

BOLETIM Informativo

Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança



BRAGANÇA
Cocktail Week

CONCURSO
COCKTAILS 2023



Rota do Petisco

De 1 a 30 de julho, para experimentar em Bragança. São 19 os estabelecimentos aderentes.

App +Bragança

ACISB criou uma aplicação mobile que integra, além de pontos de interesse turísticos e utilidades, todo o comércio e serviços da cidade.

Rota do Petisco

6€



Petisq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



ÍNDICE

03

APP + BRAGANÇA
SEMINÁRIO
ENCERRAMENTO

05

ROTA DO
COCKTAIL

07

ROTA DO PETISCO
"PETISQ' AQUI"

11

FEIRA DOS STOCKS DO
COMÉRCIO LOCAL

13

SESSÃO DE
ESCLARECIMENTO
COM AUTORIDADE
TRIBUTÁRIA

14

SESSÃO DE
ESCLARECIMENTO
COM ACT

15

SOLAR BRAGANÇANO,
UMA REFERÊNCIA
GASTRONÓMICA
INTERNACIONAL

21

EDITORIAL



CONTEÚDOS

APP +BRAGANÇA

DESCUBRA
BRAGANÇA
Ponha as emoções em movimento!

A Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança (ACISB) criou uma aplicação mobile, no âmbito do projeto "+Bragança 2", que dá continuidade ao projeto "+Bragança", que integra, além de pontos de interesse turísticos e utilidades, todo o comércio e serviços da cidade.

Esta ferramenta, que foi apresentada no encerramento do referido projeto, vai estar disponível muito em breve.

A app + Bragança tem o mapeamento georreferenciado das empresas da região, disponibiliza conteúdos em português, inglês, francês e espanhol, e informação diversa.



Esta nova edição do projeto + Bragança, teve por objetivo reforçar a capacitação empresarial das PME do setor turístico através da promoção da cooperação e networking, do desenvolvimento de uma estratégia de marketing territorial de valorização dos recursos endógenos da região e, conseqüentemente, de Bragança como destino turístico.

Procurou ainda dinamizar e diversificar redes de oferta, aliando vários setores de atividade, nomeadamente, turismo, comércio e serviços, fomentando cadeias de cooperação e interação empresarial. Este projeto foi financiado pelo Portugal 2020, no âmbito do Programa Operacional da Região Norte, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional.

No Seminário de Encerramento, com o tema "Marketing no Turismo – Novas ferramentas e estratégias de promoção", que aconteceu no Museu Abade de Baçal, em Bragança, foi apresentado o Plano Estratégico de Marketing territorial.



ROTA DO COCKTAIL

De 19 a 29 de julho regressa a Bragança a Rota do Cocktail, este ano com 12 estabelecimentos aderentes.

Uma iniciativa, organizada pela S. A. Agência, com o apoio da ACISB, que pretende dar mais frescura e sabor às tardes quentes de verão.

Há prémios para os melhores cocktails



BRAGANÇA
Cocktail Week

CONCURSO
COCKTAILS 2023



ESTABELECIMENTO ADERENTE
BICIW
BRAGANÇA
2023
ROTA DO COCKTAIL

DE 19 A 29 DE JULHO
CAFÉ DO CASTELO

CASTLE MULE
Thiago Santos

RECEITA
Vodka tonica
Real Ginger, mel
espuma com leite e
limão



G.S.A. REAL

ESTABELECIMENTO ADERENTE
BICIW
BRAGANÇA
2023
ROTA DO COCKTAIL

DE 19 A 29 DE JULHO
ALMA LUSA

LICHIA LOVER
Luis Alves

RECEITA
Lichia Gel
Pomelo verde, Agua
Tonica, Limão e
gelo



G.S.A. REAL

ESTABELECIMENTO ADERENTE
BICIW
BRAGANÇA
2023
ROTA DO COCKTAIL

DE 19 A 29 DE JULHO
BIBLIOTECA
CAFÉ

MÉNAGE
André Pires

RECEITA
Rum Havana 3
Rum Havana
Tonic, Apesna
Limon Balaço
Cachaça Real
Cachaça Nacional
Suco de Laranja
Cachaça Real
Frescal



G.S.A. REAL

EXPOSIÇÃO ADERENTE
BICIW
 BRAGANÇA 2024
 ROTA DO COCTEIS

DE 19 A 29 DE JULHO
GALINHA DA VIZINHA

COCKTAIL DA GALINHA
 Madrid, Espanha

RECEITA
 Licor Flocos Real
 Cerveja, Pinet
 Col Lima, Suco de laranja natural e Ginger Ale

Decorado e aromatizado com limão, toranja e cardamomo.



S.A. REAL

EXPOSIÇÃO ADERENTE
BICIW
 BRAGANÇA 2024
 ROTA DO COCTEIS

DE 19 A 29 DE JULHO
IGUARIAS DA VEIGA

PÓS IGUARIA
 Togo, França

RECEITA
 Vinho do Porto B
 Whisky irlandês
 Rice Ardbonn
 Pinet Col Sweet e Sour, Limão e Clara de ovo

Decorado com farofa de granola, frutos secos e açafrão.



S.A. REAL

EXPOSIÇÃO ADERENTE
BICIW
 BRAGANÇA 2024
 ROTA DO COCTEIS

DE 19 A 29 DE JULHO
LAGOA AZUL

LAGOA AZUL
 Togo, França

RECEITA
 Gin, Pinet Col
 Bae Coração
 Chave de Açúcar e Tolo

Decorado e aromatizado com limão.



S.A. REAL

EXPOSIÇÃO ADERENTE
BICIW
 BRAGANÇA 2024
 ROTA DO COCTEIS

DE 19 A 29 DE JULHO
LOT284

MANGA FIZZ
 Col, França

RECEITA
 Gin, Pinet Col
 Manga, Pinet Col
 Limão, Açúcar
 Água carbónica

Decorado com limão e aromatizado com toranja.



S.A. REAL

EXPOSIÇÃO ADERENTE
BICIW
 BRAGANÇA 2024
 ROTA DO COCTEIS

DE 19 A 29 DE JULHO
MARRON

MARRON
 Col, França

RECEITA
 Vinho Branco D.O.C.G.
 Tronco-Mortas
 Licor de Castanha
 Creme de Castanha, Pinet Col Original e melão

Decorado com Castanha em calda.



S.A. REAL

EXPOSIÇÃO ADERENTE
BICIW
 BRAGANÇA 2024
 ROTA DO COCTEIS

DE 19 A 29 DE JULHO
NÓMADA BAR

SYMPHONY
 Togo, França

RECEITA
 Pinet Col White
 Peach, sumo de limão, Royal Blue
 Signature Tolo
 Water, granadina e Jack Daniels



S.A. REAL

EXPOSIÇÃO ADERENTE
BICIW
 BRAGANÇA 2024
 ROTA DO COCTEIS

DE 19 A 29 DE JULHO
CERVEJARIA DA SE

LONG WATERMELON
 Togo, França

RECEITA
 Tequila COCOBON
 Pinet Col Watermelon
 Pinet Col Lima
 Suco e Pinet Col Sweet e Sour

Decorado com limão e melão.



S.A. REAL

EXPOSIÇÃO ADERENTE
BICIW
 BRAGANÇA 2024
 ROTA DO COCTEIS

DE 19 A 29 DE JULHO
O CELTA TAVERNA

LIMONETE SOUR
 Togo, França

RECEITA
 Licor Limonete
 Pinet Col Sweet e Sour, Pinet Col Lima e Clara de ovo



S.A. REAL

EXPOSIÇÃO ADERENTE
BICIW
 BRAGANÇA 2024
 ROTA DO COCTEIS

DE 19 A 29 DE JULHO
TABERNA DO JAVALI

CASTLE SOUR
 Togo, França

RECEITA
 Gin verticego
 Pinet Col Sweet e Sour, Pinet Col Manga, Clara de ovo e hortelã



S.A. REAL

ROTA DO PETISCO

"PETISQ' AQUI"

DE 1 A 30 DE JULHO



Para dar sabor às tardes de verão e usufruir das esplanadas, a Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança (ACISB) promove, uma vez mais, a Rota do Petisco.

Desta feita são cerca de 20 os estabelecimentos aderentes que, de 1 a 30 de julho, proporcionam aos clientes um petisco pelo valor estipulado de 6€, com bebida incluída.

A ideia nasceu como forma de impulsionar o movimento na cidade, gerar negócios e promover os estabelecimentos da cidade, muitos deles fora da zona central, mais conhecida e concorrida. O sucesso registado em edições anteriores leva a ACISB a repetir a iniciativa, respondendo à vontade dos próprios comerciantes.

Este ano, com o lema "Depois de petiscar é tempo de treinar", juntam-se à Rota do Petisco três ginásios associados da ACISB: o JDC Academia, o MS FIT CLUB e o Budo Gym - Artes Marciais e Cultura Física.

Os estabelecimentos aderentes à Rota vão entregar um cupão numerado a quem consumir os petiscos, habilitando-se os clientes a três mensalidades grátis, numa modalidade à escolha, uma em cada um dos ginásios referidos. Os resultados vão ser conhecidos e publicados no dia 3 de agosto, através da página do Facebook da ACISB.

Esta ideia surge como uma "brincadeira" com os consumidores, estimulando o consumo, e também serve para dar a conhecer os ginásios e estimular a prática de exercício físico e atividade desportiva.

No "Petisq' Aqui" há muitos estabelecimentos repetentes, que já participaram em edições anteriores e gostaram, e muitas estreias de espaços comerciais novos.

A filosofia continua a mesma, os aderentes devem proporcionar ao cliente um petisco acompanhado de bebida, a um preço inferior do que normalmente praticam.

A ACISB, através dos seus próprios canais e com o apoio da comunicação social local e nacional, divulga os espaços aderentes e os respetivos petiscos, para que os potenciais clientes se entusiasmem a participar.

Cada um dos estabelecimentos que integram a Rota do Petisco está devidamente identificado, com um cartaz alusivo ao petisco "oficial" daquele espaço comercial, na Rota do Petisco.

Biblioteca Café

CHOCO FRITO COM SALADA DE RÚCULA, FINO OU REFRIGERANTE

6€



Petisq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Café Moderno

PAOZINHO RECHEADO À MODERNO, REFRIGERANTE, FATIA DE BOLO CASEIRO E CAFÉ

6€



Petisq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Cafeteria ACG M

QUICHE COM SALADA E COPO DE VINHO

6€



Petisq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Casa da Zinha

TÁBUA DE ENCHIDOS E QUEIJOS, COM COPO DE VINHO

6€



Petisq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Cervejaria Alympios

PRATO DE CARACOL, TORRADA E FINO

6€



Petisq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Cervejaria da Sé

MEXILHÕES EM VIACRETA COM FINO OU COPO DE VINHO

6€



Petisq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Galinha da Vizinha

ASINHAS DE FRANCO COM FINO

6€



Petisaq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Café Goal Keeper

PREGO NO PÃO COM BEBIDA

6€



Petisaq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Gelataria Rosina

CREPE MISTO DE FIAMBRE E QUEIJO COM BEBIDA

6€



Petisaq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Marisqueira Fraga Selvagem

PETINCAS, PRESUNTO, FOLHETOS DE GAMBAS, VINHO OU CERVEJA

6€



Petisaq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



O Copinhos

PÉZINHOS COM COMINHOS E UM FINO

6€



Petisaq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Pastelaria Torrão

TOSTA MISTA, FINO, CAFÉ E PASTEL DE NATA (OU OUTRO)

6€



Petisaq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Queen Food & drinks

MOELAS À QUEEN, COM CERVEJA ESTRELLA DA GALIZA 1906.

6€



Petisq' Aqui!

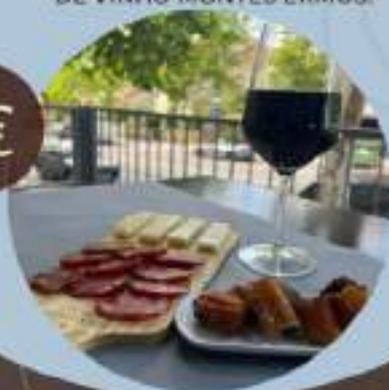
DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Restaurante Restaurador

QUEIJO DE BORNES, SALPICÃO DE FRANÇA E ROJÕES, COPO DE VINHO MONTES ERMOS.

6€



Petisq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Restaurante Tribuna

COGUMELOS RECHEADOS COM ALHEIRA E COPO DE VINHO

6€



Petisq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Sotinho

PEIXINHOS DO RIO FRITOS, COPO DE VINHO BRANCO TRANSMONTANO E "CASQUEIRO"

6€



Petisq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Taberna do Zavali

BOLA DE ALHEIRA COM PURÉ DE MAÇA E COPO DE VINHO

6€



Petisq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



Tasca Noz

TORRADA TRANSMONTANA (QUEIJO REGIONAL, PRESUNTO E TOMATE), AZEITONAS E CERVEJA

6€



Petisq' Aqui!

DE 1 A 30 DE JULHO 2023 | BRAGANÇA



FEIRA DOS STOCKS DO COMÉRCIO LOCAL

No total 40 comerciantes aderiram à Feira dos Stocks do comércio local que durante dois dias trouxe animação e negócios à Praça Camões

Com o intuito de dinamizar a cidade e criar novas oportunidades de negócio, a ACISB organizou, na Praça Camões, em Bragança, a Feira dos Stocks do Comércio Local.

Com participação gratuita, 40 comerciantes da cidade responderam ao repto e aproveitaram a oportunidade para se dar a conhecer e, obviamente, para vender.

A iniciativa agradou a comerciantes e à comunidade em geral, os clientes, que conseguiram, a baixo preço, fazer compras, tendo num único espaço uma oferta muito diversificada.

A Feira foi aberta a todos os setores de venda, desde a roupa e calçado, aos artigos de higiene, beleza e bem estar, aos livros, vinhos, flores, assessorios de moda e até motas, entre muitas outras coisas.

A ACISB, com o apoio da Câmara Municipal de Bragança, aproveitou os stands da Feira de Artesanato, para realizar este pequeno evento.

Integrada na Feira de Stocks a ACISB também organizou uma Festa dos anos 80, com o apoio dos Tuga Boys, DJ's da cidade levaram muita animação.

Feira dos Stocks do Comércio Local

**13 e 14 de maio
Praça Camões
Bragança**



A poster for the 'REMEMBER 80's & 90's ONLY Stocks Party'. It features a woman in a pink outfit and sunglasses, a boombox, and the text 'REMEMBER 80's & 90's ONLY Stocks Party'. Below the poster, it lists the DJs: FERNANDO SALVADOR, LECHA, and PAULO DJPLUX. At the bottom, it says 'S.A. 13 DE MAIO | 22H00 | PRAÇA CAMÕES | BRAGANÇA'.



Feira dos Stocks do Comércio Local

**13 maio
e 14
Praça
Camões**

Programa

Dia 13 de maio
 15h00 - Abertura
 23h00 - "Remember 80's & 90's" on
 Stocks
 Dia 14 de maio
 11h00 - Abertura
 18h00 - Encerramento



SESSÃO DE ESCLARECIMENTO COM A AUTORIDADE TRIBUTÁRIA

A Direção de Finanças de Bragança - Divisão de Inspeção Tributária, em colaboração com a ACISB, realizou uma ação de prevenção, subordinada ao tema "Apoio ao cumprimento das normas fiscais (IRS e IVA...)", com especial incidência nas obrigações de faturação, comunicação de faturas, documentos de transporte e novas regras do procedimento inspetivo.



SESSÃO DE ESCLARECIMENTO COM A ACT

A convite da ACISB, os serviços de fiscalização da Autoridade para as Condições de Trabalho (ACT) de Bragança desenvolveram duas sessões de esclarecimento para os empresários.

Duas sessões muito concorridas onde todos puderam colocar questões e dúvidas, diretamente com a entidade fiscalizadora.

Questões de contratação, direitos e deveres dos trabalhadores e dos empregadores, Medicina e Higiene no Trabalho, horários e registos, folgas e férias, formação, entre outros assuntos foram aqui esclarecidos.

O objetivo destas sessões promovidas pela ACISB é partilhar a informação, de forma a que as empresas possam cumprir a lei e, assim, evitar os autos de contra-ordenação e as pesadas coimas.



SOLAR BRAGANÇANO, UMA REFERÊNCIA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL



Guardiões de sabores tradicionais, embaixadores gastronómicos de um território, tantas são as classificações que podemos atribuir a António Desidério e Ana Maria, que há 40 anos abriram o Solar Bragançano, bem no coração da cidade de Bragança.

O restaurante sempre funcionou num edifício do séc. XVII. Possui diversas salas de refeições, mesas com enorme requinte, um jardim interior e uma sala dedicada à literatura. Há quadros assinados nas paredes e livros por todo o lado, um convite ao conhecimento, como também o é cada experiência gastronómica da casa. A cozinha, que confeciona a fogo lento, com tempo, dedicação e muito amor e respeito pela gastronomia, é “comandada” por Ana Maria. A sala de refeições tem como “mestre” António Desidério, um contador de histórias que não deixa nenhum cliente indiferente, porque tem sempre alguma peculiaridade que acrescenta a cada visita, tornando cada experiência única. E o mais importante, a carta que soma alguns dos pratos e produtos mais emblemáticos da gastronomia transmontana, propõe sempre peixes frescos e pratos especiais de caça. As características da cozinha regional acentuam-se nalgumas propostas, como a Sopa de Castanhas, o Cabrito, a Perdiz, a Lebre ou o Veado.

António Desidério orgulha-se de contar que a lareira está acesa em permanência, sempre com os potes de ferro ao lume.

Nesta conversa com o casal recuamos 40 anos, para perceber que além da boa comida e do saber servir, nesta casa há uma enorme paixão pela gastronomia.

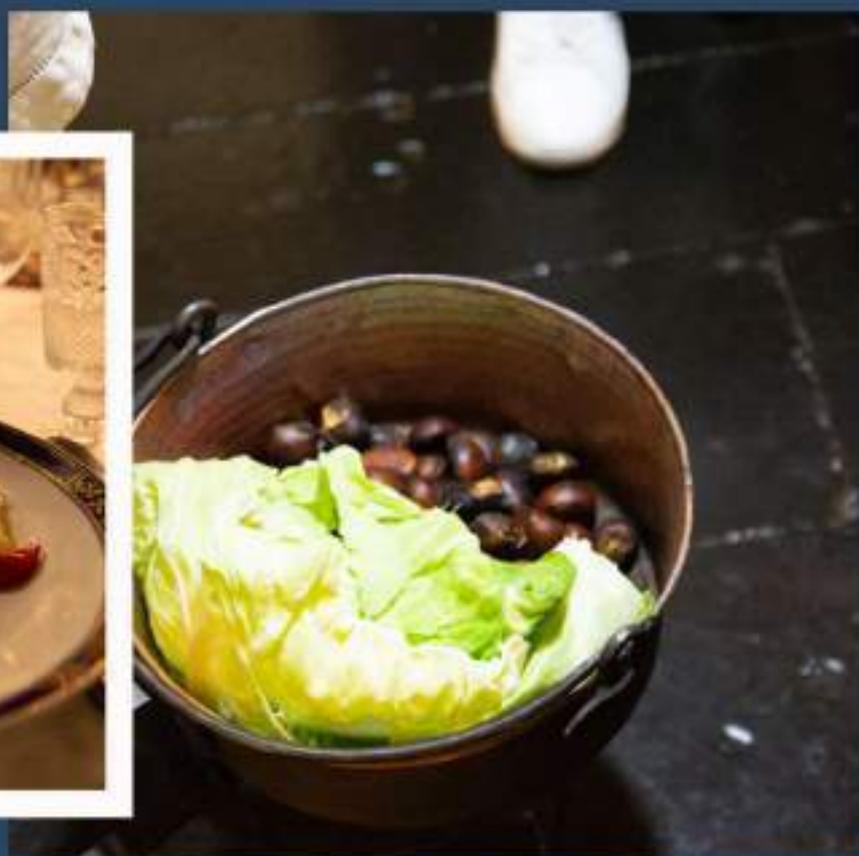
"Eu gostava de comer bem e não tinha dinheiro para comer bem todos os dias, a melhor forma de comer bem era abrir um restaurante", conta António Desidério, com o humor que o caracteriza.

Ana Maria era professora do primeiro ciclo e nos primeiros anos conciliou a atividade, que também a apaixonava, com o restaurante e ainda a educação dos filhos. "Sempre estive no comando", refere Desidério com orgulho bem patente no olhar de admiração que dirige à mulher. "Não era eu que cozinhava, só garantia as sobremesas que sempre fui eu que fiz, já fiz milhares", revela a responsável de cozinha. Não consegue apontar uma sobremesa preferida, confessa-se gulosa e diz gostar "de todas", mas a última é sempre a melhor e, atualmente, a "tarte surpresa" é o ex-libris da casa: "só é surpresa a primeira vez que o cliente a prova, depois eu revelo o segredo", acrescenta.

Há muitos anos que o Solar Bragançano é um dos restaurantes mais referenciados em revistas da especialidade, mas nem sempre foi assim.

No primeiro verão que o restaurante abriu toda a clientela era estrangeira, não havia clientes portugueses e muito menos da cidade de Bragança. "Aparecemos nos guias estrangeiros e isso foi o que nos trouxe os primeiros clientes. Nessa altura já havia turismo, vinha muita gente para Montesinho", recorda. "Eu penso que já recebemos aqui clientes de todo o mundo, temos tantos cartões guardados de pessoas de todo o lado", continua mostrando orgulho, sobretudo porque quem vai ao Solar Bragança regressa, aliás, a gastronomia é um dos cartões de visita da região.





Regressando à origem, António Desidério, refere a famosa frase “ainda somos do tempo em que uma carroça puxada por uma mula vinha das Quintas da Seara trazer as nabijas e outros legumes; a água faltava com frequência, as torneiras ficavam abertas, depois vinha a água outra vez e era uma inundação; ainda a trovoada não tinha chegado já as instalações da luz estavam a ir ao ar”, refere. “Na Rua Direita podia-se andar para baixo e para cima, nos dois sentidos, estacionava-se à porta do restaurante”, continua.

As memórias causam-lhe graça, mas o empresário reconhece que a cidade “está muito melhor agora, muito melhor organizada, muito mais bonita”. A mulher acrescenta a limpeza da cidade de Bragança, reconhecida e apontada com frequência pelos turistas. “Se sair daqui tem dificuldade em encontrar um papel no chão”, refere Desidério com orgulho.

Esta constatação fez-lhe recordar uma ocasião em que um cliente ao sair do solar atirou com a fatura para o chão. “Eu vi, fui lá, apanhei o papel, descobri a morada do cliente e enviei-lhe pelo correio a fatura, dizendo, penso que terá perdido este documento que lhe pertence”, recorda entre risos. Uma lição que o cliente agradeceu, uma história que António Desidério conta sem parar de rir.

Os tempos iniciais não foram fáceis, mas o casal sublinha que sempre teve outras fontes de rendimento que lhes permitiram nunca baixar a qualidade, nem deixar cair o padrão de serviço que construiu.



Solar Bragançano parece “sala da ONU”

Não havia redes sociais, mas a palavra foi passando sobretudo fora de Portugal. “Não tínhamos um cliente de Bragança e poucos portugueses, também não havia estradas como agora, havia comboio, mas não chegavam ao solar, os de cá não acreditavam em nós”, conta. Em 40 anos de trabalho Ana Maria e Desidério já atenderam milhares de pessoas de todo o mundo e há dias em que na mesma sala de refeições há pessoas de mais de uma dezena de países diferentes. “Nesta semana tive um cliente que referiu que estava a ouvir tantas línguas diferentes que a nossa sala parecia uma sala da ONU”, contou Ana Maria.

Ambos são verdadeiros anfitriões da cidade, recebem pessoas de todos os extratos sociais, diferentes culturas, diferentes níveis de educação e sublinham que, por norma, são as pessoas mais “destacadas” profissionalmente, que revelam maior humildade. Ana Maria fala com saudade, por exemplo, do ex-ministro Mariano Gago, apontando-o como um dos clientes por quem guardou maior apreço, precisamente pela sua postura simples e humilde.



Pelo Solar Bragançano já passaram todas as mais ilustres figuras de Estado, governantes, artistas consagrados, nacionais e estrangeiros, vedetas televisivas e cinematográficas, jornalistas e tantos cidadãos comuns, com ou sem destaque social. Todos os clientes são atendidos com a mesma deferência, tratados com a mesma consideração.

Muitos transformam-se em amigos, guardados com muito carinho no coração deste casal: "eu acho que muitos dos nossos clientes já só vêm cá para nos ver e para ver se ainda cá continuamos", diz com graça Ana Maria reforçando que, apesar do cansaço causado por alguns dias mais intensos, não está nas intenções do casal a reforma. "Tive uma vida muito intensa, se parar morro", ri a anfitriã. Desidério acrescenta que lhe faz falta ainda mais tempo "para trabalhar".

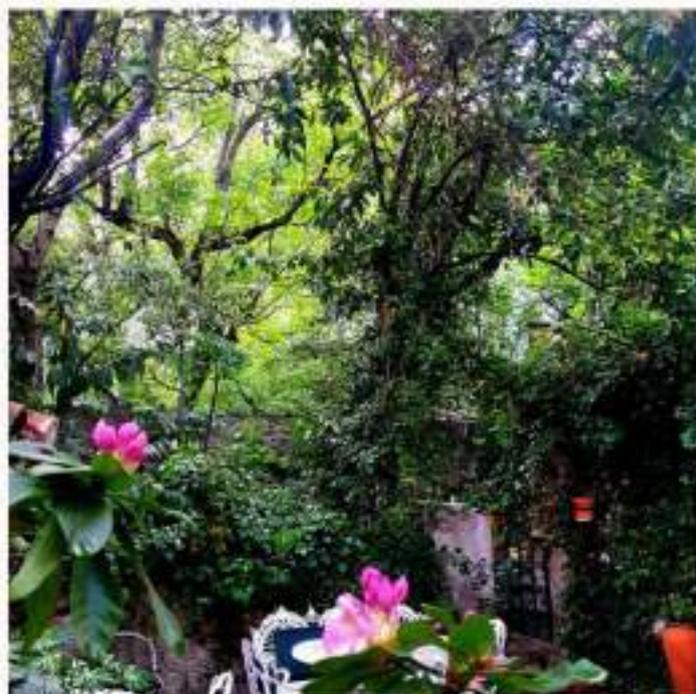
Há famílias que regressam ao Solar Bragançano com tanta frequência, ao longo de tantos anos, que o casal acompanhou o crescimento dos filhos e dos filhos destes.



O jardim do solar acompanhou a história da casa, foi António Desidério que plantou cada árvore daquele espaço que tem uma figueira, um marmeleiro e vários loureiros, rodeados por flores diversas que dão um ar aconchegante e perfumado ao local.

Mesmo estando no centro de Bragança nestes jardins não se ouve o burburinho da cidade, o barulho e as buzinas dos carros.

É um pequeno santuário para os pássaros, que Desidério e Ana Maria já identificam com facilidade, pelo simples canto. Um pequeno para fazer uma pausa e degustar uma excelente refeição, acompanhada por um bom vinho e boa companhia.



Comer, passear e esperar

António Desidério e Ana Maria, como tantos outros empresários de tantas outras áreas de negócio, foram forçados a encerrar durante a Pandemia da doença Covid-19. Uma pausa, que não fossem as vivências dramáticas de tantas pessoas, as perdas irrecusáveis de vidas roubadas por um vírus que ninguém compreendia, teria sido "agradável".

"Eu sempre tive o sonho de estar de férias numa casa apalaçada, com alguém a cozinhar para mim, e a dar uns passeios pelo campo sem ninguém me chatear", brinca Desidério.

Foi mais ou menos assim. O casal viveu o período de confinamento em casa, com saídas diárias para caminhar, "oito quilómetros por dia", sublinha Ana Maria, aproveitando o percurso para colher na terra o que a natureza dá. "Apanhava azedas, agriões, merujes, cardos (fazia sopa de cardos e com as nervuras peixinhos da horta), funcho e tantas outras coisas. Chegava a casa e cozinhava. Costumava dizer ao meu marido vamos lá embora, já que não trabalhamos temos de ir ao campo buscar comida", recorda.

Era assim diariamente durante o compasso de espera para o ansiado regresso à vida ativa e às rotinas profissionais.

Esta leveza tornava os dias mais ligeiros e o espetro que pairava no ar menos doloroso: "Temos consciência que, a nível dos negócios, foi difícil para muita gente, gente mais jovem, nós com uma certa idade já encaramos a realidade com maior tranquilidade", acrescenta.

Mas esta paragem forçada serviu para reforçar a paixão pelo restaurante, por partilhar os segredos da gastronomia com quem vai ao Solar Bragançano, pelas conversas com os clientes, pelo convívio e pelos sorrisos sem máscaras.

Talvez este sentimento tenha contagiado toda a sociedade, desde a reabertura do restaurante,



após o confinamento obrigatório, que o Solar Bragançano tem estado sempre cheio, não sendo possível conseguir uma mesa sem reserva prévia.

António Desidério continua a partilhar o seu peculiar humor com os clientes, a mostrar a importância de respeitar o saber fazer tradicional, a qualidade dos produtos da terra, a promover os melhores vinhos e a contar histórias, de cá e de lá. Quem as ouve guarda-as na memória, ao lado dos paladares que experimenta, quando está a degustar a comida confeccionada no lume, em potes de ferro, quando se delicia com as sobremesas da Ana Maria, que na sua simplicidade, simpatia e elegância, partilha o amor que transforma a gastronomia em arte.



EDITORIAL

MARIA JOÃO RODRIGUES
PRESIDENTE DA DIREÇÃO DA ACISB



Estimados associados

A ACISB tem como grande propósito trabalhar no sentido de defender os seus associados e de, na medida do possível, conseguir criar dinâmicas locais, através da realização de iniciativas diversas e de promoção, capazes de impulsionar os negócios.

O desafio é enorme, não nos faltam ideias, mas, algumas vezes, faltam-nos recursos para conseguir implementar tudo o que gostaríamos.

Ainda assim, damos o nosso melhor e acreditamos que os nossos associados reconhecem o esforço.

Para tudo o que fazemos precisamos de vós, as iniciativas são dirigidas aos nossos associados e sem o vosso envolvimento não é possível fazer seja o que for. Ora aqui encontramos algumas dificuldades. Bem sabemos das vossas agendas ocupadas, muitas vezes da falta de pessoal, mas pedimos que façam um esforço, porque vale sempre a pena.

A par das iniciativas decidimos promover sessões de sensibilização e informação sobre diversas temáticas de interesse geral. Convidamos as entidades responsáveis e solicitamos que desenvolvam nas nossas instalações essas sessões informativas, no sentido de informar, esclarecer e esclarecer dúvidas.

A adesão tem sido fantástica.

Estamos em pleno verão, é a altura do ano em que temos mais gente e movimento na cidade, fazemos votos que desenvolvam bons negócios.

Maria João Rodrigues
(Presidente da Direção da ACISB)

Ficha Técnica

Boletim Informativo

Periodicidade
trimestral

Edição N. 16
Julho 2023

Coordenação:
Anabela Anjos –
Secretária Geral da
ACISB

Produção:
Gabinete de
Comunicação e
Imagem da ACISB

Rua Abílio Beça, n.º92
1.º Andar
5300-011 Bragança

Telefone:
(+351) 273 331 947



ACISB

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL,
INDUSTRIAL E SERVIÇOS
DE BRAGANÇA