



LIVRO ASSOCIA PASTELARIA AO DESIGN

“Fabrico Próprio - o Design da Pastelaria Semi-Industrial Portuguesa” é o mais recente livro dedicado à pastelaria portuguesa e à sua relação com o design. Um total de 92 bolos e as suas variantes estão representados neste livro, que destaca ingredientes, características especiais e dados históricos.

Além disso, vários profissionais criativos, nomeadamente fotógrafos, ilustradores, críticos de arquitectura e gastronomia, jornalistas, designers, um chef e um curador de arte, deram o seu contributo a esta obra, evocando a pastelaria semi-industrial portuguesa como fonte de inspiração.



MAGNUM AO ENCONTRO DOS MAIAS

A pensar nos verdadeiros apreciadores de chocolate, a Magnum criou um gelado inspirado na antiga receita de chocolate Maia. O novo Magnum Mayan Mystica é um gelado de textura delicada e cremosa, resultante da combinação exótica do gelado de chocolate com a cobertura do genuíno chocolate de leite e subtis notas de canela, noz-moscada e mel. Uma experiência sensorial única, que promete desvendar o mistério das culturas e civilizações longínquas.



ESSTE MOSTRA “MAESTROS DEL EXPRESSO”

A Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril acolheu os cinco melhores cafeeiros das escolas de hotelaria e restauração de Portugal. Esta iniciativa insere-se no âmbito do concurso internacional “Maestros del Espresso Júnior”, organizado pela empresa italiana de café illycaffè e pela empresa de máquinas profissionais de café Spaziale.

Durante o evento, os cinco melhores cafeeiros das escolas de hotelaria portuguesas demonstraram os processos básicos de transformação, elaboração e preparação de um café de qualidade.

Nesta quinta edição, o concurso “Maestro del Espresso Júnior” contou com a participação de mais de 50 escolas de toda a Península.



CINEMA AO SABOR DO VINHO VERDE

Durante os meses de Abril e Maio, os cinemas dos principais shoppings do país vão dar a provar o Vinho Verde. Cascais Shopping, Colombo, El Corte Inglés Lisboa, Vasco da Gama, Norteshopping, Arrábida Shopping e Braga Shopping foram os locais escolhidos para acolher esta iniciativa que conta seis marcas de Vinho Verde.

No mês de Maio, as degustações começam no Vasco da Gama, nos dias 2, 3 e 4, passando depois pelo Norteshopping, nos dias 9, 10 e 11 de Maio, e terminando na Arrábida e Braga Shopping, nos dias 16, 17 e 18 e 23, 24 e 25 de Maio, respectivamente. As provas decorrem em balcões de degustação próprios da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVR-VV).



LIPTON RENOVA IMAGEM

O Lipton Ice Tea Limão e Pêssego vai ter uma nova imagem que aposta na vivacidade e na cor, visando dar uma maior jovialidade à marca.

O lançamento dos produtos será suportado por uma campanha de comunicação veiculada na televisão (spot de 15 segundos da Filmbrokers), Internet, outdoor, assim como por acções de rua e *sampling*. No ponto de venda haverá acções de degustação, promoções ao consumidor e uma rede de materiais de decoração.



Informações e inscrições: Instituto Culinário Vaqueiro 808 500 012.

ABCocinha

5 sessões - 8 pessoas - 200 € / pessoa
15 Abril a 13 Maio - 3^{as} feiras
3 a 31 Maio - Sábados

Fusion Food

8 pessoas - 50 € / pessoa
17 Abril - 5^a feira
19 Maio - 2^a feira

Solteiros na Cozinha

8 pessoas - 50 € / pessoa
16 Maio - 6^a feira
26 Maio - 2^a feira

Receitas Rápidas para 2

8 pessoas - 50 € / pessoa
11 Abril - 6^a feira
23 Maio - 6^a feira

Receitas para Impressionar

8 pessoas - 50 € / pessoa
14 Abril - 2^a feira
26 Abril - Sábado
8 Maio - 5^a feira

Finger Food

8 pessoas - 50 € / pessoa
12 Abril - Sábado

Nihon no Aji (Sabores do Japão)

8 pessoas - 50 € / pessoa
7 Abril - 2^a feira
30 Maio - 6^a feira

Brunch

8 pessoas - 50 € / pessoa
5 Abril - Sábado
19 Abril - Sábado

Cozinha Oriental

16 pessoas - 50 € / pessoa
21 Abril - 2^a feira
29 Maio - 5^a feira

Receitas Rápidas para Jantares de Amigos

16 pessoas - 50 € / pessoa
28 Abril - 2^a feira
15 Maio - 5^a feira
27 Maio - 3^a feira

Receitas do Mar

16 pessoas - 50 € / pessoa
1 Abril - 3^a feira
9 Maio - 6^a feira

Pasta e Risottos

16 pessoas - 50 € / pessoa
8 Abril - 3^a feira
2 Maio - 6^a feira

Vegetariano

16 pessoas - 50 € / pessoa
24 Abril - 5^a feira
12 Maio - 2^a feira

Bifes

16 pessoas - 50 € / pessoa
10 Abril - 5^a feira
5 Maio - 2^a feira

Wok

16 pessoas - 50 € / pessoa
4 Abril - 6^a feira
20 Maio - 3^a feira

Soufflés

16 pessoas - 50 € / pessoa
18 Abril - 6^a feira



Condições de inscrição e pagamento:

- As inscrições nos cursos estão sujeitas ao número de vagas disponíveis.
- O pagamento dos cursos será feito através de pagamento de serviços, numerário ou cheque.
- Os cursos realizam-se com um mínimo de 50% de inscrições. Caso esse número não seja preenchido, Vaqueiro reserva-se o direito de cancelar o curso. O valor da inscrição será integralmente devolvido ou, se for da vontade do participante, a inscrição poderá ser transferida para outro curso do mesmo valor.
- O pagamento do curso deverá ser feito no prazo máximo de 5 dias após a inscrição, salvo se o curso se efectuar num período de tempo inferior. Neste caso o pagamento deverá ser efectuado no acto da inscrição ou nas 24 horas seguintes.
- O cancelamento dos cursos por parte dos participantes feitos até 3 dias úteis antes da realização do curso dão direito à transferência da inscrição para outro curso do mesmo valor com vagas disponíveis. No caso destes prazos não serem respeitados não haverá direito a qualquer tipo de reembolso.
- Inscrições para grupos de 6 ou mais pessoas: Deverá ser feita uma caução de 50% do valor do curso até 24 horas após a inscrição e o restante pagamento até ao 5^o dia útil após a inscrição. Em caso de desistência será reembolsado, em 50% do valor do curso, caso esta seja efectuada com pelo menos 1 semana de antecedência.

Horários dos cursos: Dias de semana: 19:00 às 22:00h | Sábados e Domingos: 11:00 às 14:00h | Jantar/Almoço incluído.

Local: Academia dos Sabores | Av. Conselheiro Fernando de Sousa, nº 11 - Lisboa (ao lado do Hotel D. Pedro, às Amoreiras) | www.vaqueiro.pt