

DEZEMBRO 2022

# BOLETIM INFORMATIVO

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL, INDUSTRIAL E SERVIÇOS DE BRAGANÇA



FELIZ

**ANO  
NOVO**

[WWW.ACISB.PT](http://WWW.ACISB.PT)

# ÍNDICE

03

**ROTA DO COCKTAIL**

06

**MUSEU ABADE DE  
BAÇAL**

12

**ARTE NA  
GASTRONOMIA**

16

**CASTANHA**



18

**CHESTWINE**

10

**DONA ERAGO: DE  
BRAGANÇA PARA O  
MUNDO**

22

**BRAGANÇA TERRA  
NATAL E DE SONHOS**

24

**EDITORIAL**



# CONTEÚDOS

# ROTA DO COCKTAIL

**Rota do Cocktail de Inverno de 1 de dezembro a 8 de janeiro.  
Oito bares aderiram à iniciativa, oferecendo, por 5€, um  
cocktail para aquecer corpo e alma nos dias frios de inverno.**

Numa época em que se abre mais o convívio, cerca de uma dezena de bares da cidade de Bragança aderiram à iniciativa Rota do Cocktail de Inverno. O cocktail da Rota, vendido por apenas

5€, foi pensado para aquecer momentos, sabores intensos, que querem estimular a comunidade a frequentar mais os cafés e bares da cidade.

De 1 de dezembro a 8 de janeiro



ACISB  
ASSOCIAÇÃO COMERCIAL,  
INDUSTRIAL E SERVIÇOS  
DE BRAGANÇA

5€

Os aderentes estão dispersos pela cidade, a participação na Rota promove a mobilidade dos clientes e dá a conhecer novos espaços, com uma oferta diversificada.

Alguns dos participantes decidiram incorporar nos seus cocktails produtos endógenos, associados à época do inverno, sendo também esta uma forma de promover os recursos locais, mostrar novas formas de utilização desses produtos, sobretudo aqueles de qualidade reconhecida.

Os bares concordaram em fixar um preço único promocional para o Cocktail associado à Rota, estimulando assim a procura e a vontade da comunidade em geral experimentar novos sabores, novas experiências.

## **COCKTAILS DE INVERNO, PARA DAR SABOR AOS MOMENTOS DE CONVÍVIO MAIS ESPECIAIS.**

04

Esta iniciativa, que conta com a organização da Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança (ACISB), foi pensada numa reunião colaborativa, que juntou diversos empresários, e cujo objetivo foi pensar em ideias que contribuam para a criação de dinâmicas locais que promovam o negócio e que mostrem que o comércio e serviços estão ativos e empenhados em criar sempre novas razões para merecerem a visita dos clientes.

Uma reunião realizada no âmbito do projeto +Bragança (2ª edição), cofinanciado pelo Norte 2020, Portugal 2020 e União Europeia, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER).

O projeto desenvolvido pela ACISB, contempla diversas ações de valorização e promoção territorial do tecido económico local.

Todos os estabelecimentos aderentes à Rota do Cocktail estão perfeitamente identificados.





**ROTA DO COCKTAIL**  
BRAGAÇA  
01 DE DEZEMBRO 2021  
08 DE JANEIRO 2022

**Biblioteca Café**

**Cocktail:**  
**Caretto**

**Ingredientes:**  
Pasta de castanha  
Vinho de Trás-os-Montes  
Frutos secos  
Sumos  
Licores

5€



**ROTA DO COCKTAIL**  
BRAGAÇA  
01 DE DEZEMBRO 2021  
08 DE JANEIRO 2022

**BÔ CAFÉ BAR**

**Cocktail:**  
**Chocodry**

**Ingredientes:**  
Chocolate quente  
Espuma de leite  
Canela  
Laranja  
Gin

5€



**ROTA DO COCKTAIL**  
BRAGAÇA  
01 DE DEZEMBRO 2021  
08 DE JANEIRO 2022

**Queen Food&drinks**

**Cocktail:**  
**Queen**

**Ingredientes:**  
Licor Beirão  
Gingerel  
Gengibre  
Maracujá  
Hortelã

5€



**ROTA DO COCKTAIL**  
BRAGAÇA  
01 DE DEZEMBRO 2021  
08 DE JANEIRO 2022

**TABERNA DO JAVALI**

**Cocktail:**  
**Brandy**  
**Cream**

**Ingredientes:**  
Aguardente  
Finest Call  
Orgeat  
Água de mel  
Clara de ovo  
tostada

5€



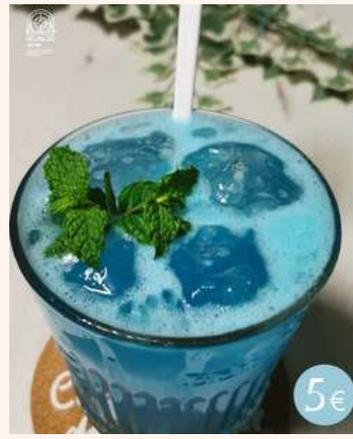
**ROTA DO COCKTAIL**  
BRAGAÇA  
01 DE DEZEMBRO 2021  
08 DE JANEIRO 2022

**Marron Oficina de Castanha**

**Cocktail:**  
**Marron**

**Ingredientes:**  
Vinho Branco DOC  
Trás-os-Montes  
Licor de Castanha  
Marron  
Crema de Castanha  
Natas  
Castanha confitada

5€



**ROTA DO COCKTAIL**  
BRAGAÇA  
01 DE DEZEMBRO 2021  
08 DE JANEIRO 2022

**LAGOA AZUL**

**Cocktail:**  
**LAGOA AZUL**

**Ingredientes:**  
Gin  
Blue Curação  
Sumo natural de Lima  
Hortelã

5€



**ROTA DO COCKTAIL**  
BRAGAÇA  
01 DE DEZEMBRO 2021  
08 DE JANEIRO 2022

**JP ROCK CAFÉ**

**Cocktail:**  
**Winter Honey**

**Ingredientes:**  
Rum especial  
Triple Seco  
Sumo de limão  
Dash Monin  
Mandarine

5€



**ROTA DO COCKTAIL**  
BRAGAÇA  
01 DE DEZEMBRO 2021  
08 DE JANEIRO 2022

**KAFÉ & KOPUS**

**Cocktail:**  
**Flamingo**  
**Porto**

**Ingredientes:**  
Vinho do Porto  
Aguardente  
Mel  
Canela

5€



# MUSEU ABADE DE BAÇAL

**DIVERSAS FORMAS DE ARTE QUE CONTAM ESTÓRIAS E QUE ESCREVEM A HISTÓRIA DO NORDESTE TRANSMONTANO**

“

De olhos bem abertos e ouvidos atentos, percorremos as catorze salas de exposição, enquanto viajamos na história através das coleções de Arqueologia, Epigrafia, Arte Sacra, Pintura, Ourivesaria, Numismática, Mobiliário e Etnografia. E porque a Arte está também presente na gastronomia sugerimos algumas experiências arrebatadoras que pode usufruir à mesa, em Bragança.

06

## PRESS TRIP

No âmbito do projeto +Bragança (2ª edição), cofinanciado pelo Norte 2020, Portugal 2020 e União Europeia, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), a ACISB organizou mais uma press trip, uma viagem de familiarização por Bragança, proporcionada a bloggers e jornalistas, no sentido de promover o território em todas as suas vertentes.



O Museu Abade de Baçal é um dos grandes ícones da cultura do Nordeste Transmontano. Instalado num edifício nobre do se. XVIII, o antigo Paço Episcopal, expropriado à Igreja durante a 1ª República, o Paço foi entregue à Câmara Municipal de Bragança para receber organismos estatais a que a edilidade tinha de fornecer acomodação. E aqui sediaram a Guarda Nacional Republicana, a Conservatória, as Finanças, a Caixa Geral de Depósitos, o Arquivo Distrital, a Biblioteca Erudita e o Museu Regional criado em 1915.

O edifício sofreu alterações profundas, durante algum tempo coabitaram no mesmo imóvel o Arquivo Distrital e Biblioteca Erudita com o Museu Regional do Abade de Baçal, atribuindo o rés-do-chão ao Arquivo e Biblioteca e o primeiro andar ao Museu.

Em 1994 arrancou um novo projeto de intervenção, da responsabilidade de António Portugal e Manuel Maria Reis, intervindo na Casa do Diretor, serviços administrativos e reorganização museológica e museográfica da exposição permanente, envolvendo esta campanha

quase todo o edifício, à exceção do corpo da Biblioteca que, conjuntamente com o edifício contíguo adquirido para o efeito, constituiria a área de intervenção da 2ª fase, reformulando a entrada e criando novos espaços expositivos permanentes e temporários, para além da criação da área das Reservas. O Museu do Abade de Baçal dispõe também de um amplo jardim relvado, com cerca de quatro mil metros quadrados, de acesso gratuito e, assim, colocado à fruição do público.

O projeto dos arquitetos António Portugal e Manuel Maria Reis contou com a intervenção da artista plástica Cristina Valadas, que partiu do material vegetal existente para criar um espaço fundamentalmente lúdico, tendo como elemento central uma espiral de buxo que termina num pequeno espelho de água e no relógio de sol ali colocado. Uma curiosidade, as sebes ali colocadas, que parecem desenhar um pequeno labirinto, afinal pretendem desenhar o perfil do rosto do próprio Abade de Baçal.



## COLEÇÕES E AS CURIOSIDADES



Sala a sala, as diversas exposições do Museu Abade de Baçal conseguem sempre surpreender-nos.

Começamos pela sala do território, um espaço dedicado à arqueologia, com peças que datam da proto-história e que nos vão contando a história da ocupação humana do Nordeste Transmontano. As peças ali expostas falam das atividades económicas, das hierarquias sociais, das crenças, da religião, da arte e tantas outras coisas. Há documentos e há objetos que nos vão

guiando na história e que refletem o poder. Por exemplo com símbolos do poder municipal podemos ver as varas atribuídas a quem era detentor do poder e da justiça, mas também uma coleção de quadros dos pelourinhos edificadas na região. Também podemos compreender os hábitos do quotidiano da população, das famílias ricas e das famílias pobres. E como as comunidades viviam em sociedade, como, por exemplo, condenavam o mal dizer, estando

exposto no Museu um objeto, que será peça única em Portugal, um freio para os crimes de língua. Os quadros com os serões à volta da lareira falam de vivências, da reunião das famílias, da tradição de rezar, os utensílios domésticos, como o cântaro para ir à fonte, ou o pote onde se cozinhava. Há no Museu Abade de Baçal vários braseiros que revelam a posição social de quem os possuía em suas casas. Noutra sala podemos através da epigrafia compreender o período

da Pax Romana instituída pelo império, que marca a evolução da economia de subsistência para uma economia de mercado baseada em cidades, com generalização da circulação de moeda e uma nova reorganização territorial e social. Isto exigiu a criação de uma cada vez mais complexa rede viária para a circulação do exército e de bens e mercadorias. Desta rede viária são provenientes os marcos miliários que pertencem à coleção do Museu, os quais continham informações relativas à via onde estavam

colocados e informação sobre a distância ao Fórum Romano.

Como curiosidade percebemos como os marcos miliários em algumas ocasiões eram aproveitados como sarcófagos, estando ocultos por dentro, onde possivelmente depositavam os corpos.

A epigrafia romana, e mais especificamente a do povo Zoela que habitava a região de Bragança, é também bastante significativa na coleção do Museu.

O conjunto numeroso de achados é representativo da existência de elites

locais com poder económico que lhes permitia mandar esculpir este tipo de objeto funerário, ele próprio símbolo de distinção social. Da análise da forma e decoração destas peças, ressalta-se a sua leitura tripartida: a cabeceira, como símbolo astral, simbolizando a fonte da Vida; a base, como o mundo terreno, e entre eles, a mensagem funerária, que representa a comunidade em que se insere o defunto, traço de reafirmação da importância da estrutura familiar e de linhagem.

## ARTE SACRA

No interior do Museu Abade de Baçal existe uma sala especial que conserva o texto e um altar da capela original do antigo Paço Episcopal. É apenas uma das relíquias de arte sacra que ali existem. Na escultura a obra mais antiga é uma Virgem com o Menino, proveniente da Igreja de São Vicente, data provavelmente do século XV. No que respeita ao mobiliário sacro, a peça mais significativa é a Arca dos Santos Óleos, datada do século XVIII, ostentando as armas de Dom Frei Aleixo de Miranda Henriques, 23º bispo de Miranda (1758–1770).



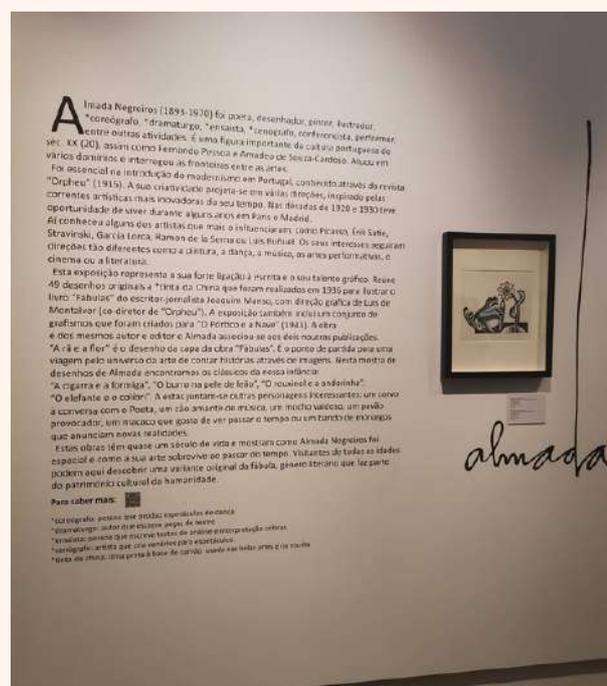


Produzida em pau-santo, esta arca tinha como função a guarda dos três Santos Óleos a utilizar durante o ano em toda a diocese e consagrados na cerimónia litúrgica da quinta-feira santa, sendo nessa ocasião solenemente benzidos e conservados em três âmbulas de prata, pertencentes à Diocese de Bragança-Miranda e também apresentadas na exposição permanente do Museu. Para além desta arca, destaque ainda para a cama em pau-santo, orientalizante, que ostenta as armas de Dom João Franco Oliveira, 19º bispo de Miranda (1701-1715). Há têxteis e tapeçarias, peças de ourivesaria e outras, que integram um espólio diversificado e de enorme valor.

## COLEÇÃO DE ILUSTRAÇÕES DE ALMADA NEGREIROS

Na área da pintura e desenho, entre diversas obras de diferentes autores que podemos ver no Museu Abade de Baçal, destacamos a coleção de ilustrações a tinta-da-china, de Almada Negreiros, para a obra *Fábulas*, de Joaquim Manso.

Mas a pintura está presente não apenas na sala final de exposições, onde também encontramos trabalhos de José Malhoa, Veloso Salgado, Aurélia de Sousa, Abel Salazar, entre outros. O Museu exhibe quadros de artistas desconhecidos, alguns pintados por encomenda, em que eram apenas facultados ao artista os materiais para que pudesse expressar na tela a sua arte. Presume-se que será o caso do quadro com o retrato do próprio Abade Baçal, que encontramos numa das primeiras salas de exposição.

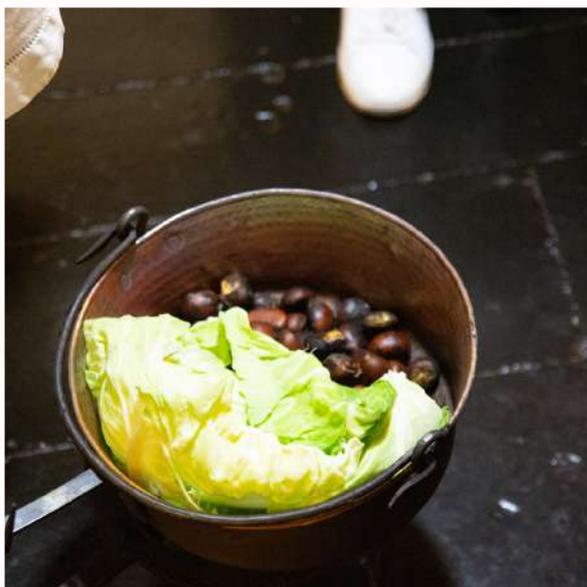




## ARTE NA GASTRONOMIA



Trás-os-Montes tem fama de possuir uma excelente gastronomia e Bragança faz jus a esta afirmação. A intensidade que denotam os objetos, e que nos falam da identidade forte dos povos que passaram por este território, que podemos perceber através da arte exposta nos museus, nos edifícios e nas ruas, também vigora à mesa dos restaurantes locais.



Nesta visita tivemos a oportunidade de usufruir de quatro experiências gastronómicas, completamente diferentes, mas todas elas extraordinárias.

Começamos com um jantar no **Solar Bragançano**. Situado no coração da cidade, em plena Praça da Sé, este restaurante é sui generis, pelo requinte e elegância, e sempre funcionou num edifício do Séc. XVII. Possui diversas salas de refeições, mesas com enorme requinte, um jardim interior, onde no verão também se servem refeições, e uma sala dedicada à literatura.

Há 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” pela dona Ana, mulher do Sr. Desidério, um contador de histórias que coordenada o serviço de sala com mestria e não deixa nenhum cliente indiferente, porque tem sempre alguma peculiaridade que acrescenta a cada visita, tornando cada experiência única.

As características da cozinha regional acentuam-se nalguns dos seus pratos, como a Sopa de Castanhas, o Cabrito, a Perdiz, a Lebre, o Veado, o Faisão ou os mais variados Peixes, mas também podemos usufruir da famosa posta de vitela mirandesa, com a certeza que foi grelhada na brasa.



## GALO NO POTE

Bem diferente, mas nem por isso menos interessante, foi a experiência que usufruímos na aldeia de Espinhosela. Depois de uma manhã a apanhar castanhas, foi-nos servido, por Lena Rodrigues que possui a empresa de catering **D&L**, um fabuloso galo no pote, confecionado nos tradicionais potes de ferro, em fogo lento ao lume. O acompanhamento é simples, mas perfeito: batata da Terra Fria Transmontana cozida nos mesmos potes de ferro. O galo no pote é um dos pratos mais típicos da região, comida de conforto caseira, que aos residentes sempre recorda a comida da avó, a comida da aldeia.



Com poucos meses de serviço, o **Restaurante Maria Luís**, localizado em Alfaião, a cinco minutos de Bragança, ofereceu-nos um conceito mais intimista, igualmente de excelente qualidade. Margarida e José, os proprietários, pensam em cada detalhe das ementas. Margarida nos comandos da cozinha é uma verdadeira criativa, que experimenta ingredientes e cria sensações em cada prato que apresenta. Oferecem comida de “conforto”, garantindo satisfação ao cliente. Na nossa visita provamos as entradas fantásticas, polvo, risoto de bacalhau e à sobremesa rabanada com bola de gelado. Woow, de chorar por mais.





A experiência terminou em pleno castelo de Bragança, na **Tasca do Zé Tuga**. Este espaço cultiva a arte e a poesia que podemos encontrar na gastronomia. Luís Portugal é o chef que conduz o cliente por experiências arrebatadoras e o melhor mesmo é dar-lhe total liberdade. O chef, que um dia trabalhou num banco, tem alma de poeta e cada prato que apresenta é uma criação única e irrepetível. É criativo e atrevido, que trabalha os cinco sentidos de quem prova as suas criações. Respeitador dos produtos locais, da sazonalidade, dos produtos da época, as experiências que coloca sobre a mesa confundem-se com a intensidade com que pode ser sentida a região. Cada prato é um aconchego à alma, serviço requintado condimentado com algumas pitadas de humor, que caracterizam um chef de aparência séria e simultaneamente frágil, mas que na sua relação com os tachos e as panelas, se transforma num gigante criativo. Na Tasca do Zé Tuga recomendamos sempre aquela que for a sugestão do chef, basta segui-lo sem contestar.



“

**A castanha é um dos produtos de referência e que serviu de mote para mais uma viagem de familiarização (Press Trip) pelo concelho de Bragança .**

**O fruto da época mais apreciado e aquele que maior retorno económico tem para a região, não apenas na venda direta mas também em outros negócios que impulsiona.**

Escolhemos a aldeia de Espinhosela, no concelho de Bragança, para fazer uma visita aos soutos e ter a experiência de apanhar castanhas. Nesta localidade, num ano normal, são colhidas **500 toneladas de castanha** que, vendidas a 2€/Kg, representam um rendimento de **1 milhão de euros**.

E é por esta razão que a aldeia tem mais gente na época da apanha da castanha, do que no mês de agosto, mês por excelência de regresso dos emigrantes, em grande número em todo o nordeste transmontano. Quem tem soutos na localidade, marca férias para este período porque a campanha da apanha da castanha pode durar várias semanas e é a atividade agrícola mais rentável da aldeia.





“

## Flor de Castanheiro usada para substituição de sulfitos na conservação do vinho

A **Casa do Joa** possui o primeiro vinho certificado a nível mundial com Chestwine, um produto natural para proteção e conservação de vinhos em substituição dos sulfitos. O ChestWine é um produto inovador, patenteado tanto a nível nacional como internacional, com elevadas propriedades de conservação, antioxidantes, antimicrobianas e estabilizantes, através da flor do castanheiro.

Este produto está a ser trabalhado pela empresa Tree Flower Solutions (TFS), uma empresa dedicada à investigação e desenvolvimento, produção e exploração comercial de conservantes naturais para a indústria agroalimentar e, em especial, de bebidas, nomeadamente a indústria vinícola e seus derivados.

## VANTAGENS DA UTILIZAÇÃO DO CHESTWINE

A vantagem da utilização deste ingrediente é sobretudo a completa eliminação da adição de sulfitos aos vinhos, permitindo aos produtores obterem vinhos com melhor expressão do seu Terroir e dentro da abordagem “Natural”. Por outro lado, este ingrediente conservante natural traz também uma mais-valia para o consumidor, na medida em que pode disfrutar de um vinho com as mesmas características físico-químicas e sensoriais, mas mais saudável e sem sulfitos adicionados.

Todo o processo de viticultura e vinificação do vinho, respeita tratamentos orgânicos e naturais. São usadas as leveduras indígenas presentes, sem adição de enzimas ou outros produtos enológicos. O vinho é protegido com adição de extrato de flor de castanheiro – ChestWine.

# DONA ERAGO

## DE BRAGANÇA PARA O RESTO DO PAÍS



**A primeira loja Dona Erago nasceu em 1981, na zona histórica de Bragança. Uma marca que carrega o nome da avó do proprietário e que já chegou a mais nove cidades no país.**

Atualmente com 73 anos, Raul Ramiro Palavras, olha com alguma nostalgia para o ano de 1981, quando se aventurou a abrir a primeira loja de têxtil lar na cidade de Bragança.

Abriu num pequeno espaço comercial, com apenas 50 metros quadrados, aos pés do castelo de Bragança, e a audácia do então jovem, vindo de Lagoaça, Freixo de Espada à Cinta, depressa se revelou numa aposta de sucesso.



“Quando nasceu a primeira loja o objetivo principal era a venda direta ao público local e satisfazer as necessidades específicas dos nossos vizinhos de Espanha”, refere.

“Havia pouca oferta e muita procura, como a demanda era grande o negócio cresceu rapidamente, posso dizer que os clientes compravam com sofreguidão”, conta, recordando os dias em que chegavam as carradas de mercadoria, que muitas vezes nem chegava às Prateleiras.

“Tínhamos clientela de Bragança, mas na altura os clientes mais importantes chegavam de Espanha, da zona de Puebla de Sanábria. Apreciavam muito os nossos têxteis, sobretudo os turcos”, refere o empresário que, nas memórias, guarda com entusiasmo os dias em que

chegavam as mercadorias, “e já estavam os clientes à espera, descarregávamos e os clientes levavam diretamente, nem tínhamos tempo de as colocar nas prateleiras”, recorda.

“Chegávamos a faturar mil contos (5 mil euros) por mês, o que na altura, em 1981, era muito dinheiro”, revela. Em 1981 o valor do salário mínimo geral em Portugal era de 11 contos (onze mil escudos) o equivalente a 54€.

Face a este sucesso rapidamente a loja se tornou pequena e o empresário adquiriu um espaço comercial mais amplo numa das avenidas novas mais importantes da cidade, a Avenida Sá Carneiro, onde ainda hoje se mantém.

A procura inicial não se manteve até à atualidade, “houve muitas oscilações, quebras na procura”, e a loja foi-se adaptando às conjunturas económicas e sociais.

“

## **Do interior para o litoral, de Bragança para a o mundo**

O empresário sentiu a necessidade duma maior expansão, sempre de uma forma sustentável, levou à procura de outras zonas do país “não só, com maior índice populacional como também onde era perceptível que a oferta da Dona Erago iria fazer a diferença em relação à dos seus concorrentes”.

Atualmente a Dona Erago, nome atribuído ao negócio em homenagem a Maria José Erago, única avó que o empresário conheceu e que quis homenagear, tem lojas abertas em Odivelas, Moscavide, Cova da Piedade, Baixa da Banheira, Alto Seixalinho, Barreiro, Setúbal, Montijo, Paivas e Coimbra.

“Todas as lojas foram construídas com muito esforço e empenho, tendo em conta as características específicas da região, de modo a termos os artigos mais adequados para aquelas populações”, remata.

Mas não foi o salto físico e geográfico que a Dona Erago deu. Cresceu também no mundo Web, criando uma loja virtual, com vendas online, vendendo para todo o mundo.

A plataforma, com o endereço <https://donaerago.com>, oferece produtos diversificados: Mesa e Cozinha, Roupa de Cama, Interiores, Bebê, Decoração e Roupa de Banho.





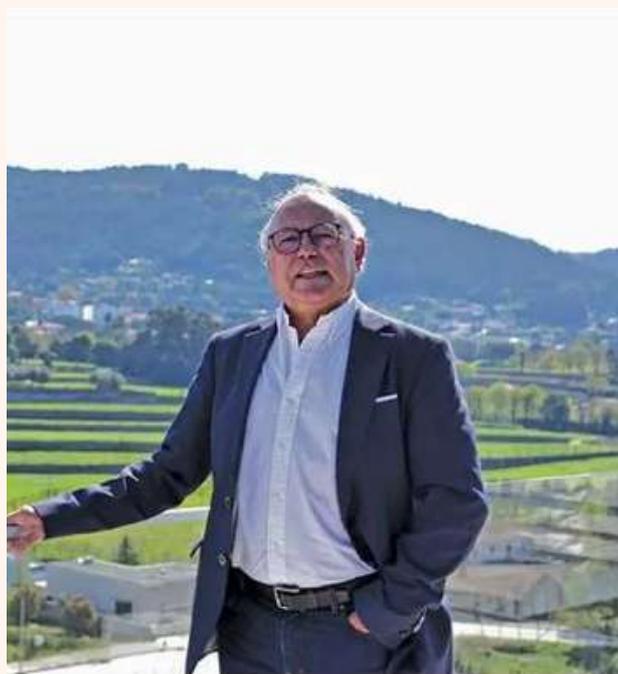
À distância de um clique, o cliente pode escolher os produtos do seu agrado e confortavelmente fazer a sua encomenda.

A Dona Erago, como outras empresas da nossa região, fez o caminho inverso ao que estamos na generalidade habituados. Não importou modelos do litoral para o interior, nasceu e cresceu no interior e levou o negócio para o litoral, mantendo, até hoje, a sede da cadeia de lojas, na cidade de Bragança.



## RAUL PALAVRAS

“ De uma maneira estruturada e com estratégia, criei a marca própria **“Dona Erago”**, que a Têxtil Rarial começou a comercializar com lojas próprias e venda por junto. A partir de 2002, tomamos a opção de nos especializarmos mais em têxteis-lar, e acho que fizemos a opção certa.



# BRAGANÇA

## TERRA NATAL E DE SONHOS

“Bragança, Terra Natal e de Sonhos” regressou com a maior pista de gelo natural de Trás-os-Montes e um programa repleto de atividades para miúdos, graúdos e famílias!



A Praça Camões, em pleno Centro Histórico foi novamente transformada no epicentro de Bragança, Terra Natal e de Sonhos.

Com uma Pista de Gelo natural coberta, com Funtrack e uma Casa do Pai Natal, onde o caloroso e simpático velhinho barbudo recebe as cartas de miúdos e graúdos.

O espaço tem também uma Mini Roda, um Carrossel e Baloço, um Comboio Infantil, concertos de música, Tasquinhas de Natal, com chocolate quente e outras iguarias, em tenda, que tem aquecido a verdadeira e genuína Terra Natal e de Sonhos.

Este ano a ACISB colabora ativamente, assegurando o funcionamento da bilheteira da pista de gelo, diariamente, entre o dia 1 de dezembro e 8 de janeiro de 2023.



Foto: CM Bragança

# EDITORIAL

MARIA JOÃO RODRIGUES  
PRESIDENTE DA DIREÇÃO DA ACISB



O Novo Ano será melhor!

O futuro é sempre incerto, mas temos de viver o presente com determinação e com atitude, confiando que o melhor está sempre por vir.

Pensar positivo, agir positivo, ser positivo. Não retiramos o tema de nenhum livro de auto-ajuda, tão só constatamos, graças aos ensinamentos da vida, que a atitude é meio caminho andado para o sucesso.

Os últimos anos foram desafiadores, dois anos de pandemia que nos deixaram em recessão económica, agravada pela guerra na Ucrânia, que resultou num aumento muito acentuado dos custos de vida, que retirou poder de compra às famílias, e dos custos de produção, que aumentam a fatura dos comerciantes, industriais e prestadores de serviços.

Sempre fomos resilientes e vamos continuar, num espírito de entreajuda, a lutar pelo sucesso dos nossos negócios, pelo desenvolvimento social e económico da nossa terra.

A vossa Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança assume, um ano mais, o compromisso de tudo fazer para responder às vossas expectativas e para, de vez em quando, vos surpreender.

Bom Ano Novo, muita saúde e prosperidade.



Ficha Técnica  
Boletim Informativo  
Periodicidade bimensal  
Edição N. 14  
Dezembro 2022

Coordenação: Anabela  
Anjos – Secretária Geral  
da ACISB

Produção: Gabinete de  
Comunicação e Imagem  
da ACISB

Rua Abílio Beça, nº92  
1º Andar  
5300-011 Bragança

Telefone:  
(+351) 273 331 947