



NUNO NOBRE
CONSULTORIA

PROGRAMA

3º FESTIVAL INTERNACIONAL OURIÇO-DO-MAR DA ERICEIRA

31 MARÇO a 9 ABRIL 2017

JORNADAS TÉCNICAS

Sábado | 1 Abril 2017 | 09h30 - 13h00

Auditório da Casa de Cultura Jaime Lobo e Silva, Ericeira

Participação gratuita (mediante lotação da sala)

CERIMÓNIA DE ABERTURA DAS JORNADAS TÉCNICAS

Presidente da Câmara Municipal de Mafra, HÉLDER SOUSA SILVA

1.ª PARTE

ABUNDÂNCIA, DISTRIBUIÇÃO E EXPLORAÇÃO DO OURIÇO-DO-MAR (*PARACENTROTUS LIVIDUS*) NA COSTA ALENTEJANA

Orador: NUNO MAMEDE, Investigador do MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, Laboratório de Ciências do Mar, Universidade de Évora.

AVANÇOS E NOVOS DESAFIOS PARA O CULTIVO DO OURIÇO-DO-MAR (*PARACENTROTUS LIVIDUS*)

Orador: SUSANA FERREIRA, Investigadora do MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente e Professora adjunta da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (da ESTM) do Instituto Politécnico de Leiria.

PROJETO OURICEIRA MAR: ECOLOGIA E EXPLORAÇÃO DE OURIÇOS-DO-MAR (*PARACENTROTUS LIVIDUS*) NA ERICEIRA E EM REGIÕES ADJACENTES, TRANSFERÊNCIA DE CONHECIMENTOS A PESCADORES, GESTÃO E REPOVOAMENTO

Orador: JOSÉ LINO COSTA, Investigador do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, Coordenador do pólo da Universidade de Lisboa do MARE e Professor Auxiliar da FCUL - Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa.

PROJETO OURICEIRA AQUA: AQUACULTURA E ACABAMENTO DAS GÓNADAS DO OURIÇO-DO-MAR (*PARACENTROTUS LIVIDUS*)

Orador: ANA POMBO, Investigadora do MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, Professora adjunta e Coordenadora do Mestrado em Aquacultura da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Instituto Politécnico de Leiria.

ALGAS MARINHAS NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Orador: LEONEL PEREIRA, Investigador do MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente e IMAR, Departamento Ciências da Vida, Universidade de Coimbra.



COFFEE BREAK

2.ª PARTE

TURISMO GASTRONÓMICO

Debate sobre o impacto da enogastronomia no turismo gastronómico, promoção turística de recursos e produtos endógenos e desenvolvimento económico dos territórios.

Moderadora:

ALEXANDRA PRADO COELHO, Jornalista Jornal Público

Convidados à mesa:

MAFALDA PATULEIA, Diretora Turismo da Universidade Lusófona

BRUNO RAMOS, Diretor Marketing das Aldeias do Xisto

ALBANO SILVA, Diretor do Grupo Vila Galé

ENCERRAMENTO DAS JORNADAS TÉCNICAS

SHOWCOOKINGS

Sábados | Dias 1 e 8 de abril de 2017

16h00 às 19h00 no Mercado Municipal da Ericeira

PROGRAMA

Sábado | 1 de abril

Chef Justin Jennings (AUSTRÁLIA), Restaurante DownUnder, Lisboa

Chef António Alexandre (PORTUGAL), Endógenos e Lisboa Marriott Hotel, Lisboa

Chef Pedro Mendes (PORTUGAL), Restaurante Maria Pia, Cascais

Sábado | 8 de abril

Chef Roberto Sihuyay (PERU), Restaurantes Ceviche 103 e Nikkei 103, Barcelona

Chef António Alexandre (PORTUGAL), Endógenos e Lisboa Marriott Hotel, Lisboa

Chef Paulo Morais (PORTUGAL), Restaurante Rabo d'Pêxe, Lisboa

MAFRA WINE & BEER PAIRING

Sábados | Dias 1 e 8 de abril de 2017

16h00 às 21h00 no Mercado Municipal da Ericeira

Provas e vinho a copo, harmonização vínica, cerveja artesanal, iniciativas a desenvolver em paralelo com as criações gastronómicas dos chefes convidados nas sessões de *showcooking* do evento.

Produtores presentes:

. Quinta de Sant'Ana, ManzWine, Adega Cooperativa de Azueira e Mean Sardine Brewery Ericeira



NUNO NOBRE
CONSULTORIA

MOSTRA GASTRONÓMICA - RESTAURANTES ADERENTES

Dias 31 de março a 9 de abril de 2017

Restaurante Aderentes (24):

7 Praias na Baleia, A Brasa na Gruta, A Canastra, A Tasquinha, Esplanada das Furnas, Estrela do Mar, Funky, Golfinho Azul, Mar à Vista, Marisqueira Brisa, Marisqueira César, Marisqueira Furnas, O Vigarista, Prim, Retiro da Bela Sombra, Ribeira d'Ilhas Surf Restaurant & Bar, Restaurante Dom Carlos, Restaurante Sul, Sushi Drinks Club, Ti Matilde, Tik Tak, Toca do Caboz, Uni Sushi e Viveiros do Atlântico.

A **NUNO NOBRE CONSULTORIA** é uma empresa de serviços de consultoria, estratégia e criatividade em comunicação, marketing experiencial e assessoria de imprensa.

Para informações, contatar:

Nuno Nobre | +351 962 922 466 | nn@nunonobre.com

Cláudia Tomé | +351 964 585 138 | ct@nunonobre.com