

CHEFES PRESENTES NO MASTER CLASS E SHOWCOOKING



ANÍBAL MORAIS

«Díbia Pastelaria»
(tema pão saudável)



ÁLVARO SANTOS

«Zemí Beach Hotel -
Anguilla»



ANICETO ROCHA

«Big Seto»
(Pastelaria)



DANIEL CARDOSO

Master Chef
«Um Poco Loco»



DANIEL PINHEIRO

Restaurante «Casa Do
Provedor» e marca canal
horeca!



DIOGO PIRES

«Bacalhau & Afins»
(representante do
bacalhau da Islândia)



DUARTE EIRA

«Restaurante Salpoente»



FLAVIO SILVA

«Villa Pampilhosa Hotel»



FRANCISCO SIOPA

«Penha Longa Resort»
(Pastelaria)



GERSON OLIVEIRA

Vencedor do Revolta do
Bacalhau
«Catorze 21»



JOAQUIM SOUSA

«Ladurée»
(Pastelaria)



JOSÉ VINAGRE

«Melιά Braga»



RICARDO MARQUES

«Montebelo Vista Alegre»



RITA OLIVEIRA

«Palácio São Silvestre
Boutique Hotel»



ROGÉRIO GAGO

Dunas douradas Beach
club
«Restaurante Saudade»



TONY MARTINS

«Douro Royal Valley Hotel
& Spa»



VITOR ADÃO

«Restaurante Izakaya
Tokkuri pop up»



VITOR LIMA

«Casa do Folar Limiano»
(Pastelaria)



www.nsabores.com

[municipiopontedelima](https://www.facebook.com/municipiopontedelima)

[visitpontedelima](https://www.facebook.com/visitpontedelima)



Organização



Co-organização



Parceiros



**Pavilhão de Feiras
e Exposições de
Ponte de Lima**

30 DE MARÇO

15h00 - 16h00 **Showcooking**
Galinha de Cerejada
ROGÉRIO GAGO

Fisherman e Wasabi Stew
ÁLVARO SANTOS

16h00 - 17h00 **Showcooking**
O Milho
DANIEL CARDOSO

Sinfonia das nossas hortas em harmonização de malandrinho do campo
JOSÉ VINAGRE

17h00 - 18h00 **Showcooking**
O Pato, os citrinos e as novas tecnologias
DANIEL PINHEIRO

Animação Musical

Sonus Sax by João Santos

Atuação Ballet Ponte de Lima

* Programa sujeito a alterações.

31 DE MARÇO

14h00 - 15h00 **Showcooking**
Tema Surpresa
FRANCISCO SIOPA

Pastelaria Clássica
JOAQUIM SOUSA

15h00 - 16h00 **Showcooking**
Inovações Limiana, do Folar ao Pão-de-ló
VITOR LIMA

Ruby RB1, A última geração do chocolate
ANICETO E ROCHA

16h00 - 17h00 **Showcooking**
Robalo, Açorda à Bolhão Pato, Algas e Bivalves
TONY MARTINS

Bacalhau Fresco
RICARDO MARQUES

17h00 - 18h00 **Showcooking**
Pão Saudável
ANÍBAL MORAIS

Animação
ConecSom

1 DE ABRIL

15h00 - 16h00 **Showcooking**
Batata Doce, Ovos Moles e Mascarpone
GERSON OLIVEIRA

Bacalhau da Islândia, os Sames e o Feijão
DIOGO PIRES

16h00 - 17h00 **Showcooking**
Bacalhau e a Serra
FLÁVIO SILVA

Aromas de Chocolate com Flôr de Sal
RITA OLIVEIRA

17h00 - 18h00 **Showcooking**
Legumes, Biodiversidade e Ancestrais
VITOR ADÃO

Tema Surpresa
DUARTE EIRA

2 DE ABRIL

Formação a quatro mãos

ATIVIDADES PARALELAS

30 DE MARÇO

10h30 - 11h00
MANOBRAS EM BICICLETA
In Mountain

11h30
VISITA GUIADA AO CENTRO HISTÓRICO DE PONTE DE LIMA
InLima Tours – Três Rs

31 DE MARÇO

10h30
INSUFLÁVEL
Centro Aventura

10h30 - 11h00
MANOBRAS EM BICICLETA
In Mountain

O master class e showcooking, com grandes chefes cozinheiros e pasteleiros.

Atividades com alunos de hotelaria, restauração e bar.

HORÁRIO

30 de Março a 1 de Abril 10h00 - 20h00

2 de Abril 10h00 - 18h00

