

Duarte Alves, Nutrichef da Consciência Alimentar, é o Embaixador da
6ª edição do Mercado Gourmet, de 2 a 4 de Março

Um Mercado Gourmet e Português!

Produtos saudáveis e de produção sustentável são a tônica deste mercado

O Mercado Gourmet está de volta ao Campo Pequeno com a melhor oferta de produtos gastronómicos das várias regiões de Portugal continental e ilhas: azeite, mel, queijos, vinhos, licores e cervejas artesanais, cogumelos, pão, ervas aromáticas, chás, compotas e chutneys.

O Campo Pequeno recria o espírito dos mercados de rua mas com a criatividade e tendências da era moderna, conferindo, nesta 6.ª edição, uma tônica especial à vertente alimentação saudável e produtos biológicos.

Embaixador desta edição, o **Nutrichef Duarte Alves**, traz-nos, Domingo, dia 4 de Março pelas 12h00, uma **Sessão de Showcooking "Alimentação Alcalina e Funcional com Produtos Biológicos"** onde irá confeccionar refeições saudáveis com produtos do Mercado Gourmet. Esta colaboração decorre também no seguimento do lançamento do seu primeiro livro "A Cura Pela Alimentação Alcalina". Formador e consultor de Consciência Alimentar e Cozinha Nutricional com superalimentos, Duarte Alves realizou formações e cursos de cozinha nacional, internacional, ovo lacto-vegetariana, macrobiótica e vegan, e no ramo da hotelaria foi Cozinheiro e Chef de Cozinha em Hotéis de 4 e 5 estrelas.

De entre as estreias, destacamos a presença de um conjunto de produtores nacionais que pela primeira vez dão a conhecer as suas criações neste mercado: a Gleba, que produz **pão com cereais 100% nacionais**, a **Quinoa Portuguesa**, que vem de Barcelos onde encontrou as condições ideais para ser produzida, a Wine to Eat, cuja novidade é o **caviar de vinhos**, os **cogumelos Shiitake**, produzidos em buracos de troncos de árvores que a Casa do Cascade apresenta em várias opções, os **YEP-Young Extra Virgin Olive Oil Producers**, que mostram ao mundo a qualidade do azeite virgem extra transmontano, o Bistrô da Bekas que nos trás a sua **pasta de pimentos com queijo de cabra e poejo**, vencedora do Prémio Agroinnovar 2018, na categoria de lácteos/2018, a YogurtNest, que inventou uma **iogurteira natural** que faz iogurte de modo sustentável, entre muitos outros.

Na vertente vegan e biológica, com métodos de produção naturais, processos de fabrico sustentáveis, inovações na utilização de produtos e na conjugação de sabores, estarão presentes expositores como a Mother Bio, a Eatitude, a Biobeira e a Quinoa Portuguesa.

INFORMAÇÃO À IMPRENSA

Fevereiro 2018



Ao longo dos três dias do Mercado Gourmet, será possível provar cervejas artesanais, petiscar de forma descontraída algumas iguarias da **Hamburguesia** - hamburgueres de carne maturada - da **La Contessa** - especializada em carpaccio, ceviche e piadinas - que traz também o seu Bellini, um cocktail italiano, típico de Veneza, feito com vinho Prosecco gaseificado e puré de pêsego.

“O Mercado Gourmet já tem o seu lugar na agenda dos eventos de sabores gourmet nacionais. Esta edição dá continuidade ao projecto do Campo Pequeno que tem como objectivo constituir-se como parceiro preferencial de pequenos produtores, criando o espaço e o momento para ser um forte motor de divulgação e de negócio destes empreendedores”, refere Vasco Cornélio, responsável pela iniciativa.

O Mercado Gourmet decorre de 2 a 4 de Março e a entrada tem o valor de 2€, sendo que 1€ é dedutível em compras de valor igual ou superior a 8€.

Local: Campo Pequeno

Data: 2 a 4 de Março

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

Preço: 2€ (1€ dedutível em compras iguais ou superiores a 8€) - gratuito para crianças até aos 11 anos.

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 1.250 automóveis.

Para mais informações, por favor, contacte:

Parceiros de Comunicação

Ana Margarida Pedro | ana.pedro@parceiros.pt | 913 787 922

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