

3 dias, 145 expositores, 180 projetos portugueses

Campo Pequeno acolhe a maior montra nacional de produtos Gourmet

Chef Joe Best é embaixador do melhor Gourmet do país

O Mercado Gourmet está de volta ao Campo Pequeno, com a melhor oferta nacional de produtos gastronómicos e vinícolas de origem portuguesa. Dos enchidos ao mel, passando pelas ervas aromáticas e patês, há soluções para todos os paladares.

De 4 a 6 de Março, das 12h às 22h, o Campo Pequeno vai ter em exposição as últimas novidades e inovações, não esquecendo os clássicos de sempre, do universo gourmet português. A 5.^a edição do Mercado Gourmet volta a transportar Lisboa para o espírito dos mercados antigos, esperando receber 15 mil visitantes.

A principal novidade desta edição fica a cargo do reputado Chef Joe Best, o primeiro embaixador do evento, que será o responsável pela união mágica entre a irreverência culinária, característica indispensável das suas criações, e os produtos de grande qualidade que marcam presença no Mercado. *“Mãos à obra, foi a minha resposta quando me propuseram ser embaixador do Mercado Gourmet 2016. É verdade que a culinária precisa de muita originalidade e criatividade ao nível das técnicas aplicadas, mas é inegável que os produtos de qualidade, como os que encontramos no Campo Pequeno, são indispensáveis para produzirmos um bom prato”*, refere Joe Best, o Chef embaixador do certame.

A mítica “arena” da praça vai ser a montra de uma oferta gastronómica digna dos mais exigentes e diversificados paladares. Num total de 107 expositores e 180 projectos, os visitantes do mercado poderão encontrar patês, queijos, enchidos, azeite, condimentos, vinhos e licores, chocolate, compotas, doçaria, mel, ervas aromáticas, conservas, entre outras iguarias nacionais.

“O Mercado Gourmet é já uma feira incontornável do panorama gourmet nacional, uma vez que dá a oportunidade a pequenos produtores de, não só cimentarem a sua presença junto de públicos fiéis, como também de alcançarem uma nova franja de consumidores e ganharem reconhecimento junto dos portugueses”, refere Vasco Cornélio, responsável pela iniciativa.

O “1º piso” da praça, uma das zonas mais nobres do edifício, volta a receber a melhor oferta de bebidas nacionais, que complementam na perfeição os produtos de luxo presentes na arena. Ao longo de cerca de 40 expositores, os

INFORMAÇÃO À IMPRENSA

Fevereiro 2016



vinhos, digestivos, licores, gins e cervejas artesanais são reis e senhores do primeiro andar do Campo Pequeno.

E porque a bebida deve ser sempre acompanhada por um bom petisco e momentos de descontração, o Campo Pequeno vai contar com a presença de duas grandes marcas da gastronomia portuguesa: a Carnealentejana e La Contessa. Numa localização privilegiada, com vista para arena, a Central de Cervejas estará presente com a sua cerveja artesanal Affligen.

Sendo já uma referência do Mercado Gourmet, a “Tasca do Mercado” surge como um espaço típico de convívio onde poderá “picar” genuínos petiscos exclusivamente portugueses. Está já confirmada a presença da Charcutaria Lisboa, da Our Kitchen, da Lambreta e da Alentejanices.

Do Minho ao Algarve, passando pelas ilhas, entre os dias 6 e 8 de Março, das 12h às 22h, o Campo Pequeno vai ser palco da melhor oferta gastronómica e vinícola que Portugal tem para oferecer. O bilhete de entrada para o Mercado Gourmet tem o valor de 1€, dedutível em compras de valor igual ou superior a 8€.

Local: Campo Pequeno

Data: 4 a 6 de Março

Horário: 12h00 às 22h00 (Domingo encerra às 21h00)

Preço: 1€ (dedutível 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

Diogo Archer | Diogo.archer@parceiros.pt | 91 378 79 22

Joana Ramos | joana.ramos@parceiros.pt | 91 37 87 922