

Santarém promove Rota de Petiscos & Vinhos do Tejo



De 10 a 25 de Julho, 21 restaurantes de Santarém recebem o evento "Santarém Petiscos & Vinhos do Tejo". Uma iniciativa, no âmbito dos 40 Anos do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém, onde vai ser possível saborear o melhor da gastronomia e vinicultura da região Tejo, numa organização da Câmara Municipal e da Viver Santarém.

Os restaurantes escalabitanos de referência vão disponibilizar petiscos harmonizados com excelentes vinhos, pelo preço de cinco euros. Através de um passatempo, vão ser premiados os primeiros dez participantes que visitem dez dos restaurantes aderentes e degustem o petisco e o vinho do mesmo. Em cada restaurante aderente, estará disponível um mapa/roteiro que o participante deverá solicitar e ir preenchendo com os carimbos dos espaços à medida que efectua a rota.

Segundo Ricardo Gonçalves, presidente da Câmara Municipal de Santarém, o objectivo do evento é "a valorização da Gastronomia e dos Vinhos do Tejo, bem como, a dinamização da económica local".

Já João Teixeira Leite, presidente da Viver Santarém, explica que esta iniciativa visa "dinamizar Santarém, reforçar o estatuto de capital da gas-

tronomia, atraindo novos públicos ao nosso território, reforçando a sua convicção que será um evento que tem todas as condições para se afirmar e repetir".

O presidente da CVR Tejo, Luís de Castro, enaltece o envolvimento da entidade neste importante evento "os Vinhos do Tejo irão participar em vários eventos gastronómicos que fazem parte do Festival Nacional de Gastronomia que este ano comemora 40 anos, estou certo que a união destas entidades irá ter muito êxito junto do público valorizando a gastronomia local e os Vinhos do Tejo".

Restaurantes aderentes

Adiafa, Brazão, Burguesita, Cafeteria El Galego, Casa dos Torricados, Entretanto Bistro, Galinha da Vizinha, Loja das Tradições, O Bom Garfo, O Torgal Restaurante, Papparika do Marujo, Restaurante A Caravela, Restaurante A Grelha, Restaurante Marisqueira Jomar, Restaurante Pigalle, Taberna Casa de Pasto O Pião, Taberna do Quinzena (I), Taberna & Merceria Sebastião, Tascá, Topo Sul e Quiosque do Mercado.

"Enologia para Leigos" na Escola Profissional do Vale do Tejo



A Associação de Moradores do Centro Histórico de Santarém organizou em conjunto com a Escola Superior Agrária de Santarém, na sexta-feira, dia 25 de Junho, uma prova de vinhos a que deram o ilustrativo título de "Enologia para Leigos". A prova foi dirigida aos associados dos Moradores do Centro Histórico e teve lugar nos claustros da Escola Profissional do Vale do Tejo.

No arranque da sessão Francisco Pombas, presidente dos Moradores do Centro Histórico, deu conta da satisfação por se ter podido contar com o apoio ao serviço e cedência do espaço da Escola Profissional do Vale do Tejo, realçando ser um bom exemplo de localização de uma instituição de ensino no Centro Histórico, bem como da disponibilidade dos dois professores da ESAS, Helena Mira, que conduziu a sessão, e de Igor Dias, que a auxiliou.

Mais tarde, o mesmo interlocutor, elogiou a disponibilidade dos professores em saírem do espaço da escola e de terem ido para a cidade, ao encontro dos moradores, desafiando a que mais iniciativas tenham lugar onde esse encontro da Escola com a sociedade possa acontecer.

O momento foi também uma oportunidade para conhecer os vinhos que são produzidos na Escola Superior Agrária de Santarém, Quinta do Quinto, nas suas diferentes variedades (branco, tinto e rosé), que "casaram" muito bem com os "Queijinhos da Quinta", assim como uma novidade que não é muito comum no Ribatejo, o "Vinho da Talha", com esse nome precisamente porque é produzido em talha, processo comum e certificado no Alentejo, mas pouco usual no Ribatejo.

Helena Mira explicou que o Vinho da Talha foi "uma experiência que resultou bem",

acrescentando logo depois, "dá imenso trabalho, mas resultou muito bem". E, a julgar pelos comentários na sessão, o julgamento da professora encontrou correspondência na avaliação dos participantes.

A condução da sessão foi da responsabilidade da professora Helena Mira, Doutorada em Engenharia Agro-Industrial, presidente do Departamento de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição e Coordenadora do TeSP em Viticultura e Enologia.

A ESAS tem cerca de 10ha de vinha, que resultam apenas em 18 mil litros de vinho tinto e de 10 mil litros de vinho branco, porque a maioria das uvas são vendidas. Daí resultam os vinhos produzidos na Escola, com a marca "Quinta do Quinto".

Os cursos da ESAS ligados a Enologia são o CTESP em viticultura e enologia e a licenciatura em Agronomia, que tem também cadeiras específicas para Enologia.

Plexus, Somos Autênticos

O vinho Plexus tem agora uma nova imagem, mais arrojada e vibrante!

A nova campanha promocional de Plexus, com o 'claim' "Somos autênticos", pretende reforçar o posicionamento da marca na sua estratégia global e evidenciar a sua nova imagem.

Assente no conceito 'autênticos', Plexus desmultiplica e valoriza a autenticidade de cada momento, a autenticidade das sensações que transmite e a autenticidade do seu vinho...

A campanha caracteriza-se pelas pessoas e diferencia-se pelos momentos. Uma paleta cromática jovem e impactante, que vive das cores do novo rótulo, que complementa a comunicação próxima e cativante da marca.

