

Gastronomia e Vinhos provam-se em Oeiras

URL:

<http://lifestyle.sapo.pt/sabores/noticias-sabores/artigos/gastronomia-e-vinhos-provam-se-em-oeiras>

6 Maio 2016 // Sabores // Notícias De 6 a 8 de maio, a 4ª edição do "Há prova em Oeiras" ocupa o Palácio do Marquês de Pombal, com provas, degustações, workshops e um espaço de exposição e venda de produtos. O evento 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). No piso superior do Palácio estarão vários produtores de vinho e decorrerão workshops temáticos, por profissionais de referência do setor. Entre os produtores presentes no evento estão a Quinta do Alcube e António Saramago(Setúbal), Magnum Vinhos e Casa da Passarela (Dão), AdegaMãe e Quinta das Carrafouchas (Lisboa), Herdade da Malhadinha (Alentejo) e Quinta dos Vales (Algarve). Nesta zona, o público terá oportunidade de provar e comprar vinho. A gastronomia concentrar-se-á no piso inferior do Palácio, na Sala de Jantar do Marquês e adjacentes. Ali estarão presentes oito restaurantes, nomeadamente Casa da Dízima, Patio Antico (italiano), Fornos do Padeiro (tradicional), Rio's, Até Chia! (fusão), Hamburgaria Insular (madeirense), Mercearia André (tradicional) e 7 Castelos (tradicional). Do piso inferior abrem-se as portas de acesso aos jardins, para a zona de esplanada, onde também haverá espaços em tenda: o Chá da Barra|Villa, a Maria Cacao, o Don Pavili, a Confraria dos Enófilos do Vinho de Carcavelos e o Lourinius - Pastéis de Portugal. Toda a mostra decorre neste ambiente palaciano, onde se destacam as salas mais emblemáticas do Palácio como o Salão Nobre, as Salas de Diana, da Música, da Concórdia, com a célebre pintura de Joana do Salitre, das Indústrias e dos Ofícios. Na Capela decorrerão momentos de animação musical, que ecoarão pelos corredores, proporcionando uma experiência bem ao género do Séc. XVIII. Também os verdejantes jardins convidarão a uma visita, decorados com estátuas e bustos de mármore, muretes e escadarias revestidas de azulejos. Nos jardins, atravessados pela ribeira da Lage, merecem destaque a Cascata dos Poetas com excelentes bustos de autoria de Machado Castro, o conjunto do edifício dos lagares, e a adega. No Lagar de Azeite haverá atividades de showcooking, por conceituados chefs e visitas à Adega do Marquês. Este ano haverá animação histórica nos três dias, entre as 15H00 e as 20H00, com personagens vestidas à época e jogos tradicionais especialmente dedicados a crianças e famílias.

PROGRAMA DE ATIVIDADES PARALELAS: 6 MAIO . SEXTA-FEIRA 18H00 . Showcooking pela Equipa Olímpica de Culinária Portuguesa . Lagar de Azeite 19h00 . Workshop A singularidade dos vinhos de Lisboa com o escanção Manuel Moreira . Sala da Música 7 MAIO . SÁBADO 12H00 . Workshop Harmonizações Improváveis com o escanção Thomas Domingues . Sala da Música 15H00 . Melodias ao Piano com Cecília Bettencourt . Capela 15H00 . Visita guiada à Adega do Palácio Marquês de Pombal 16H00 . Showcooking com Chef Vitor Claro do Restaurante Claro. Lagar do Azeite 17H00 . Animação musical com trio de cordas da Orquestra de Câmara Portuguesa . Capela 18H00 . Showcooking com Chef Fábio Bernardino da Travel & Flavours . Carrinha Pão de Forma no Pátio de entrada 19H00 . Workshop Estórias com Vinho com Vasco d'Avillez, Presidente da Região Vitivinícola da Região de Lisboa . Sala da Música 19H00 . Workshop Azeite com Chef Hugo Bernardo do Restaurante B'Entrevinhos . Lagar de Azeite 8 MAIO . DOMINGO 12H00 . Workshop de Vinho "Castelão -Passado, presente e futuro na região da Península de Setúbal" com António Saramago . Sala da Música 15H00 . Músicas de Sempre com a pianista Cecília Bettencourt . Capela 15H00 . Visita guiada à Adega do Palácio Marquês de Pombal 16H00 . Showcooking com Chef Luciano Cruz do Restaurante Terra. Lagar do Azeite 17H00 . Animação musical com Quarteto de Guitarras Zyryab . Capela 18H00 . Showcooking com Chef Celso Padeiro do grupo Hotéis Real. Lagar do Azeite 19h00 . Workshop Vinhos Brancos e Licorosos de Lisboa e suas harmonizações pelo escanção Rodolfo Tristão da ESHTe . Sala da Música

artigo do parceiro:

6 Maio 2016