

8 de abril
Mercado de
Sant'Ana
Leiria

RESTAURANTE AO VIVO

Pré-Programa

09h00 - 10h00

Acreditações, café de boas-vindas e visita ao Espaço

10h00 - 12h30

Conferência - Parte 1

Interações com o palco, a plateia e a cozinha

- Turismo – Presidente da CM Leiria, Gonçalo Lopes; Presidente AHRESP, Carlos Moura
- Produção – Paulo Carvalho, Vivid-Farms, Santarém
- Apresentação do conceito – Mónica Gomes e Pedro Ferreira, Restaurante Olaias, Figueira da Foz
- Transformação – Ricardo Henriques, Talho Almerinda
- Apresentação do conceito – Lídia Brás e Fernando Araújo, Restaurante Stramuntana, U. N. Gaia
- Apresentação do conceito – Patrícia Gerardo, Restaurante Sazonal, Pombal
- Transformação culinária – Vários agentes, incluindo Vítor Sobral, Vice-Presidente AHRESP

12h30 - 14h30

Almoço e contacto com fornecedores do setor

- Vítor Adão, Chefe proprietário, Restaurante Plano, Lisboa

14h30 - 17h00

Conferência - Parte 2

- A culinária – Vítor Adão, Restaurante Plano, Lisboa
- Apresentação do conceito – César Vitorino, Restaurante Foco, Leiria
- Marco Santos e Mariana Pereira, Restaurante Jóia, Figueira da Foz
- Distribuição
- Estudo "Cool Jobs" – Antónia Correia, KIPT
- Gestão do restaurante de hotel – Rafael Ventura
- Entrevista – Luís Martins, Restaurante Ma e Fidalgo da Baixa, Coimbra
- Apresentação do conceito – Miguel Bilhota Xavier, Restaurante Ao Largo, Leiria
- Vinhos – António Marques da Cruz, Quinta da Serradinha, Leiria
- Demonstração – Paulo Queirós, Cordel Maneirista, Coimbra

17h00 - 18h00

Música / Café e Brisa do Liz Experience

- Ana Patrícia Correia, Pastelaria Marupiu, Famalicão

Patrocinador Oficial:



Patrocinadores:



Apoio Institucional:



Reconhecido para a futura
desde 1896