

WORKSHOPS GASTRONOMIA



| Março 12

Harmonia de Estados

Vinhos & Queijos

Pedro Gomes

Muito se tem escrito nos últimos anos relativamente ao “casamento” entre vinhos e queijos. Muito se tem questionado sobre a tão tradicional visão de que os queijos devem ser acompanhados com vinho tinto. Assim sendo, não haverá espaço para os brancos? E fará sentido associar queijos com outros estilos de vinhos como rosés, espumantes ou colheitas tardias? E onde cabem nesta polémica os vinhos generosos, particularmente Madeira, Moscatel e Porto? É este debate, esta discussão, esta partilha de pontos de vista e de experiências individuais que queremos partilhar consigo.

45€

| Abril 16

Inovações na Cozinha

Cooking.Lab

Caviares e Esferificações

Transformar refeições em verdadeiros acontecimentos não é exclusivo de *Chefs* de renome. Neste workshop vai aprender a criar pratos originais, numa verdadeira explosão de sabores.

50€

| Junho 18

Flores Comestíveis

Um desafio e uma inovação. Usar flores comestíveis na cozinha: pratos, saladas e doces. Algo de diferente. Aprenda a tirar partido das flores. Que flores usar e como?

José Fernandes

50€

| Outubro 1

O Fascínio do Vinho com Bolhinhas!

Espumante/Cava/Champanhe/...

Quase todos lhe louvamos as virtudes mas poucos consumidores estão familiarizados com as práticas seculares ou os procedimentos meticulosos por detrás da elaboração de espumantes/champanhes. Esta é, pois, uma oportunidade única de contactar com as castas, os estilos, os termos e os segredos por detrás do vinho... com bolhinhas. É sempre com grande solenidade que se abrem estas garrafas, mas perceber tudo aquilo que se esconde por detrás daquele estoiro tão característico associado à abertura de um espumante é, seguramente, a melhor forma de maximizar o prazer e o fascínio ligado a esta bebida tão nobre, entronizada como o mais festivo dos vinhos. Esperamos por si!

Pedro Gomes

45€

| Novembro 12

Inovações na Cozinha

Cooking.Lab

Gelatinas Quentes e Frias

Surpresa, aventura e emoção, são componentes que podem tornar uma refeição inesquecível. Com este workshop vai aprender a jogar com os sentidos e surpreender os seus amigos.

50€

Local: Ágora | Biblioteca FCT/UNL

Sábado | 10h às 13h | 10 a 14 participantes

Inscrições: biblioteca@fct.unl.pt

Contacto:

Sílvia Reis, Ana Alves Pereira Telf. 21 2947829