



## Programa Provas na Cozinha **Auditório de Cozinha ao Vivo – Nave A**

As ações realizam-se na Nave A, no Auditório Provas na Cozinha. As inscrições devem ser feitas no Balcão de Informações no Hall de Entrada, durante a Feira Nacional de Agricultura. Os inscritos deverão estar no local da prova 10 minutos antes do início da ação.

- \* As ações assinaladas com \* estão limitadas a 20 pessoas por sessão e têm um custo de 10,00 € cada. Os interessados devem inscrever-se em <https://ticket.cnema.pt/pos/event/list>

### **8 DE JUNHO – SÁBADO**

**10h30** Entrega de Prémios Concursos Nacionais 2023/24  
Org.: Qualifica

**14h00** 70 Anos de Análise Sensorial: Prova de Azeites  
Com Francisco Pavão e Edgardo Pacheco- **ESGOTADO**

**17h30** Showcooking Bimby®  
Org.: Vorwerk

**19h00** De Vila Franca de Xira para a Mesa com Vinho  
Encostas de Xira – Chef Luís Machado  
Org.: Município de Vila Franca de Xira

### **9 DE JUNHO – DOMINGO**

**11h30** 70 Anos de Análise Sensorial: Licorosos 70-60-30  
Com Mário Louro

**14h30** Corte e Degustação de Presunto de Porco de  
Raça Alentejana  
Org.: Município de Ourique

**16h0** Do Prado ao Prato: Novilho à Boletos, com Sérgio  
Parente  
Org.: Instituto de Emprego e Formação Profissional



**17h30** Showcooking Bimby®  
Org.: Vorwerk

**19h00** Vamos Lá Falar de Arroz a Sério (Com Provas, Já Agora) \*  
Org.: Com Edgardo Pacheco e Chef Belmiro de Jesus

**20h30** Carne de Caça por PEC Nordeste  
Org.: PEC Nordeste

## **10 DE JUNHO – SEGUNDA-FEIRA**

**11h30** 70 Anos de Análise Sensorial: Vinhos Velhos 70-60-30  
Com Mário Louro

**14h30** Carnes da Montanha – O Verdadeiro Sabor das Origens  
Org.: PEC Nordeste

**16h00** Festival de Aromas e Sabores Nacionais  
Org.: Com Alquimia dos Sabores e Adega de Palmela

**17h30** Showcooking Bimby®  
Org.: Vorwerk

**19h00** Do Prado ao Prato: Trigo Barbela, com Simão Aniceto  
Org.: Instituto de Emprego e Formação Profissional

**21h00** Portugalidade à Mesa, com o Chef Hernâni Ermida  
Org.: Lidl

## **11 DE JUNHO – TERÇA-FEIRA**

**10h30** Concurso Ovo D´Ouro  
Org.: Qualifica Origin Portugal com o apoio da Associação Nacional dos Avicultores Produtores de Ovos



**13h00** Farm to Fork com Farinha de Insetos e Vinhos de Santarém (Tejo) – Cidade do Vinho 2024 com Escola Profissional Vale do Tejo & Quinta do Arrobe  
Org.: Insectera

**14h30** Prova de Azeite - Premiados no Concurso Nacional de Azeites de Portugal \*  
Org.: Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo

**16h00** 70 Anos de Análise Sensorial: Mel  
Org.: Federação Nacional dos Apicultores de Portugal

**17h30** Showcooking Bimby®  
Org.: Vorwerk

**19h00** Do Prado ao Prato: Leite Texturado, com Sérgio Parente e Eunice Ramos  
Org.: Instituto de Emprego e Formação Profissional

## **12 DE JUNHO – QUARTA-FEIRA**

**10h30** Concurso Ovo D´Ouro  
Org.: Qualifica Origin Portugal com apoio da Associação Nacional dos Avicultores Produtores de Ovos

**13h00** Prova de Azeite - Premiados no Concurso Nacional de Azeites de Portugal \*  
Org.: Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo

**14h30** Do Prado ao Prato: Novilho tintado, com António Manalvo  
Org.: Instituto de Emprego e Formação Profissional

**16h00** Showcooking Bimby®  
Org.: Vorwerk



**17h30** 70 Anos de Análise Sensorial: Aguardentes \*  
Com Mário Louro

**20h30** Lambuza-te® com Vinho Encostas de Xira –  
Restaurante Morgado Taberna 2017  
Org.: Município de Vila Franca de Xira

### **13 DE JUNHO – QUINTA-FEIRA**

**11h30** 70 Anos de Análise Sensorial: Vinhos e Ovos \*  
Com Mário Louro

**14h30** Carne Maturada, com Pedro Vivo, By L Vivo  
Com Edgardo Pacheco

**16h00** 70 Anos de Análise Sensorial: Vinhos e Azeites de  
Trás-os-Montes \*  
Com Mário Louro e Francisco Pavão

**17h30** Showcooking Bimby®  
Org.: Vorwerk

**19h00** Do Prado ao Prato: Pato em 2 Texturas, com  
Sérgio Parente e Rafael Fontes  
Org.: Instituto de Emprego e Formação Profissional

### **14 DE JUNHO – SEXTA-FEIRA**

**13h00** Lançamento dos Novos Patés de Atum  
Org.: Conservas Santa Catarina

**14h30** Vinhos de Santarém  
Org.: Cidade do Vinho 2024

**16h00** Inovar na Gastronomia com Farinha de Insetos e  
Vinhos de Santarém (Tejo) – Cidade do Vinho 2024 com  
Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril &  
Quinta da Ribeirinha  
Org.: Insectera



**17h30** Sustentabilidade na Cozinha com o Chef Rodrigo Castelo

Org.: Projeto SPIN – Sustainable Protein

**19h00** Do Prado ao Prato: Frango Frutado, com António Manalvo

Org.: Instituto de Emprego e Formação Profissional

**20h30** Showcooking Bimby®

Org.: Vorwerk

## 15 DE JUNHO – SÁBADO

**11h30** 70 Anos de Análise Sensorial: Espumantes e Conservas \*

Org.: Associação Portuguesa de Enologia e Viticultura, com A Poveira, Casa do Portinho e Conservas Santa Catarina - **ESGOTADO**

**14h30** Do Prado ao Prato: Tons da Terra, com António Manalvo

Org.: Instituto de Emprego e Formação Profissional

**16h00** Vinhos de Santarém

Org.: Cidade do Vinho 2024

**17h30** Sabores do Carolino pela Chef Célia Mendes – Recriação das Bancas do Festival do Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas

Org.: Município de Benavente

**19h00** Showcooking Bimby®

Org.: Vorwerk

**20h30** De Vila Franca de Xira para a Mesa com Vinho Encostas de Xira – Chef José Maria Lino

Org.: Município de Vila Franca de Xira



## 16 DE JUNHO – DOMINGO

**14h30** Do Lezíria para a Mesa com Vinho Encostas de Xira – Restaurante Aquarius (Lezíria Parque Hotel)  
Org.: Município de Vila Franca de Xira

**16h00** Showcooking de Arroz Doce  
Org.: ALIP – Associação Interprofissional do Leite e Laticínios

**17h30** Showcooking Bimby®  
Org.: Vorwerk

Este programa pode ser alterado por motivos imprevistos