



COMUNICADO DE IMPRENSA

Montalegre, 02 de abril de 2024,

“Património Enogastrómico em Montalegre já tem Programa”

Foi divulgado ontem o Programa do evento Património Enogastrómico em Montalegre. A decorrer no último fim de semana do mês de Abril, este Evento leva a esta vila do planalto barrosão o melhor da Gastronomia Portuguesa e, consigo, todos quantos fazem parte deste setor. Em Montalegre reúnem-se produtores, empresas, Chefes, Confrarias Gastronómicas e Béquicas, investigadores, autoridades públicas, e muitos outros atores da Gastronomia Portuguesa. Para conhecer o Programa atualizado ou efetuar a inscrição consulte www.pect.pt.

“Um programa de luxo”, é assim que Elsa Machado, Diretora do Evento, apresenta o Programa Geral do evento em 2024. “Quisemos trazer novidades a Montalegre e refrescar o Programa do Património Enogastrómico! Desde logo, apostámos no Restaurante Premium onde vai ser possível degustar um Menu preparado por quatro Chefes com um historial de Alta Cozinha e de Estrelas Michelin e um Chefe Cortador de Presunto que nos trará uma peça com mais de 30 meses de cura. Apostámos também bastante na variedade de Stands que teremos para mostrar ao público, já que **este é um evento aberto a toda a gente e gratuito**, onde apenas as refeições têm um custo associado e carecem de marcação prévia. **Gostava aliás de convidar todas as pessoas de Montalegre e da região a participar no Evento**”, adianta a Diretora do Evento.

A 2ª edição do evento traz ainda outras novidades relacionadas com o conhecimento em Gastronomia. O início do Programa está marcado para dia 26 pelas 14h00, com a primeira sessão de Palestras. Às 17h é a abertura oficial do Evento, com um momento musical a cargo do Conservatório de Castelo Branco. Seguem-se depois as primeiras provas sensoriais, os showcookings, o jantar inaugural e a animação.

No sábado, as Palestras iniciam o Programa do dia e da parte da tarde está marcada uma visita a uma exploração de raça Barrosã. O programa tem continuidade com preparações nas lareiras exteriores (como o delicioso Caldo de farinha no pote, pela mão de Graciela Macedo, ex-concorrente do Masterchef Portugal). Continuará com novas provas sensoriais, showcookings, a apresentação do novo livro do Chef Nuno Diniz, o jantar e novo momento de animação.

No domingo, depois do Pequeno Almoço Confrádico, terá lugar a última sessão de Palestras e o programa termina com uma Mesa Redonda intitulada “Promoção e valorização do ecossistema gastronómico Português”.

Contactos para mais informações:

Organização Património Enogastrómico Montalegre 2024

Elsa Machado - 962 026 550
Paulo Carvalho - 919 974 949
Óscar Cabral - 965 757 211

W: www.pect.pt

E: patrimonioenogastronomico@gmail.com

