



DIÁRIO DO GOSTO

Inês do Aleixo

NOVO RESTAURANTE EM CAMPANHÃ

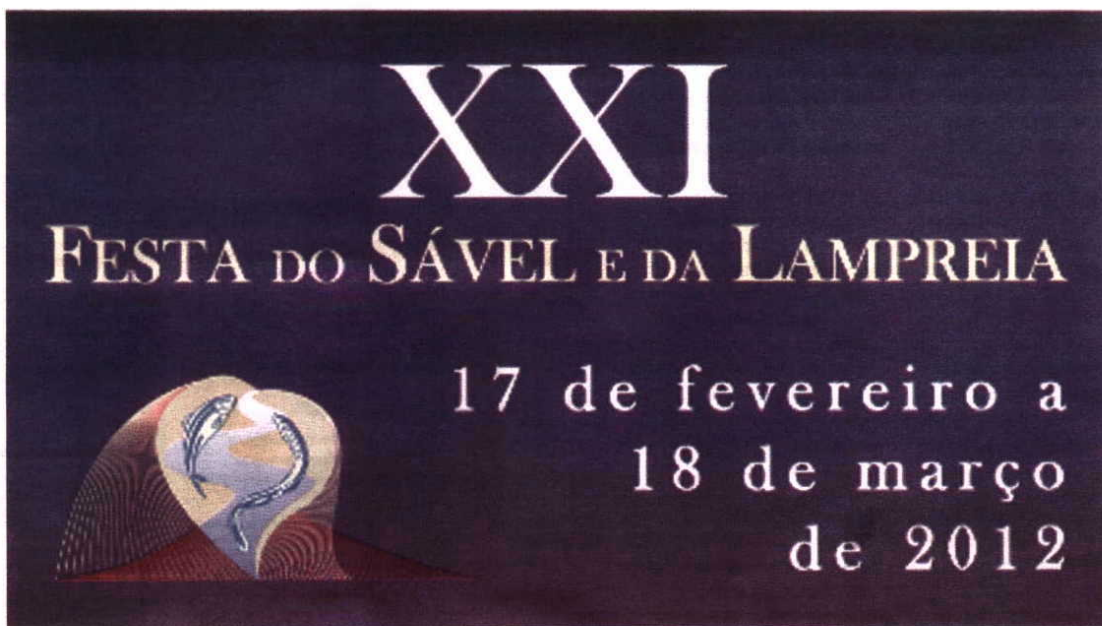
Mais conhecida no Porto por "Inês do Aleixo", Inês Diniz abriu recentemente um novo restaurante Rua de Mirafior em Campanhã. Com este novo espaço, Inês Diniz pretende manter a boa tradição gastronómica da cidade invicta, numa das zonas mais emblemáticas da cidade. A ementa é inspirada num conjunto de memórias pessoais e familiares que prometem fazer água na boca a quem por lá passar.

NOVO CURSO DE MARKETING DE VINHOS NA CATÓLICA

Vai começar já no próximo dia 09 de Março, na Católica Porto Business School, um Curso Executivo de Marketing de Vinhos. No final do curso os alunos deverão ser capazes de dominar os principais conceitos e ferramentas de marketing, definir propostas adequadas ao mercado dos vinhos, adquirir capacidades para a prova de vinhos e discussão das suas qualidades, ter sensibilidade para a importância da diferenciação do produto e funcionamento das cadeias de distribuição através da observação do comportamento do consumidor, etc... No decorrer das aulas, os alunos vão ainda ter a possibilidade de fazer duas visitas de estudo a empresas do sector, podendo observar na prática algumas das matérias leccionadas, que incluirão ainda uma componente técnico/científica a outra de marketing.

UMA CHAMPANHEIRA NO PORTO

Desde o início do ano que o Porto tem um novo e curioso espaço. É uma champanhreira que abre apenas ao meio-dia mas só fecha de madrugada. Com uma oferta de bebidas que dá, obviamente, destaque a champans e espumantes, serve também petiscos e pratos mais consistentes ao almoço. Vale a pena deslocar-se à bonita baixa do Porto e visitar esta champanhreira que veio substituir uma loja de antiguidades. De referir ainda que os preços dos pratos de petiscos e das taças de champanhe começam nos dois euros e o bar encerra às 00.30h de Segunda a Quinta-feira e às 02h às Sextas e Sábados.



Festa do Sável e da Lampreia

Realiza-se até 18 de Março, em Gondomar, a 21.ª edição da Festa do Sável e da Lampreia. Numa iniciativa da Câmara Municipal de Gondomar em parceria com vários restaurantes da região esta acção tem como principal objectivo promover a economia e a gastronomia local. De acordo com a autarquia, esta edição do Festival do Sável e da Lampreia, assume-se "como um factor impulsiona-

dor da preservação e valorização da gastronomia tradicional portuguesa" já que, através das iguarias regionais, espelha o "talento dos mais consagrados artistas que são os cozinheiros", sendo desta forma possível "sentir tradições que não são ditas". As especialidades em destaque neste evento têm como protagonistas o sável e a lampreia, sinal de que a gastronomia gondomarense se inspira

em muito nos recursos naturais que são colocados à sua disposição. Quem visitar a cidade poderá degustar o célebre Arroz de Lampreia, mas também pratos como Lampreia à Bordalesa, Sável no Espeto, Sável Frito, Arroz de Milharas e ainda Açorda de Milharas nos vários restaurantes aderentes por todo o concelho. No entanto, a Festa do Sável e da Lampreia conta igualmente com outros

atractivos culturais, como um concurso fotográfico subordinado ao tema "Sável e Lampreia, o Retrato de uma Tradição" e um concurso de culinária com o propósito de confeccionar duas das especialidades locais, o Sável Frito e a Lampreia à Bordalesa. O evento teve o seu início no passado dia 17 de Fevereiro, terminando no dia 18 de Março. De referir ainda que a entrada é gratuita.

Formação continua a ser aposta do IVDP

Mantendo a aposta no mercado espanhol, que encerrou 2011, com ligeiro crescimento, o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) organiza, no decorrer da próxima semana, uma série de provas comentadas e harmonizadas com Vinho do Porto em seis escolas de hotelaria e turismo e associações de sommeliers espanholas. Estas formações técnicas, dirigidas a cursos de Serviços de Restauração, juntam-se a outras oito já realizadas desde o início de 2012, que envolveram mais de 300 alunos. Seguem-se, nos meses de Março e Abril, acções com chefs de prestígio, distinguidos com estrelas Michelin, como o Chef Dani Garcia, do Restaurante Calima (2 estrelas Michelin), em Marbella, e os "hermanos" Sérgio e Javier Torres, do Restaurante Dos Cielos (1 estrela Michelin), em Barcelona.

