

Em Lisboa, o Wine & Flavours Film Festival, promete dois dias de convívios com o Vinho Verde

In Lisbon, the Wine & Flavors Film Festival, promises two days of fellowship with Vinho Verde

SAPOLIFESTYLE

EM LISBOA, O WINE & FLAVOURS FILM FESTIVAL, PROMETE DOIS DIAS DE CONVÍVIOS COM O VINHO VERDE

A quinta edição do Wine & Flavours Film Festival, a 24 e 25 de janeiro, será dedicada à região vitivinícola do Vinho Verde, aos sabores e aromas, incluindo a história do cinema. Uma iniciativa aberta à comunidade que decorrerá na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa (EHTL).

O evento de dois dias tem como objetivo dar a conhecer a história do Vinho Verde, dinamizando essa mostra com a realização de *workshops*, almoço vínico, “mixology wine experience”, exibição de filmes, jogos lúdicos, nas instalações da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa (EHTL).

Nesta quinta edição, a 24 e 25 de janeiro, o festival conta com diversos apoios e presenças, nomeadamente a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Quinta do Soalheiro, Areias de Seixo, Restaurante Alma de Henrique Sá Pessoa, Às de Copos, Porco.pt, Museu do Vinho Verde, Queijaria Prados de Melgaço, entre outros.

Uma componente de parcerias que visa promover os produtores e os produtos das regiões do Vinho Verde e que, para os visitantes, se corporiza em provas e *cocktails* vínicos, conjugados com harmonizações de iguarias regionais.

Desta forma, a 24 de janeiro, das 9h45 às 11h15 decorrerá uma ação orientada por Nelson Guerreiro, do restaurante Alma Henrique Sá Pessoa, seguindo-se às 11h30, a presença de Rui Madeira, do projeto Areias do Seixo, numa abordagem ao Vinho Verde (Auditório). No período da tarde, a partir das 14h30 decorrem sessões de cinema. Às 17h00 tem lugar uma harmonização vínica.

No dia 25 de janeiro, para além da mostra cinematográfica, os visitantes poderão contar com o almoço “Soalheiramente Delicioso”, a cargo da chefe de cozinha Marlene Vieira e da enóloga Lúcia Barbosa (Restaurante de Aplicação). A findar o encontro de dois dias, pelas 17h00, a sessão “Wine Mixology Experience”, orientada por César Costa, do Às de Copos (Anfiteatro Técnico).

Esta iniciativa será desenvolvida pelos alunos finalistas da EHTL, no âmbito da disciplina de Organização de Eventos do Setor do Turismo, do terceiro semestre do curso de Gestão de Restauração e Bebidas.