

MÃOS À HORTA: jantar a quatro mãos na cozinha de fogo do restaurante da Herdade do Esporão



©Esporão #istoéesporão #EsporãonoAlentejo @esporaoworld

Imagens em alta resolução: <https://bit.ly/2Q3zTsz>

O restaurante da Herdade do Esporão realiza a partir de Setembro, três experiências gastronómicas exclusivas, no novo espaço dedicado à cozinha de fogo. Ao ar livre, junto à horta do jardim e com vista para as vinhas, o chef Carlos de Albuquerque recebe três chefs de diferentes regiões do país. Em comum têm todos a valorização do produto local, português e sazonal e é esse o mote para cada jantar. O menu dos jantares Mãos à Horta é surpresa, preparado a quatro mãos e servido ao pôr-do-sol.

Os jantares serão compostos por sete momentos, elaborados com base nas diferentes abordagens dos chefs e, também, com produtos da horta da Herdade do Esporão. Escanções especializados estarão presentes na ocasião para escolher os vinhos do Esporão mais adequados a cada prato, harmonizando os sabores.

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Ana Filipa Lopes / E-mail: afl@global-press.com / Tlm.: 914 369 706 | Carla Macedo / E-mail: cm@global-press.com / Tlm.: 914 369 308
Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 27

O primeiro jantar acontece a 5 de Setembro e tem como convidado o chef Rui Sequeira, do Alameda Restaurante, em Faro, que traz um pouco do Algarve até ao centro do Alentejo. A 12 de Setembro é a vez do chef André Lança Cordeiro, do Essencial, em Lisboa, acrescentar contemporaneidade e a sua cozinha de inspiração francesa ao menu. Os jantares especiais terminam a 3 de Outubro, com o chef Nuno Castro, do Fava Tonka, no Porto, que partilhará a sua cozinha vegetariana.

HERDADE DO ESPORÃO – MÃO À HORTA

DIA 5 DE SETEMBRO Carlos de Albuquerque + Rui Sequeira

DIA 12 DE SETEMBRO Carlos de Albuquerque + André Lança Cordeiro

DIA 3 DE OUTUBRO Carlos de Albuquerque + Nuno Castro

Reservas: reservas@esporao.com ou [\(+351\) 266 509 280](tel:+351266509280)

Horário: Começa às 19h30.

Preço: 75 euros (vinhos incluídos)

NOTA: É necessário, para estes eventos, efectuar reserva antecipada até dois dias antes da data.

SOBRE O ESPORÃO: Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo e do Douro, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo. Na região do Alentejo, o Esporão produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgem-extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão é referenciado como um projecto pioneiro em Portugal e considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Em 2017 a Herdade do Esporão assinalou 750 anos da sua delimitação. O Esporão alargou, em 2008, a sua presença e oferta à região do Douro com a compra da Quinta dos Murças, onde são produzidos vinhos de terroir com selo de garantia Esporão. 2018 fica marcado pela abertura do Enoturismo na Quinta dos Murças e pela aquisição da cerveja artesanal Sovina. Em 2019 o Esporão compra a Quinta do Ameal, na região dos vinhos verdes, onde são produzidos vinhos brancos de excelência a partir da casta Loureiro. O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam os prestigiados prémios “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013” e o “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”, em 2014. Em 2018, José Roquette, foi reconhecido com o Prémio ‘The Green lifetime Achievement’, no ‘The Drinks Business Green Awards’ e João Roquette foi considerado a ‘Personalidade do Ano 2018’, pela publicação Revista de Vinhos, nos prémios “Os Melhores do Ano 2018”. Em 2019 o Esporão assume um novo ciclo na identidade e na comunicação da empresa e das suas marcas com a campanha Mais.Devagar. Em 2020, o Esporão foi reconhecido como uma das 50 marcas de vinho mais admiradas do mundo, pela revista Drinks International, ficando em 13.º lugar no ranking dos The World’s Most Admired Wine Brands 2020.

<http://www.esporao.com/>

<http://www.maisdevagar.com>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

<http://instagram.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Ana Filipa Lopes / E-mail: afl@global-press.com / Tlm.: 914 369 706 | Carla Macedo / E-mail: cm@global-press.com / Tlm.: 914 369 308

Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 27