

**Oeiras põe à prova gastronomia e vinhos da região :: Jornal da Região**

URL:

<http://jregiao-online.webnode.pt/products/oeiras-poe-a-prova-gastronomia-e-vinhos-da-regiao/>

Os jardins e o Palácio do Marquês de Pombal vão ser palco da 3ª edição do evento enogastronómico "Há Prova em Oeiras - Gastronomia e Vinhos 2015", que terá lugar nos dias 1, 2 e 3 de maio. Esta iniciativa, organizada pela Câmara Municipal de Oeiras, tem como objetivo não apenas promover este monumento nacional, que detém uma riqueza histórica e patrimonial única, mas também divulgar a restauração do concelho de Oeiras e os vinhos da região vitivinícola de Lisboa, particularmente os que pertencem à rota de Bucelas, Carcavelos e Colares. O evento "Há Prova em Oeiras" estará organizado numa lógica tripartida: uma área indoor de exposição, prova e venda de vinhos com produtores e distribuidores de Lisboa e outras regiões de Portugal; uma área de degustação gastronómica com restaurantes selecionados de Oeiras - venda de comidas e bebidas; e, um conjunto de atividades paralelas na área dos vinhos e gastronomia (workshops com profissionais de referência do setor). Público alvo: Famílias, apreciadores de vinho e gastronomia. A entrada é livre - recinto e workshops Para a prova de vinhos, está à venda uma pulseira e um copo - 2 EUR (total) - uma pulseira e um copo por dia Para os pratos, são vendidas senhas no valor de 1 Marquês (1EUR) e de 2 marqueses ( 2EUR), sendo que cada restaurante terá um preço diferente (um prato ronda os 4EUR, uma entrada os 2EUR) Também estão à venda refrigerantes e águas Atividades paralelas 1 maio . sexta-feira 11h00 . Sala da Música Prova temática " Vinho de Carcavelos um património secular" com o Enólogo Tiago Correia, Município de Oeiras - Vinho de Carcavelos Villa Oeiras 14h30 Visita guiada à Adegas do Palácio Marquês de Pombal 15h00 . Sala da Música Workshop "Chocolate com Vinho de Carcavelos" com o Escanção João Chambel e o Chef Pasteleiro Francisco Siopa, pela Associação de Escanções de Portugal e Siopa Chocolatier 16h00 . Lagar do Azeite Showcooking pelo Restaurante Claro! representado pelo Chef Vítor Claro e Sous-chef Mateus 17h00 - Visita Guiada aos Jardins e Palácio Marquês de Pombal com animação de época 18h00 - Pátio do Palácio Marquês de Pombal Showcooking pelo Chef Fábio Bernardino, da Travel & Flavours - 20h00 . Terraço das Araucárias Animação Musical com Trio de Metais da Orquestra de Câmara Portuguesa 2 maio . sábado 11h00 . Sala da Música Prova temática "Vinhos da Região de Lisboa" com o Escanção José Peixoto, pela Associação de Escanções de Portugal 14h30 - Visita guiada à Adegas do Palácio Marquês de Pombal 15h00 . Lagar do Azeite Showcooking pelo Restaurante Rio's representado pelo Sous-chef Jorge Fernandes 16h00 . Sala da Música Workshop "À Procura de Baco" com o Prof. Rodolfo Tristão, harmonização de comida e vinhos - Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE) 17h00 - Visita Guiada aos Jardins e Palácio Marquês de Pombal com animação de época 18h00 - Lagar do Azeite Showcooking pelo Restaurante QB Essence representado pelo Chef Bruno Batalha 20h00 . Terraço das Araucárias Animação Musical com Trio de George Esteves George Esteves - Piano e voz Paulo Neves - Contrabaixo Ciro Lee - Bateria Convidada especial: Maria Anadon (voz) 3 maio . domingo 11h00 . Sala da Música À Conversa com. Dr. Vasco d'Avillez, Presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa 14h30 . Lagar do Azeite Workshop Azeite, Sabores e Tradição pelo Chef Hugo Bernardo do Restaurante B'Entrevinhos 16h00 . Lagar de Azeite Showcooking com Chef Fábio Bernardino da Travel & Flavours 17h00 Visita Guiada aos Jardins e Palácio Marquês de Pombal com animação de época 18h00 . Lagar de Azeite Showcooking pelo Restaurante A Caçoila representando pelo Chef Francisco Macedo 20h00 . Terraço das Araucárias Animação Musical com Bruno Batista O programa pode sofrer alterações. A participação no programa de atividades paralelas do evento Há Prova em Oeiras é gratuita e sujeita ao levantamento de senhas 1h antes de cada atividade (na receção do evento), num máximo de 2 senhas por pessoa. Limitado à lotação das salas.