

3 dias, 160 expositores, 180 projetos portugueses
Mercado Gourmet do Campo Pequeno
com *shopping advisor* e kit sustentável

Chef Joe Best é Padrinho do melhor Gourmet do país

O Mercado Gourmet regressa de 3 a 5 de março ao Campo Pequeno, com uma vasta e diversificada oferta nacional de produtos gastronómicos e vinícolas de origem portuguesa.

De 3 a 5 de Março, das 12h às 21h30, o Campo Pequeno vai dar a conhecer e a provar produtos das várias regiões de Portugal, apresentando propostas inovadoras que conjugam a ancestral tradição culinária regional com novos ingredientes e muita criatividade na confecção.

Num total de 160 expositores e 180 projectos, os visitantes do mercado poderão encontrar produtos e ingredientes muito originais. Flor de sal do Algarve com ouro de 23,5 quilates, produtos Kosher certificados pela comunidade judaica, azeite em spray, licor de pastel de nata e licor de limão, bacalhau de escabeche, ou maranho - estas são algumas das propostas que poderá saborear neste certame.

O chef Joe Best aceitou o convite para apadrinhar este Mercado, aportando ao evento a sua incessante procura da excelência na arquitectura do sabor.

Uma das novidades deste ano é a presença da rede de curadoria sustentável Montra / The Window, que tem como missão promover um estilo de vida mais feliz, justo, consciente e responsável. Neste sentido, a rede partilha conteúdo, produtos, serviços e atividades produzidos por bloggers, artesãos, prestadores de serviços e activistas. A Montra vai mostrar elementos relacionados com o “ritual da mesa” para criar menos desperdício. Um dos exemplos é o kit de compras sustentável, que permite adquirir os produtos no mercado com a menor pegada possível.

Os visitantes terão ainda a oportunidade de serem acompanhados por um *shopping advisor*, que prestará aconselhamento e dará indicações sobre os pequenos produtores e os produtos nacionais expostos no mercado.

Sempre mantendo o espírito dos mercados antigos, em que a interactividade com os expositores constitui uma das grandes mais-valias do certame, a 6.^a edição do Mercado Gourmet volta a proporcionar aos seus 15 mil visitantes a possibilidade de conhecerem as histórias das pessoas de cada banca, as especificidades do cultivo de determinados produtos ou as razões que estão na origem de um ingrediente ou receita.

INFORMAÇÃO À IMPRENSA

Fevereiro 2017



“O Mercado Gourmet tem um enorme potencial de exposição para pequenos produtores, os quais, desta forma, podem apresentar os seus produtos gourmet a novos públicos e angariar novos consumidores com um investimento reduzido”, refere Vasco Cornélio, responsável de eventos e espectáculos do Campo Pequeno.

O “1º piso” da praça, uma das zonas mais nobres do edifício, será o território por excelência para as bebidas. Uma selecção de vinhos, licores, gins e cervejas artesanais, permite a maridagem perfeita com os produtos gourmet presentes na arena.

De referir que o BIPP, Banco Informação Pais a Pais, instituição que tem como missão implementar projetos destinados à inclusão de cidadãos com deficiência na sociedade, marca novamente presença neste certame com os seus produtos da Mercearia Gourmet.

O bilhete de entrada para o Mercado Gourmet tem o valor de 2€ (acesso à arena e ao 1º piso), dedutíveis em compras de valor igual ou superior a 8€.

Local: Campo Pequeno

Data: 3 a 5 de Março

Horário: 12h00 às 21h30 (Domingo encerra às 20h30)

Preço: 2€ (arena + 1º piso) dedutíveis em compras iguais ou superiores a 8€

Sobre o Campo Pequeno

Construído em 1892 sob um projeto do arquiteto Dias da Silva, o Campo Pequeno é um ícone da cidade de Lisboa e um dos mais notáveis edifícios de estilo neoárabe de Portugal. Com a reconversão concluída em 2006, o Campo Pequeno transformou-se numa sala polivalente, onde tanto podem ter lugar corridas de toiros como concertos, bailados ou eventos corporativos.

O Campo Pequeno conta com um centro comercial com 60 lojas, 20 restaurantes, 8 salas de cinema e um supermercado. Situado numa artéria principal da cidade de Lisboa, é servido por uma ampla rede de transportes, entre os quais o metropolitano, com saída direta para a área comercial e ainda um amplo parque de estacionamento subterrâneo com capacidade para 1250 automóveis.

Para mais informações, por favor, contactar:

Parceiros de Comunicação

António Pereira | António.Pereira@parceiros.pt | 91 0 430 043

Filipa Trigo | filipa.trigo@parceiros.pt | 96 248 72 01