolas da região, assegurando a promoção dos produtos endógenos. O intercâmbio entre artistas nacionais e grupos locais consolidou a ligação entre tradição e inovação, reforçando o papel do MEATING como plataforma de valorização do património imaterial da região.

### ↳ Medidas de sustentabilidade (económica, social, cultural e ambiental)

O MEATING assumiu um compromisso firme com a sustentabilidade em diversas vertentes. A nível económico, promoveu a valorização dos produtos locais e das raças autóctones, incentivando práticas de produção sustentáveis e reforçando a economia regional. Socialmente, envolveu a comunidade local, criando oportunidades de emprego temporário e formando jovens em áreas relacionadas com a organização de eventos. Culturalmente, o festival preservou e divulgou a identidade mirandesa, integrando a língua mirandesa na programação e promovendo a música tradicional em diálogo com outros estilos. No âmbito ambiental, reduziu o impacto ecológico através da eliminação de plásticos descartáveis, do uso de veículos elétricos para a logística e da doação de excedentes alimentares a instituições sociais. O evento demonstrou, assim, que é possível aliar inovação, tradição e sustentabilidade, reforçando Miranda do Douro como um destino de turismo responsável e diferenciado.

Nome	Miranda do Douro   Meating Município de Miranda do Douro
Distrito	Bragança
Setor de atividade	Setor Público
Tipo de empresa	Setor Público
N.º de funcionários	250
Website	<a href="https://www.cm-mdouro.pt/">https://www.cm-mdouro.pt/</a>
Redes sociais	 

