NOTA DE IMPRENSA

N.º 222/2025-2029, de 23 de novembro de 2026

Município de Ílhavo apresenta a Chora no centro do festival Gastronomia de Bordo 2026

Ílhavo convida a sentar-se à mesa, a descobrir o território e a conhecer as histórias que fazem da Gastronomia de Bordo muito mais do que uma refeição: uma expressão viva da sua identidade e da sua história.

A apresentação pública da edição de 2026 decorreu esta manhã, no Museu Marítimo de Ílhavo, num momento que voltou a afirmar a importância da Gastronomia de Bordo enquanto património cultural, histórico e identitário, indissociável da Faina Maior e da memória da pesca do bacalhau.

Mais do que uma iniciativa de promoção gastronómica, o Gastronomia de Bordo é um particular momento de afirmação e valorização territorial, e constitui uma oportunidade para preservar, valorizar e dar a conhecer um património que nasceu das exigências e das circunstâncias da vida a bordo dos navios bacalhoeiros. Uma gastronomia de recursos, engenho e partilha, construída a partir da experiência dos homens que enfrentavam os mares do Norte e que transporta consigo histórias, saberes, práticas e memórias que importa transmitir às novas gerações.

Duas experiências à mesa, uma identidade comum

Na edição deste ano, o festival apresenta duas novidades de vivência das experiências gastronómicas que são propostas pelos 17 restaurantes aderentes (mais um que na edição de 2025), procurando proporcionar diferentes formas de descobrir e saborear a Gastronomia de Bordo.

«Chorar por Mais» é uma proposta individual, mais leve, inspirada na tradicional «Chora», um dos pratos mais emblemáticos da gastronomia praticada a bordo dos navios bacalhoeiros.

«Ementa da Messe» propõe uma experiência de partilha, dirigida a duas ou mais pessoas, através de um menu composto por, pelo menos, três pratos,

evocando também o espírito de convívio e de comunidade que marcava as refeições a bordo.

Mas estas experiências prolongam-se para além da mesa. Quem participar no festival poderá usufruir de uma visita gratuita a um dos museus do Município, à sua escolha, e descobrir seis mini-roteiros auto-orientados, concebidos para dar a conhecer diferentes territórios, paisagens, patrimónios e atividades que ajudam a compreender a identidade do Município.

Seis mini-roteiros para descobrir o território e as suas histórias

Associados ao Festival Gastronomia de Bordo 2026, os seis percursos convidam a uma descoberta de Ílhavo através da sua relação histórica com o mar, a Ria, a pesca, as atividades tradicionais e as comunidades locais:

• Roteiro 1 – Costa Nova: a história dos palheiros e a vida dos pescadores;

• Roteiro 2 – Barra: o mar, a Ria, a areia e o Farol;

• Roteiro 3 – Ílhavo: as memórias das gentes do mar;

• Roteiro 4 – Gafanha da Nazaré: os portos e a pesca do bacalhau;

• Roteiro 5 – Gafanha da Encarnação: os bivalves da Ria de Aveiro;

• Roteiro 6 – Vale de Ílhavo: moagens, padeiras e cardadores.

Estes percursos permitem alargar a experiência do Festival, aproximando a gastronomia dos lugares, das pessoas e das atividades que lhe deram origem, e reforçando a ligação entre património gastronómico, cultural, natural e turístico.

Matosinhos apresenta o projeto «World's Best Fish»

A sessão de lançamento ficou também marcada pela apresentação do projeto «World's Best Fish», da Câmara Municipal de Matosinhos, uma iniciativa de valorização gastronómica e turística que constitui uma referência na promoção da identidade e dos recursos ligados ao mar.

Matosinhos, reconhecida pela UNESCO como Cidade Criativa da Gastronomia, partilhou a sua experiência e a abordagem de um projeto que demonstra como a gastronomia pode assumir um papel central na valorização do território, na afirmação da identidade local e na criação de novas oportunidades de desenvolvimento turístico e económico, com um envolvimento sólido da restauração local.

Esta partilha permitiu reforçar a importância da cooperação e da troca de experiências entre municípios que encontram na relação com o mar, na cultura gastronómica e na valorização dos seus recursos endógenos elementos fundamentais da sua identidade.

A biblioteca pessoal do chef Hélio Loureiro passa a integrar o património do Município

Outro dos momentos de particular significado foi a assinatura de um protocolo de cedência ao Município de Ílhavo de cerca de 3.000 livros provenientes da biblioteca pessoal do chef Hélio Loureiro.

Trata-se de um acervo de enorme valor, que ultrapassa largamente a dimensão da literatura gastronómica. Estas obras representam um importante património histórico, cultural e documental, reunindo conhecimento, investigação, tradições e diferentes expressões da cultura alimentar e da gastronomia.

A decisão do chef Hélio Loureiro de confiar este espólio ao cuidado do Município de Ílhavo constitui um gesto de grande generosidade e confiança, que muito honra e orgulha o Município.

A sua incorporação representa uma oportunidade para preservar, estudar, valorizar e, futuramente, disponibilizar à comunidade um conjunto documental de particular relevância, contribuindo para o conhecimento e a divulgação da história da alimentação e da gastronomia.

Uma celebração que liga passado, presente e futuro

Com esta edição, o Festival Gastronomia de Bordo 2026 reafirma a sua vocação de celebração de um património que faz parte da história coletiva do Município de Ílhavo e das suas gentes.

Através da gastronomia, dos museus, dos percursos pelo território e da partilha de conhecimento, o festival convida residentes e visitantes a descobrir uma identidade construída na relação com o mar e com a Ria, valorizando as tradições sem deixar de criar novas oportunidades de promoção cultural, turística e económica.

De 27 de novembro a 8 de dezembro, os restaurantes aderentes voltam, assim, a abrir as portas a esta viagem pelos sabores e pelas memórias da tradicional e histórica Gastronomia de Bordo.