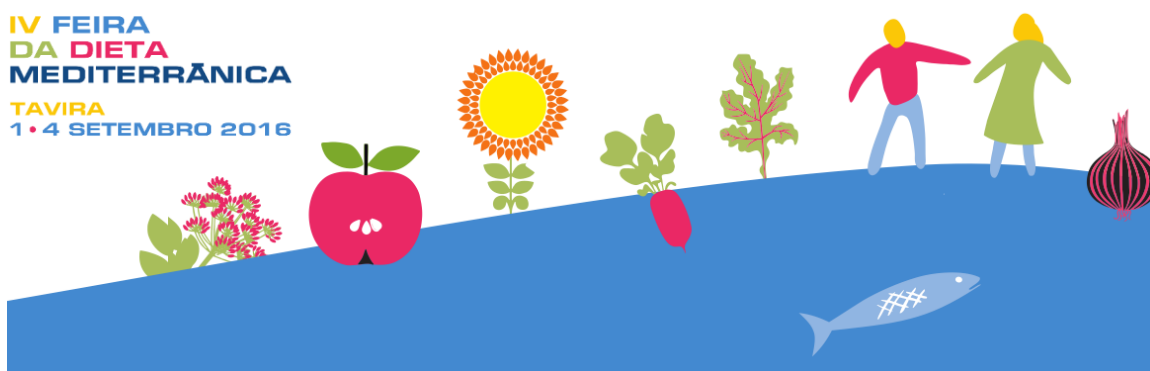


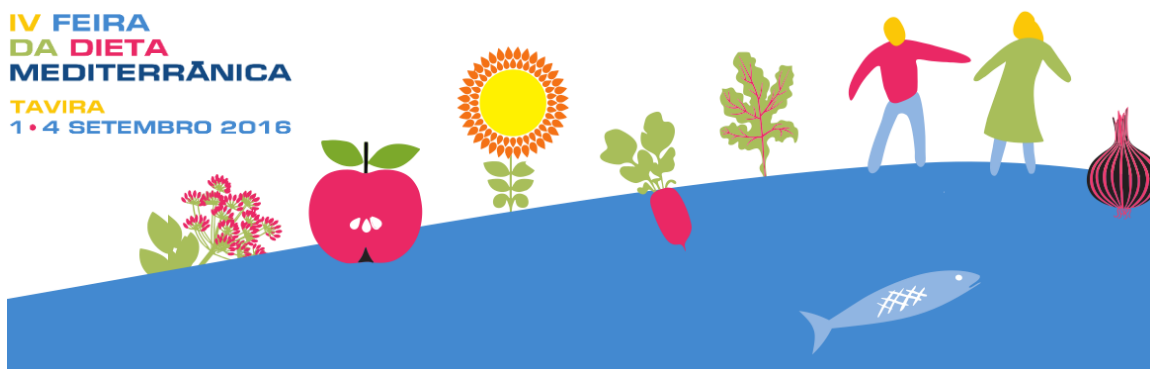
1 de Setembro, quinta-feira		
Hora	Actividade	Dinamização
18:00 – 19:30	Cataplana Algarvia Cataplana de polvo com batata-doce e ameijoas	Tertúlia Algarvia / RDM (Chef Frederico Lopes)
20:00 - 21:30	DOCAPESCA Caldeirada de Cavala à Pescador Lombo de Cavala sobre Broa de Milho	ETP/Faro (Chef José Domingos)
22:00 - 23:30	"A Cozinha é uma Farmácia" Ervas Curandeiras do Barrocal e da Serra Algarvia	SlowFood Algarve (Otilia Eusébio)

2 de Setembro, sexta-feira		
hora	Actividade	Dinamização
10:00 - 11:30	Actividades lúdico-pedagógica para crianças (garrafa da calma, estampagem de sacos ecológicos)	LURA - Aprender naturalmente / RDM (Sara Vitor e Adriana Nobre)
11:30 - 13:00	Tradição Renovada Bolo de alfarroba em forno solar feito pelas crianças	LURA Aprender naturalmente / RDM (Sara Vitor e Adriana Nobre)
15:00 - 17:00	Tertúlia "Leguminosas na Dieta Mediterrânica" & Showcooking Pratos mediterrânicos com leguminosas Entrada com leguminosas Sopa com leguminosas Jantarinho de Tremoços com Coelho	Associação Portuguesa dos Nutricionistas (Chefe Hélio Loureiro; Dra. Helena Real -APN; Prof. Doutora Maria Palma Mateus –UALg)
17:30 – 18:30	O Universo das Sopas Descobrir uma das bases da Dieta Mediterrânica Gaspacho Sopa de Beldroegas com queijo de cabra e ovos de codorniz aromatizada com <i>zaatar</i>	Equipa SlowMed/RDM (Chefs Abílio Guerreiro, Margarida Vargues, Frederico Lopes e Pedro Beleza)
18:30 - 19:30	Oficina de doçaria tradicional algarvia Doce Fino	D. R. de Cultura do Algarve / Assoc. de Artesãos do barlavento (Eugénia Militão)



20:00 21:30	DOCAPESCA Salada Montanheira Tiborna Xarém de berbigão e coentro Filetes de cavala à Algarvia	ETP/Faro (Chef Abílio Guerreiro)
22:00 - 23:30	Leguminosas na Dieta Mediterrânica Feijoada de Polvo Algarvio	Equipa SlowMed/RDM (Chefs Abílio Guerreiro, Margarida Vargues, Frederico Lopes e Pedro Beleza)

3 de Setembro, sábado		
Hora	Actividade	Dinamização
10:00 - 11:00	Oficina de doçaria tradicional algarvia Estrelas de figo	D. R. de Cultura do Algarve / Assoc. de Artesãos do barlavento (Eugénia Militão)
11:00 - 12:30	Aquacultura: Qualidade e Sustentabilidade Corvina / Ostras	IPMA (Chef José Domingos)
15:00 – 16:00	Gastronomia típica do Algarve Raia Alhada	Confraria dos Gastrónomos do Algarve (Chef Jorge Rodrigues)
16:00 – 17:30	Borrego de raça "churra" Vinhos do Algarve Ensopado de Borrego de Raça Churra	Produtor Aníbal Neto (Chef Luis Costa)
18:00 – 20:00	Doçaria Tradicional do Mediterrâneo Gelado de Azeite Boleima Sericaia Compota de Ameixa	ETP/Faro (Chef Paula Mártires)
20:30 - 23:30	Dieta Mediterrânica de Fusão Cavala no forno com azeite, <i>harissa</i> e <i>ras-el-haenout</i> / <i>Bulgur</i> Libanês com legumes guarnecido com compota de tomate e citrinos <i>Baklava</i> de pinhões com creme conventual de ovos e pistácios Pera-rocha bêbada com <i>baharat</i> , <i>sumac</i> e citrinos do algarve Polenta com sardinha Albardada, Humus e Baba Ganoush	Equipa SlowMed / RDM (Chefs Abílio Guerreiro, Margarida Vargues, Frederico Lopes e Pedro Beleza)



4 de Setembro, Domingo		
Hora	Actividade	Dinamização
10:00 – 11:30	Actividade lúdico-pedagógica para crianças Fazer pão de forma tradicional e prova de azeite aromatizados com ervas da Quinta	A Quinta (Josefina Saias)
11:30 – 13:00	À Descoberta da Dieta Mediterrânica Actividade lúdico-gastronómica para crianças sobre os produtos e princípios básicos da Dieta Mediterrânica	Equipa SlowMed com a Nutricionista Catarina Vasconcelos
15:00 – 16:00	Workshop Aromáticas Vivas “Descubra o poder das ervas aromáticas” “As ervas aromáticas são essenciais para a Dieta Mediterrânica, dando sabor aos pratos de uma forma saudável, sem o uso excessivo de sal”	Aromáticas Vivas (Alexis Simões e Joana Oliveira - blogger de culinária “Entre Tachos e Sabores”)
16:00 – 17:30	NATURAL.PT Dos Enchidos e da Terra Do Mar e da mata Sobremesa	NATURAL.PT (Chefs Pedro Beleza e Bruno Senra)
18:00 – 19:30	Cozinha Saudável Polvo de Santa Luzia estufado com batata doce e salicórnia da ria formosa Caldeirada de Barriga de Atum	ETP/VRSA Lima com Pimenta (Chefs Adérito Almeida e Angela Oeiras)
20:00 – 21:30	Demonstração de doçaria algarvia “Bolo de Dom Rodrigo”	D. R. de Cultura do Algarve / Assoc. de Artesãos do barlavento (Eugénia Militão)
04/set 22:00 – 23:00	Leguminosas na Dieta Mediterrânica Grão com Galinha do campo	Equipa SlowMed/RDM (Chefs Abílio Guerreiro, Margarida Vargues, Frederico Lopes e Pedro Beleza)

Esta programação pode ser alterada em qualquer momento, em função de imprevistos de última hora.

