CISION

Expresso Online

ID: 52945136

18-03-2014

Audiência 20
País: Portugal
Âmbito: Online
OCS: Expresso Online - Escape Online

Hoje, a não perder: Chafariz do Vinho e produtos biológicos

URL: http://escape.expresso.sapo.pt/boa-vida/roteiros/hoje-nao-perder-chafariz-vinho-produtos-biologicos-19510388

Celebre as diferenças da multidisciplinaridade, prepare-se para o Dia da Agricultura, que está mesmo a chegar, brinde com os vinhos de Lisboa e Estremadura, saboreie uma cozinha mediterrânica e dê os parabéns a Herman José. Manhã Amar as Diferenças é o nome da exposição que junta o artista italiano Michelangelo Pistoletto e o realizador português Marco Martins, patente no espaço BES Arte & Finança, em Lisboa. A particularidade da mostra que lhe propomos é a multidisciplinaridade, sendo aqui apresentado pela primeira vez como instalação entre o cinema e as artes plásticas. Em diálogo estarão obras de Michelangelo Pistoletto apresentadas em importantes museus internacionais e o filme criado por Marco Martins que já esteve em exibição no Museu do Louvre, DOC Lisboa, Festival Internacional de Cinema de Roma e a Arte Fiera, em Bolonha. Almoço Para assinalar o Dia da Agricultura e por se reger por políticas de sustentabilidade diferenciadoras para minimizar o impacto ambiental, o restaurante Open Brasserie Mediterrânica, promove uma semana totalmente dedicada aos produtos e à agricultura biológica. Até 23 de março, à hora de almoço e de jantar, pode disfrutar de uma ementa à base de produtos biológicos, pensada ao pormenor pelo Chef João Silva. Beterraba assada com queijo Feta e rebentos, salada de bulgur e legumes, risotto de sardinha e tomate, risotto de cenoura e courgete e risotto de legumes são as novas sugestões para o almoço, a partir de 13,80 euros. Tarde A Enoteca Chafariz do Vinho, em Lisboa, recebe neste final de tarde mais uma Tertúlia do Chafariz. Desta vez o mote são os Vinhos de Lisboa e Estremadura. A partir das 18h30, vai ter a oportunidade de provar vinhos raros desta região, dos mais antigos aos mais jovens. A participação neste evento tem um custo de 15 euros por pessoa e inclui os vinhos em prova e algumas iguarias harmonizadas. Jantar A sugestão para o jantar de hoje localiza-se na margem do Cávado, com uma vista privilegiada sobre o rio. O restaurante Turismo Lounge, em Barcelos, apresenta pratos de autor, baseados nos sabores mediterrânicos. Posta de vitela barrosã com migas de grelos com alheira, rosti de batata e manteiga de ervas; galo com enchidos e castanhas na carcaça de pão alentejano; Timbali de bacalhau com crosta de broa de milho, azeitona e coentros, guarnecida com grelos e batatinha a murro são algumas das propostas do chef Miguel Morgado e da sua Brigada. Noite Faça parte da comemoração do sexagésimo aniversário de Herman José. Esta noite, às 22h00, no Teatro Villaret, em Lisboa, o humorista regressa ao teatro com One (Her)Man Show. Herman faz-se acompanhar apenas de instrumentos como viola, baixo e piano, recuperando alguns dos temas que fazem parte da história da música popular. Será uma edição especial, pois no público vão estar também familiares e amigos. O bilhete para o espetáculo custa 22 euros. *Este texto foi escrito nos termos do novo acordo ortográfico.?? Acompanhe o escape no Facebook!???

18 Março 2014