vinetur

Gaia acoge una cita dedicada a Cabo Verde con gastronomía, patrimonio y conexión aérea con Oporto

La Vida Ibérica y El Corte Inglés de Gaia reunieron al público en una sesión centrada en la isla de Santiago

lunes 22 de junio de 2026



La Vida Ibérica y El Corte Inglés de Gaia celebraron este viernes, 19 de junio, en Vila Nova de Gaia una nueva sesión del ciclo “Sabores e Paladares Ibéricos”, dedicada en esta ocasión a Cabo Verde. El encuentro, celebrado en la Sala de Âmbito Cultural del centro, llevó por título “De Santiago a Cabo Verde, as ilhas que são um mundo” y reunió a los asistentes en una propuesta centrada en los vínculos culturales, gastronómicos e históricos entre el archipiélago africano y la Península Ibérica.

La organización presentó la jornada como un recorrido cultural y gastronómico por territorios atlánticos unidos por la historia, la identidad y los intercambios actuales. El punto de partida fue la participación de la selección nacional de Cabo Verde en el Campeonato del Mundo de Fútbol de 2026, un hecho que, en palabras de los promotores, simboliza la proyección internacional del país, la afirmación de su identidad cultural y la visibilidad de su población fuera de sus fronteras.

Durante la sesión también se abordó la relación simbólica entre el Camino de Santiago y la isla de Santiago, en Cabo Verde. La propuesta buscó abrir una reflexión sobre los puntos de encuentro entre culturas, tradiciones, relatos históricos y geografías conectadas por el Atlántico.

Cape Verde Global Business presentó además una nueva conexión aérea directa entre la isla de Santiago y la ciudad de Oporto. La entidad enmarcó esta ruta como una vía para reforzar los intercambios económicos, turísticos y culturales entre ambos territorios.

Otro de los ejes del acto fue la presentación de una muestra dedicada al Panu di Téra. La organización lo definió como uno de los principales símbolos de la identidad, la resistencia y la creatividad del pueblo caboverdiano. Esta expresión cultural está clasificada como Patrimonio Cultural Inmaterial de Cabo Verde. La exposición permitió a los asistentes acercarse a su valor histórico y a su peso en la memoria colectiva del archipiélago.

El programa incluyó la intervención de Elizandra Barbosa, de Cape Verde Global Business. También participó el profesor Pedro Matos, de la Associação Ka Djidja, que presentó la Festa do Queijo y el Proyecto de Certificación del Queijo de Monte Grande.

A lo largo de la jornada se difundieron igualmente las posibilidades de la isla de Santiago como destino de cultura, naturaleza y autenticidad. Los organizadores incidieron en su atractivo para el enoturismo y para otras formas de viaje vinculadas al patrimonio y la gastronomía, aunque el acto puso el foco sobre todo en la dimensión cultural y alimentaria del archipiélago.

La sesión terminó con un cóctel de degustación dedicado a los sabores de Cabo Verde. Los asistentes pudieron conocer y probar varios productos del archipiélago, entre ellos el Queijo de Monte Grande, procedente de la isla de Fogo, y el Café do Fogo comercializado bajo la marca BURKAN. La organización señaló que ambos están integrados en procesos de valorización y certificación.

La degustación se completó con vinos volcánicos, entre ellos el tradicional Vinho Manecon, además de otros productos identitarios del archipiélago. Con esta parte final, la cita quiso trasladar al público una visión amplia de la cultura caboverdiana a través de sus alimentos, sus elaboraciones y sus referencias patrimoniales.

La Vida Ibérica y El Corte Inglés de Gaia valoraron de forma positiva el desarrollo de la sesión y subrayaron la respuesta del público. Ambas entidades defendieron la importancia de abrir espacios de encuentro orientados al diálogo intercultural, la valorización del patrimonio, la gastronomía y la cooperación entre pueblos.