

faz-se sentir através de ondas sonoras ecléticas, urgentes e subversivas. Com direcção artística do colectivo Cosmic Burger, conta com a curadoria artística da Circus Network e é co-organizado com o Município de Braga.

## FORAVE INAUGURA LABORATÓRIO ABERTO À CRIAÇÃO E INOVAÇÃO



A Escola Profissional FORAVE inaugurou o ContiLab3, um FabLab equipado com tecnologia de ponta para os alunos desenvolverem competências na área da robótica, da prototipagem 3D e mecatrónica, com tecnologia similar à usada na indústria 4.0. O novo laboratório foi participado pela Continental-Mabor. Este laboratório acrescenta capacitação ao ecossistema empreendedor do concelho, e «prepara e motiva os estudantes para a indústria, para a inovação e para a tecnologia, que é o caminho para o futuro». O ContiLab3 - Space Maker é uma ferramenta que já está disponível para os alunos e que ilustra o portefólio da candidatura apresentada pela FORAVE para o acolhimento de um Centro Tecnológico Especializado (CTE) no âmbito da electrónica e automação. O processo ainda está em curso e está a ser desenvolvido em articulação com o Município de Vila Nova de Famalicão, no qual é vincado o facto de o concelho ser um território com identidade empresarial, com quadros de pessoal altamente qualificados, talentosos e criativos, capazes de contribuir para os novos desafios da indústria.

## DOCE NOVEMBRO COM “TARDES GULOSAS”

O roteiro “Tardes Gulosas” está de rego em novembro com a adesão de 21 pastelerias para encontrar doces/bolos com a promoção de 1€. O evento tem como objetivo promover a pasteleria e a doçaria que Braga tem, destacando a excelência da pasteleria e a porção de criatividade, naquelas que são as gulosas do ano. Além da pasteleria tradicional, tem ainda as panquecas, crepes, tripas, queijo e doces conventuais, e o preço varia entre 1 euro e os 5 euros. As “Tardes Gulosas” de novembro (apenas de segunda-feira a quinta-feira) têm também a intenção de fazer da pasteleria uma marca distintiva do turismo de Braga. Foram na apresentação do evento o presidente da Associação Empresarial de Braga (AEB), Daniel Vilaça, e o Diretor Geral da mesma instituição Rui Barroso, adjunto do presidente da Câmara Municipal de Braga, que salientou que o evento é para reforçar a atractividade do sector da pasteleria. Temos as pastelarias tradicionais, mas também projectos novos, sinal que estas têm de adaptar-se às novas exigências do mercado. O presidente da AEB, Daniel Vilaça, lembrou nesta iniciativa a importância de a pasteleria dos empresários do sector da pasteleria que «nunca deixaram de investir na qualidade dos seus estabelecimentos comerciais e na criação da sua oferta comercial». Os participantes são os seguintes: Moscada Food & L., Doçaria S. Vicente, Doçaria do Convento, Doce, Ó Brunch Café, Nut Braga, Paçoca, Ciccioria Caffé, Mundo das Tíbias, Doce, Sãbiá, Pasteleria São João, Doce Maria, Maria Coxinha, O Rei do pão de mel, Pasteleria Soares, Glorinha Tomada, Doce S. Lourenço e Café Montalegre.

