



feira da luz
EXPOMOR 2014

03 a 08 de setembro
MONTEMOR | O | NOVO

Feira da Luz/Expomor 2014 | “Da Terra, de Montemor”

Na Feira da Luz/Expomor 2014, no Pavilhão de Exposições, estará um dos pontos relevantes do evento. É aqui que estará instalada a exposição “Da Terra, de Montemor”, que pretende evidenciar a importância crescente do setor agroalimentar como um dos principais eixos socioeconómicos para o desenvolvimento do concelho. O objetivo é a promoção dos recursos e produções locais, onde se destacam as pastagens, o efetivo pecuário, a carne, o pão, o vinho, o mel, o azeite, os produtos hortícolas, mas também a divulgação da estratégia de intervenção, os parceiros, as associações, as dinâmicas, os investimentos e as oportunidades.

Para além da vertente expositiva, “Da Terra, de Montemor” terá um programa onde se incluem realização e provas de cocktails, conversas, showcookings, workshops, entre outras iniciativas.

DA
DE
**TERRA,
MONTEMOR**

Patente diariamente a exposição:
PAVILHÃO DE EXPOSIÇÕES

DA TERRA, DE MONTEMOR

Patente diariamente a exposição:
PAVILHÃO DE EXPOSIÇÕES

PROGRAMA

3 DE SETEMBRO

4ª FEIRA

INAUGURAÇÃO

22.00h

REALIZAÇÃO E PROVAS
DE COCKTAILS

EPRAL – Rui Amaral, formador de
Restauração, vertente restaurante/bar

4 DE SETEMBRO

5ª FEIRA

18h00 - 19h00

“AGRICULTURA FAMILIAR/
CONSUMIR LOCAL - LEGUMES
E HORTALIÇAS COM SABOR”

À conversa com Alexandre Pirata –
LPMA

19h15 - 20h00

SHOWCOOKING KMO

Restaurante Páteo dos Petiscos
Francisco Malhão

5 DE SETEMBRO

6ª FEIRA

18h00 - 19h00

“A DIETA MEDITERRÂNICA”
TRADIÇÃO/CRIATIVIDADE/
EQUILÍBRIO NUTRICIONAL/SAÚDE
E BEM-ESTAR

À conversa com Carla Godinho,
dietista do Hospital S. João de Deus
e Francisco Martins, técnico de
desporto da CMMN

19h15 - 20h00

SHOWCOOKING

Restaurante Manuel Azinheirinha

6 DE SETEMBRO

SÁBADO

9h00

VISITA ÀS HORTAS DO BANCO
DE TERRAS

Ponto de encontro – Parque
de Exposições Municipal (pavilhão)

Inscrições:

agenda21local@cm-montemornovo.pt

Transporte assegurado pela CMMN

11h00

SUPRA SUMO
SESSÃO DE DIVULGAÇÃO
E DEMONSTRAÇÃO

Anabela Ferreira, técnica da CMMN

11h30

“A IMPORTÂNCIA DE SE
COMER VEGETAIS E FRUTAS –
RELEVÂNCIA DOS FITOQUÍMICOS
PARA A SAÚDE”

À conversa com a Dra. Cecília Soares,
nutricionista da UCC – Unidade
de Cuidados com a Comunidade
de Montemor ARS Alentejo

15h00 - 16h00

WORKSHOP

“COMER A PAPA TODA”

EPRAL – Ana Paula Comendinha,
Formadora do curso de Apoio
à Infância e Chef Ricardo Elvas,
formador do curso de restauração,
vertente cozinha/pastelaria

16h30 - 17h30

WORKSHOP

“COMER COM OS OLHOS”

Chef Ricardo Elvas, formador
do curso de restauração, vertente
cozinha/pastelaria

FEIRA DA LUZ 2014

18h00 - 19h00

SHOWCOOKING

Confeitaria Os Monges
Maria Emília Branco

19h00 - 20h00

SHOWCOOKING

CAPRI
António Melgão

7 DE SETEMBRO

DOMINGO

10h00 - 11h00

WORKSHOP “COMER AOS 60”

EPRAL – Susana Nonato, formadora do curso de restauração, vertente cozinha/pastelaria

11h30 - 12h30

WORKSHOP “COMER SEM AÇÚCAR”

EPRAL – Susana Nonato, formadora do curso de restauração, vertente cozinha/pastelaria

16h00 - 17h00

SHOWCOOKING

Demonstração de Cake Design
“My Sweet Cake”
Rita Madeira

17h30 - 18h30

WORKSHOP “ERVAS AROMÁTICAS, RECURSOS SILVESTRES, SAÚDE E COZINHA”

Associação Wakeseed
Frederica Teixeira e Peta Bernardes

19h00-20h00

SHOWCOOKING

L'AND Vineyards
Chef Miguel Laffan

8 DE SETEMBRO

2ª FEIRA

18h00 – 19h00

“CARNE DE MONTE-MOR-O-NOVO – SELECIONAR E COMPRAR PARA COZINHAR”

Luis Sepanas especialista em desossa, desmancha e corte de peças de bovino, ovino e suíno.
(Com CAP de formação profissional)

19h15 – 20h15

SHOWCOOKING

Monte Alentejano
Maria do Céu Barrios

Apoios:

ADRAL

AGRICULTORES DA LPMA

BANCO DE TERRAS

CONFEITARIA OS MONGES

COOPERATIVA CAMINHOS DO FUTURO

EPRAL

HOSPITAL DE S. JOÃO DE DEUS

L'AND VINEYARDS

LPMA

LUIS SEPANAS

MONTEMORMEL

MONTE ALENTEJANO

MY SWEET CAKE

NATURBOSQUE

PASTELARIA CAPRI

PÁTEO DOS PETISCOS

QUINTA DA PLANSEL

RESTAURANTE MANUEL AZINHEIRINHA

SOLAR DA GIESTEIRA

UCC MONTE-MOR
– ARS ALENTEJO