

Portugal Mediterrânico

Azeite, Pão & Vinho

23 DE NOVEMBRO DE 2010

Programa

14:30 **Recepção dos participantes**

15:00 – 15:45 **Visita de Enoturismo à Quinta do Sanguinhal – Bombarral**

16:00 – 18:00 **Workshop 1 “Vinho para Apreciadores”**

Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa)
Isabel Cristina Ferreira

- Enquadramento Vitivinícola dos Vinhos da Região de Lisboa

Teresa Gomes – Sommelier

- A Carta de Vinhos - Como criar uma Carta de Vinhos?
- A Cave de Vinhos - Como guardar vinhos?
- Os Acessórios para o Vinho – Que copos e saca-rolhas utilizar?
- O Serviço de Vinhos – Como abrir garrafas? Como decantar um vinho e porquê?
- A Venda de Vinhos - Como suggestionar e apresentar o vinho ao cliente?

16:00 – 18:00 **Workshop 2 “Azeite & Pão: Sabor e Prazer”**

Associação dos Agricultores do Ribatejo (AAR)
Eng^a Susana Sasseti

- Saber consumir azeite

Associação do Comércio e da Indústria de Panificação,
Pastelaria e Similares (ACIP) - Presidente Sr. Carlos Alberto Santos

- Azeite & Pão: casamento perfeito
- A tradição do pão na gastronomia portuguesa

18:00 – 20:00 **Prova de vinhos e harmonização com Chef Cozinha inovador**

Público-Alvo

Agentes económicos ligados à gastronomia e vinhos

Profissionais do sector da hotelaria, turismo e restauração

Especialistas e apreciadores Gourmet

Jornalistas do sector de gastronomia e vinhos

Lazer e entretenimento

Educação e Formação de hotelaria, turismo ,restauração

apoios



panidor

ACIP



Organização e promoção

tastebrand