



sex.19



Cozinha Central TEKA

15:00h Workshop Infantil "De pequenino se torne o pepino" Paulo Paiva e Leo Costa

Cozinha Central TEKA

16:00h Workshop "Veggie Food" Margarida Rocha (ESHT Estoril)

Cozinha Central TEKA

16:45h Sessão Formal de Abertura Breve discurso de Membro da Organização e de Silvério Regalado (Presidente CMV)

Cozinha Central TEKA

16:45h Showcooking Chefe Arnaldo Azevedo (Hotel Teatro, Porto)



Espaço Lounge Quinta do Éden

17:30h Workshop "Petiscando com Conservas" Chefes Flávio Silva (Villa Pampilhosa Hotel, Pampilhosa) e Rita Oliveira (Your Hotel & Spa, Alcobaca)



Cozinha Central TEKA

18:15h Apresentação Chefe Nuno Diniz (York House, Lisboa)



Casablanca Lounge Bar

19:15h SUNSET com "Petiscos Macrobióticos" (KI Macrobiótico) & Dj's - Two Boys One Set

Espaço Lounge Hotel Moliceiro

20:00h Hora de Baco Mário Sérgio Alves Nuno (Quinta das Bageiras)



Auditório ALGAPLUS

23:00h Debate Aberto "Ser Gourmand" José Silva (Programa Hora de Baco, RTP), David Rocha (Palatus Divino), Chefe convidado Moderador: Silvério Regalado (Presidente CMV)



Praça Central

23:45h Concerto a Jigsaw



sáb.20

Mercado do Peixe

11:00h Workshop Sushi "Das redes para a Cozinha" Técnico Especializado

Cozinha Central TEKA

12:30h Eleição "Doce e Salgado Típico de Vagos" Prova Organoléptica

Cozinha Central TEKA

14:00h Showcooking Pastelaria Rui Pedro Fonseca (ESEIG Vila do Conde)

Cozinha Central TEKA

15:00h Workshop Momento AlgaPlus "Cozinhar com Algas" Tony Martins (Iguarias Sábias Catering, Cantanhede)

Cozinha Central TEKA

16:00h Aula de Cozinha com CHAKALL (Cozinha Divina)



Cozinha Central TEKA

17:00h Momento "Gluten Free" Fátima Castelhana (Bagas de Alquimia)

Cozinha Central TEKA

17:30h Showcooking Chefe António Loureiro (Meliã Braga)



Auditório AlgaPlus

18:15h Debate "A saúde na Alimentação" Óscar Gaspar (ex. Secretário de Estado Saúde), Diego Sacilotto (Nuova Cucina e EUGÉNIA Restaurante, São Paulo, Brasil), Diogo Carvalho (Nadador Olímpico), Ângela Henriques (Nutricionista), Helena Abreu (AlgaPlus) Vanessa Alfaro (Shape your body) Mediador: Madalena Balça (MB Media & Business)

Cozinha Central TEKA

19:15h Showcooking Convidado Internacional Chefe Diego Sacilotto (Nuova Cucina e EUGÉNIA Restaurante - São Paulo - Brasil)



Espaço POP UP

19:15h SUNSET Concerto ELECTRIC BOYS

Espaço Lounge Quinta do Éden

20:00h Hora de Baco Tiago Cabaço (Tiago Cabaço Wines)

Espaço Lounge Magic Place

20:30h "Rum Lovers" César Coutinho (Rum Plantation e Fever tree)

Praça Central

23:00h Palestra Animada "Saber estar à mesa" Paulo Pechorro (Quinta das Lágrimas, Coimbra) Diego Sacilotto (Nuova Cucina e EUGÉNIA Restaurante - São Paulo - Brasil) Fernando Batista (MaisFeliz, Vagos) Tony Martins e humorista surpresa

Cozinha Central TEKA

23:30h Workshop "Cozinha Molecular" Chefe Joe Best (DaCozinha)

Praça Central

23:30h Concerto MOONSHINERS



dom.21

Cozinha Central TEKA

12:30h A Grande Caldeirada! "No tamanho e no nº de mãos ..."

Cozinha Central TEKA

15:00h Workshop "A cozinha Gandaresa, hoje e amanhã" João Santos (EPADRV)

Cozinha Central TEKA

15:00h Showcooking "Um nome, 2 gerações" Luis Lavrador (Seleção Nacional de Futebol)



Espaço Lounge Quinta do Éden

16:00h Conversas "Food & Wine Blogger"

Cozinha Central TEKA

16:45h Showcooking Chef Surpresa "Esteja com atenção ao facebook"

Cozinha Central TEKA

17:30h Chefe Residente "De Vagos para Vagos" Chefe Mário Oliveira (Restaurante "O Barracão")

Cozinha Central TEKA

18:15h Showcooking "Gentes da Terra" Chefe Diogo Rocha (Mesa de Lemos, Silgueiros) na cozinha com... Avó Nita



Praça Central

18:30h Sunset KICKS & CANDY

Auditório AlgaPlus

19:15h Workshop "Iniciação à Prova de Vinhos" Osvaldo Amado



Espaço Lounge Quinta do Éden

19:15h "Gin Lovers" António Cuco (Sharish Gin)

Cozinha Central TEKA

20:00h Showcooking "Bom filho à casa torna" Chefe Rogério Bento (CS Dunas Salgados)



Auditório/Espaço Museológico da Arte Xávega

23:00h Sessão de Encerramento

Praia da Vagueira

