

Boletim INFORMATIVO

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL, INDUSTRIAL E SERVIÇOS DE BRAGANÇA



SEMANA GASTRONÓMICA DO BACALHAU

DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA



RESTAURANTES ADERENTES

MARISQUEIRA FRAGA SELVAGEM

QUINTA DAS QUEIMADAS – PANORAMA

QUINTA DONA FLORINDA

RESTAURANTE 2/4 DE PIMENTA

RESTAURANTE AMADEUS

RESTAURANTE TÍPICO D. ROBERTO

RESTAURANTE DA QUINTA DO LAGAR (ANTIGO ARADO)

RESTAURANTE EMICLAU

RESTAURANTE MARIA LUÍS

RESTAURANTE O ACÁCIO

RESTAURANTE CAVALEIRO

RESTAURANTE O JAVALI

RESTAURANTE O POTE

RESTAURANTE RESTAURADOR

RESTAURANTE ROSINA

RESTAURANTE TRIBUNA

TABERNA DO JAVALI

TASCA DO ZÉ TUGA

TASCA NOZ

ELEIÇÕES

**ELEITOS ÓRGÃOS
SOCIAIS PARA O
TRIÉNIO 2023-25**

**SEMANA
GASTRONÓMICA DO
BACALHAU**

DE 31 DE MARÇO A 8 DE
ABRIL

WWW.ACISB.PT

ÍNDICE

03

**ELEIÇÃO DOS NOVOS
ÓRGÃOS SOCIAIS DA
ACISB**

04

**APROVAÇÃO DE
CONTAS 2022**

05

**SEMANA
GASTRONÓMICA DO
BACALHAU**

09

**CARTA DE
COMPROMISSO**



14

**SESSÃO
ESCLARECIMENTO
COM AUDIOGEST E
SPA**

16

**CAMPANHAS DE
APELO AO CONSUMO**

17

**RESTAURANTE
GEADAS
UMA VIDA DEDICADA
À GASTRONOMIA**

23

EDITORIAL



CONTEÚDOS



ELEIÇÃO DOS ÓRGÃOS SOCIAIS

Maria João Rodrigues foi reeleita para mais um mandato de três anos à frente da Direção da Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança (ACISB).

Paulo Abreu foi reeleito para a presidência da Mesa da Assembleia Geral e Sandra Figueiredo mantém-se na presidência do Conselho Fiscal. Apresentou-se apenas uma lista a sufrágio.



APROVAÇÃO DE CONTAS 2022

Os sócios da ACISB aprovaram, por unanimidade, em Assembleia Geral, a prestação de Contas relativamente ao ano fiscal 2022.

Por proposta do Conselho Fiscal, foi aprovado, também por unanimidade, um voto de louvor à direção e à equipa técnica da Associação.





SEMANA GASTRONÓMICA DO BACALHAU

DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA



RESTAURANTES ADERENTES

MARISQUEIRA FRAGA SELVAGEM – RUA ENG. FRANCISCO CAVALEIRO FERREIRA, N.º 9 B

QUINTA DAS QUEIMADAS – PANORAMA – ESTRADA DO TURISMO

QUINTA DONA FLORINDA – RETA DA MOSCA

RESTAURANTE 2/4 DE PIMENTA – AV. DAS FORÇAS ARMADAS LOTE 80/81 – ROTUNDA DOS TOUROS

RESTAURANTE AMADEUS – RUA ALEXANDRE HERCULANO N.º 34, 1.º ANDAR

RESTAURANTE TÍPICO D. ROBERTO – RUA ÁLVARO CORONEL CEPEDA, GIMONDE

RESTAURANTE DA QUINTA DO LAGAR (ANTIGO ARADO) – ESTRADA NACIONAL 218, N.º 444

RESTAURANTE EMICLAU – RUA ALMIRANTE REIS, N.º 35

RESTAURANTE MARIA LUÍS – RUA DA IGREJA MATRIZ N.º 1, ALFAIÃO

RESTAURANTE O ACÁCIO – QUINTA DA BRAGUINHA, LOTE F – VALE D'ÁLVARO

RESTAURANTE CAVALEIRO – ESTRADA NACIONAL 218 – GIMONDE

RESTAURANTE O JAVALI – ESTRADA DO PORTELO, KM 5

RESTAURANTE O POTE – RUA ALEXANDRE HERCULANO, N.º 186

RESTAURANTE RESTAURADOR – AV ABADE BAÇAL

RESTAURANTE ROSINA – RUA COMBATENTES DA GRANDE GUERRA, N.º 169

RESTAURANTE TRIBUNA – PRAÇA PROF. CAVALEIRO FERREIRA, N.º 5

TABERNA DO JAVALI – RUA DOM FERNÃO "O BRAVO", N.º 46/48, CASTELO DE BRAGANÇA

TASCA DO ZÉ TUGA – RUA DA IGREJA, N.º 68, CASTELO DE BRAGANÇA

TASCA NOZ – RUA D. SANCHO I, B2

BACALHAU À BRAGANÇA

Os 19 restaurantes que este ano aderiram à **Semana Gastronómica do Bacalhau**, que decorre em Bragança de 31 de março a 8 de abril, assumiram o compromisso de manter o prato designado de “**Bacalhau à Bragança**”, continuamente nas suas ementas. A mesma receita, recolhida nos anos 80 no Concelho, é recriada por 19 chefes diferentes.

Não é por acaso que dizem que há mais de mil formas de confeccionar bacalhau. Por iniciativa da Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança (ACISB), na 1ª edição da **Semana Gastronómica do Bacalhau**, que aconteceu em 2022, os restaurantes aderentes experimentaram recriar uma receita tradicional, recolhida nos anos 80, que designaram de “**Bacalhau à Bragança**”.

Este ano, a **Semana Gastronómica do Bacalhau** acontece de 31 de março a 8 de abril, e a mesma receita está em destaque, aliás é prato obrigatório para aderir à iniciativa da ACISB, mas não impede que cada restaurante possa apresentar outras receitas.

Para criar uma identidade para esta Semana Gastronómica e para a diferenciar das restantes que acontecem um pouco por todo o país, os aderentes apresentam o “**Bacalhau à Bragança**”.

Para afirmar essa identidade, a ACISB sugeriu que o referido prato se mantenha nas ementas de cada um dos restaurantes ao longo de todo o ano.

Vários já o fizeram ao longo do último ano, os restantes estão agora dispostos a assumir esse compromisso. O bacalhau não sendo um produto local faz parte da história gastronómica do território é, provavelmente, o peixe com maior importância na gastronomia transmontana.

“

19 restaurantes comprometeram-se a manter o "Bacalhau à Bragança" na ementa, em continuidade.



A razão é simples, historicamente era um produto relativamente barato, com enorme facilidade de conservação, nutritivo, saboroso e com uma imensidão de formas de o confeccionar, resultando em pratos muito diferentes. Nas atividades agrícolas ainda hoje o bacalhau faz parte da ementa e dos alimentos que se transportam para as merendas no campo. É habitual fazer bacalhau frito e salada de bacalhau, por exemplo, na vindima. Em ambos os casos, sendo um prato principal, pode consumir-se frio, o que é mais uma vantagem óbvia.

A **Semana Gastronómica do Bacalhau**, que se realiza em plena Semana Santa, pretende também enaltecer a história das gentes do interior e permitir compreender os seus hábitos alimentares, condicionados também pela distância em relação ao mar.

O bacalhau transformou-se de simples género alimentar em símbolo da identidade portuguesa, de comida socialmente conotada com situações de abstinência e mesmo própria de pobres, em alimento caro e prestigiado no campo gastronómico. O que se observa é que este peixe tem um papel marcante na vida e na cultura dos portugueses, que reconhecem o bacalhau como algo que os remete às suas origens, à sua terra natal, fazendo parte da memória coletiva de um povo.

Esta importância do bacalhau na nossa gastronomia é bem conhecida em Espanha, grandes apreciadores do produto, que nos restaurantes portugueses manifestam uma visível preferência e muita procura pelos pratos de bacalhau.

E é esta a razão comercial que levou a ACISB a promover a iniciativa, criar mais motivos de visita a Bragança, com foco especial na vizinha Espanha, que por tradição tira férias durante a Semana Santa, tendo maior disponibilidade para viajar e para se deslocar a Bragança por motivos gastronómicos.

Mas na mira dos restaurantes estão também os clientes portugueses e os locais, a quem querem surpreender, usando de tradição, mas também de inovação e criatividade, transformando aquele que em tempos foi o alimento dos pobres, em escolhas requintadas e sofisticadas, cheias de aroma, cor e sabor.



CARTA DE COMPROMISSO

No ano de 2022 a Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança (ACISB), em conjunto com cerca de duas dezenas de associados do setor da restauração, promoveu a realização da Semana Gastronómica do Bacalhau, com a particularidade de criar, de entre as mil formas de confecionar bacalhau, uma receita única a que decidiu atribuir a designação de “Bacalhau à Bragança”.

A receita original, recolhida em Bragança nos anos 80, por Maria Odete Cortes Valente, foi facultada por um dos associados e aceite pelos restantes empresários, que assumiram respeitar a utilização dos ingredientes especificados.

Para além do bacalhau, o prato inclui diversos ingredientes muito usados no território, como o azeite, batatas, alho, cebola, louro, ovos, pimento vermelho e o “colorau” (pimentão moído), uma influência da vizinha Espanha, que usa este produto com muita frequência na sua gastronomia.

O bacalhau não sendo um produto local é, provavelmente, o peixe com maior importância na gastronomia transmontana. A razão é simples, historicamente era um produto relativamente barato, com enorme facilidade de conservação, nutritivo, saboroso e com uma imensidão de formas de o confecionar, resultando em pratos muito diferentes. Nas atividades agrícolas ainda hoje o bacalhau faz parte da ementa e dos alimentos que se transportam para as merendas no campo.

Em 2023 a ACISB decidiu dar continuidade à Semana Gastronómica do Bacalhau, com o mesmo princípio, isto é, os restaurantes aderentes têm obrigatoriamente de ter o “Bacalhau à Bragança” na ementa.

Mas para que este prato ganhe nome e reconhecimento, a ACISB considera que deve fazer parte das ementas dos restaurantes durante todo o ano.

A sugestão foi bem acolhida e hoje, dia 21 de março de 2023, os restaurantes abaixo assinados assumem que vão manter o “Bacalhau à Bragança” permanentemente nas suas ementas.

Marisqueira Fraga Selvagem
Quinta das Queimadas -
Panorama
Quinta Dona Florinda
Restaurante 2/4 de Pimenta
Restaurante Amadeus
Restaurante Cavaleiro
Restaurante da Quinta do Lagar
Restaurante Emiclau
Restaurante Javali

Restaurante Maria Luís
Restaurante O Acácio
Restaurante Pote
Restaurante Restaurador
Restaurante Rosina
Restaurante Típico D. Roberto
Restaurante Tribuna
Taberna do Javali
Tasca do Zé Tuga
Tasca Noz



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

**BACALHAU À
BRAGANÇA**

**NUM RESTAURANTE
ADERENTE**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

**BACALHAU À
BRAGANÇA**

**RESTAURANTE DA
QUINTA DO LAGAR**
(ANTIGO ARADO)



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

**BACALHAU À
BRAGANÇA**

TASCA NOZ



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

**BACALHAU À
BRAGANÇA**

**RESTAURANTE
O POTE**





**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**TABERNA DO
JAVALI**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**RESTAURANTE
O JAVALI**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**QUINTA DONA
FLORINDA**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**RESTAURANTE
EMICLAU**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**RESTAURANTE
MARIA LUÍS**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**MARISQUEIRA
FRAGA SELVAGEM**





**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**RESTAURANTE
DOM ROBERTO**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**RESTAURANTE
2/4 DE PIMENTA**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**RESTAURANTE
RESTAURADOR**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**QUINTA DAS QUEIMADAS
PANORAMA**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**RESTAURANTE
CAVALEIRO**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**RESTURANTE
ROSINA**





**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**RESTAURANTE
O ACÁCIO**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**RESTAURANTE
O POTE**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**RESTAURANTE
AMADEUS**



**SEMANA GASTRONÓMICA
DO BACALHAU**
DE 31 DE MARÇO A 8 DE ABRIL

BACALHAU À BRAGANÇA

**RESTAURANTE
TRIBUNA**



“

**O BACALHAU TRANSFORMOU-SE DE
SIMPLES GÉNERO ALIMENTAR EM
SÍMBOLO DA IDENTIDADE PORTUGUESA,
DE COMIDA SOCIALMENTE CONOTADA
COM SITUAÇÕES DE ABSTINÊNCIA E
MESMO PRÓPRIA DE POBRES, EM
ALIMENTO CARO E PRESTIGIADO NO
CAMPO GASTRONÓMICO.**

SESSÃO DE ESCLARECIMENTO

LICENCIAMENTOS, PROMOÇÃO E EVENTOS DE DINAMIZAÇÃO DO COMÉRCIO LOCAL



**Técnicos da
Audiogest e da
SPA vieram a
Bragança
esclarecer
comerciantes**

Os licenciamentos exigidos para as atividades comerciais e serviços, nomeadamente as taxas obrigatórias sobre os direitos de autor e direitos conexos, assumiram-se como o tema central da iniciativa que contou com a participação de técnicos da Audiogest e da SPA – Sociedade Portuguesa de Autores. Quem tem de pagar, em que circunstâncias e como se aplicam estas taxas, quais são os critérios de classificação e de

apuramento dos valores. Estas foram as questões colocadas que os técnicos tentaram responder, sendo certo que a linha que separa a classificação de algumas atividades, por vezes, causa confusões e, conseqüentemente, contestação por parte dos comerciantes e prestadores de serviços.

A Audiogest cobra taxas que incidem sobre a difusão pública de gravações musicais, uma obrigação transversal a todos os setores de atividade. Os critérios de apuramento do valor prendem-se com a lotação ou área do espaço. Se tem música ambiente ou música ao vivo, com ou sem DJ, se tem Karaoke, pista de dança, se a entrada é ou não paga, etc.

Há tarifas diferentes para cafés e pastelarias, mais leves do que as que são aplicadas a bares e restaurantes, mas se o café servir refeições, ainda que leves, facilmente muda de categoria e o valor da taxa aumenta.



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

Se o estabelecimento comercial só tiver televisão e apenas com canais generalistas, está isento das taxas à Audiogest, só tendo obrigações com a SPA. Se o estabelecimento tiver som ambiente ou rádio e televisão, tem de pagar as tarifas correspondentes às duas entidades referidas.

Estas são algumas notas de uma sessão muito participada que a Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança (ACISB) promoveu para esclarecer os seus associados e ajuda-los na interpretação prática da legislação em vigor.

“

Campanhas de apelo ao consumo local

Dia Internacional da Mulher

O **Comércio Local** está ao seu lado na merecida homenagem à **MULHER DA SUA VIDA**: a filha, a irmã, a amiga, a namorada, a mulher, a mãe, a avó. Surpreenda-a!

8 março

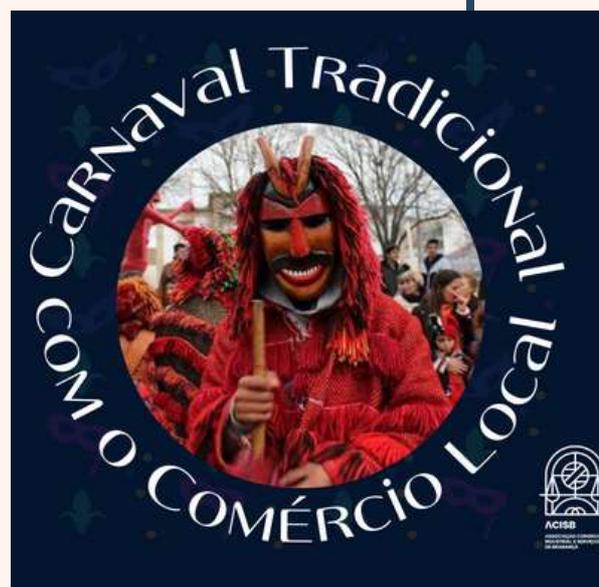


COMPRE NO COMÉRCIO LOCAL

O lema mantém-se: **COMPRE NO COMÉRCIO LOCAL.**

Aproveitando as datas comemorativas, a ACISB tem vindo a desenvolver campanhas de promoção nas redes sociais, apelando ao consumo local.

São deixadas ideias e sugestões de presentes aos consumidores, sempre com a indicação de que comprar na própria cidade ajuda, não apenas os comerciantes, mas o contexto social em geral.



UMA VIDA DEDICADA À
GASTRONOMIA
TRANSMONTANA

RESTAURANTE GEADAS É UMA REFERÊNCIA DE QUALIDADE NA REGIÃO



Adérito Gonçalves tinha apenas 11 anos quando começou a trabalhar na área da hotelaria. Começou por transportar malas na Pousada de Bragança e essa foi a primeira grande escola que iria determinar todo o trajeto da sua vida profissional. Aí se manteve até ir para a tropa e, nesse período, foi crescendo e passando por todos os serviços, ganhando conhecimento transversal do saber fazer, saber receber e saber servir, até ser selecionado para fazer formação mais profissional na Escola de Hotelaria do Porto.

Depois de regressar da tropa, sustentado na formação e na experiência que já havia adquirido, decidiu estabelecer-se por conta própria e aí começou a

sua grande aventura.

“Comecei por abrir um restaurante em Vinhais que se chamava Sol e Neve”, conta. Em Vinhais era conhecido por Geadas e foi essa alcunha que o inspirou para abrir um restaurante em Bragança, em parceria com o irmão. “O meu irmão não trabalhava na área, foi arrastado por mim e criamos a sociedade Irmãos Geadas”, continua. A empresa mantém-se até hoje nas mãos de Adérito e dos seus filhos porque, entretanto, o irmão decidiu iniciar sozinho um novo projeto, também na área da restauração.

O restaurante Geadas abriu há 37 anos e rapidamente ganhou fama pela qualidade da comida e do serviço, mas não sem trabalho.

“

Comecei por abrir um restaurante em Vinhais que se chamava Sol e Neve”.

Aí ganhou a alcunha de “Geadas”.





O “RESTAURANTE” POR ONDE PASSAVAM OS GOVERNANTES

Não era o único, mas durante muitos anos o Geadas era o restaurante de passagem quase obrigatória para as altas figuras da nação que viessem de visita a Bragança, se calhar porque era um dos que conciliava melhor a qualidade da gastronomia com o requinte do serviço, transmitindo uma imagem de excelência da cidade.

Nas memórias de Adérito Geadas permanecem dezenas de governantes e de chefes de Estado. “Ao Cavaco Silva fizemos diversos serviços, quer como Primeiro-Ministro quer como Presidente da República, mas houve muitos mais, Mário Soares, Jorge Sampaio, quase todos passavam por aqui. Num encontro venatório chegamos a juntar à mesa cinco ministros portugueses e dois espanhóis”, recorda.

A mulher de Adérito, Iracema, que estudava no Magistério Primário, depressa percebeu que algumas vezes “havia stress” na cozinha e que o marido precisava dela. Inicialmente apoiava pontualmente o negócio, mas acabou por desistir do curso de Professora Primária para se dedicar a tempo inteiro ao restaurante. Foi substituindo o marido na cozinha até assumir o comando total, enquanto Adérito se dedica a coordenar a sala e o atendimento do cliente. Um casamento que resulta até hoje, em casa e no trabalho.

“Onde houver produtos de qualidade eu compro”, explica Adérito, sublinhando que sempre foi lema da casa apostar na qualidade, desde a origem da matéria prima até ao serviço final. Este cuidado valeu-lhe o reconhecimento dos clientes e o Geadas passou a ser o restaurante de referência para uma clientela exigente, de classe média e alta.

A empresa continua no top da lista dos restaurantes de referência em Bragança e continua a ser frequentado por uma clientela selecionada e exigente e a receber figuras de relevo. Mas o empresário opina que atualmente “não estamos a cativar turistas para a região”, apesar de todo o seu potencial, defendendo que o território, em conjunto, devia pensar e implementar uma estratégia de atração de visitantes e de maior mobilidade. “Porque quando há um evento de grande dimensão num Concelho, há movimento pelos concelhos vizinhos, vemos isso com a Feira do Fumeiro de Vinhais, por exemplo, nesses dias não ganha só Vinhais, os visitantes também vêm a Bragança”, diz.

Os recursos cinegéticos eram motivos de atração em Bragança que se perderam

Há alguns anos atrás a caça era razão para que os restaurantes da cidade de Bragança tivessem nos meses de inverno uma enorme procura, o que não se verifica atualmente, sendo o mês de novembro considerado um dos piores meses para a restauração. Os encontros venatórios que aqui se realizavam chamavam muita gente, atraíam amantes da atividade cinegética que acabavam por vir durante toda a época venatória. “De quinta a domingo a casa estava sempre cheia com caçadores”, diz.

Nos últimos anos este importante recurso perdeu-se, ou por falta de organização, ou por falta de promoção, ou porque a caça também diminuiu ou até porque devido ao ordenamento cinegético foram constituídas as associativas que limitam a presença de caçadores de fora, ou se calhar por tudo isto, a caça deixou de ser um motor de dinamização económica, pelo menos em Bragança.

Adérito Geadas lamenta que assim seja e refere que na sua cozinha continua a dar especial destaque a pratos de caça e pesca. “A perdiz a lebre, o javali, mas também as trutas do rio”, indica. E são estes pratos, diferentes, identitários do território que contribuíram para afirmar Bragança no panorama gastronómico.



SEGUNDA GERAÇÃO GEADAS MANTEM-SE NA RESTAURAÇÃO COM DISTINÇÃO

Adérito Gonçalves não gosta de se vangloriar com o sucesso que alcançou com a sua atividade e menos ainda com o sucesso que os seus filhos já alcançaram, conseguindo para o Restaurante G uma estrela Michelin.

“Eu nunca condicionei os meus filhos em relação ao que deviam seguir, o que sempre lhes disse é que na atividade que escolhessem deviam ser bons profissionais”, conta.

Ambos decidiram estudar fora, fazer o seu percurso académico, e ambos decidiram regressar à casa do pai, por vontade própria, onde cresceram e aprenderam a trabalhar, onde apreenderam os valores da humildade e da competência, que mantêm até hoje, apesar do sucesso que juntos já alcançaram. Assim cresceram e continuam a crescer com os seus projetos, que valorizam não apenas o nome da empresa Irmãos Geadas, mas o nome de Bragança e de Trás-os-Montes.



DE 5 A 7 DE MAIO **FEIRA DAS CANTARINHAS**

A tradicional Feira das Cantarinhas de Bragança decorre de 5 a 7 de maio.

A FEIRA DE ARTESANATO acontece de 3 a 7 de maio, na Praça Camões.

EDITORIAL

MARIA JOÃO RODRIGUES
PRESIDENTE DA DIREÇÃO DA ACISB



Estimados associados

Uma vez mais, tenho de agradecer a confiança que em mim depositaram para ficar mais três anos à frente dos destinos da nossa Associação Comercial, Industrial e Serviços de Bragança (ACISB).

Quando da primeira vez decidi candidatar-me tinha um projeto a três anos que foi crescendo e considero que ainda não está concluído, por essa razão assumi, uma vez mais, o desafio.

O meu projeto assenta muito em dar força e voz ao nosso setor de comércio, indústria e serviços, em estreitar relações, em estimular a cooperação e trabalhar o bom nome da nossa cidade dentro e fora de portas.

Trabalhamos pela criação de uma imagem de confiança, de qualidade e de responsabilidade. E essa imagem tem de ser coletiva, temos de nos afirmar como grupo, como um território de excelência de produtos e serviços.

É nesse projeto que vamos continuar a trabalhar, juntos, como sempre.

Tudo farei para não defraudar as vossas expectativas.

Bem hajam por me continuarem a brindar com esta honra de vos representar, através da ACISB.

Maria João Rodrigues
(Presidente da Direção da ACISB)

23 BOLETIM INFORMATIVO

Ficha Técnica

Boletim Informativo

Periodicidade
trimestral

Edição N. 15
Março 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