

FESTIVAL DO MOSCATEL – PROGRAMAÇÃO

3 DEZEMBRO (SÁBADO)

15h00 às 00h00 | Mercado do Moscatel
Oportunidade única para contactar diretamente com os produtores e conhecer grandes mosca-téis. Mostra, prova e venda de Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo, brancos, tintos ou espumantes elaborados com a casta Moscatel de Setúbal. Cocktails com base no Moscatel de Setúbal, doçaria regional, compotas, licores, e outras delícias... Aconselhe-se com os especialistas e ofereça qualidade neste Natal!

15h00, 16h30 e 21h00 | Provas comentadas adegas
Um momento privilegiado de partilha de experiências com os produtores e enólogos do Mercado do Moscatel
Duração: 15 minutos
Valor por pessoa: gratuito (sem reserva prévia necessária)

15h30 | "Muscats du Monde" – Medalhas de Ouro 2016
O maior concurso de moscatéis "Muscats du Monde 2016" elegeu vários moscatéis da Península de Setúbal como os melhores do mundo. Venha conhecê-los através de provas comentadas orientadas por enólogos e produtores: Filipe Cardoso (Sivipal), Jaime Quendera (Cooperativa Agrícola de St.º Isidro de Pegões – a confirmar), Joana Váda (Venâncio da Costa Lima),
Duração: 45 minutos
Valor por pessoa: 5 € a descontar na aquisição de vinhos das respetivas adegas (válido durante o Mercado do Moscatel)
Reserva prévia necessária em info@rotavinhossetubal.com

17h00 | Show Cooking com provas comentadas de moscatéis da Casa Agrícola Horácio Simões
Grandes Chefs apresentam ao vivo deliciosas criações gastronómicas. Os Chefs Rui Bastos e Leopoldo Cahau juntam-se a Pedro Simões (Casa Agrícola Horácio Simões) para criar as melhores combinações com moscatéis.
Duração: 1 hora e 30 minutos
Valor por pessoa: 7,50€
Reserva prévia necessária em info@rotavinhossetubal.com

18h30 | Brinde comemorativo do 5.º Aniversário da distinção de "Palmeira Cidade Europeia do Vinho 2012" e entrega de diplomas aos produtores do concelho de Palmela premiados no XV Concurso Internacional de Vinhos "La Selezione del Sindaco"
"Cidade Europeia do Vinho" é um prémio atribuído, anualmente, pela RECEVIN – Rede Europeia de Cidades do Vinho, na sequência de uma candidatura apresentada pelos municípios associados. Palmela foi o primeiro Município, a nível europeu, a ser agraciado com esta distinção,

fruto de uma candidatura forte, construída com os parceiros que fazem desta região um destino incontornável para os apreciadores de bons vinhos e gastronomia, natureza exuberante e património histórico e cultural ímpar.

19h00 | Harmonização entre moscatéis e bombons – Quinta do Piloto
O Moscatel de Setúbal combina com chocolate? Participe numa prova comentada bem doce e venha conhecer o Bombom Moscatel de Setúbal Quinta do Piloto com Filipe Cardoso (Enólogo) e Nuno Gil (Confeiteira de S. Julião)
Duração: 45 minutos
Valor por pessoa: 5€
Reserva prévia necessária em info@rotavinhossetubal.com

21h30 | Prova comentada de Moscatéis Especiais
Conheça grandes vinhos numa verdadeira aula com Anibal Coutinho (Enólogo e crítico de vinhos)
Duração: 45 min.
Valor por pessoa: 7,50€
Reserva prévia necessária em info@rotavinhossetubal.com

Sons do Moscatel:
16h00-19h00 | Animação musical itinerante com Funparra
20h00-23h00 | Animação musical com DJ Monchike e Sansax

4 DE DEZEMBRO (DOMINGO)

15h00 às 20h00 | Mercado do Moscatel
15h00, 16h00 e 16h30 | Provas comentadas adegas
Um momento privilegiado de partilha de experiências com os produtores e enólogos do Mercado do Moscatel
Duração: 15 minutos
Valor por pessoa: gratuito (sem reserva prévia necessária)

15h30 | O Moscatel de Setúbal entre os seus pares mediterrânicos
Breve introdução histórica sobre as duas principais castas de Moscatel - a de bagos graúdos e a de bagos miúdos - especialmente aptas à produção de vinhos de sobremesa. Fique a conhecer as diferenças entre o Moscatel de Setúbal e outros moscatéis produzidos na bacia mediterrânica através de uma prova conduzida pelo engenheiro agrónomo Virgílio Loureiro.
Duração: 1 hora e 30 minutos
Valor por pessoa: 7,50€
Reserva prévia necessária em info@rotavinhossetubal.com

17h00 | Conversas à volta do Moscatel de Setúbal e da Gastronomia
Venha assistir às conversas com especialistas e termine com uma harmonização de produtos regionais e moscatéis.

O Moscatel de Setúbal, Moscatel Roxo e vinhos com as respetivas castas. A génese, a história e a vo-

lução da produção do Moscatel de Setúbal, o produto enquanto força de venda e estratégias para o futuro. Amílcar Malhó (Jornalista de Gastronomia e Vinhos) conduzirá as conversas entre Hélder Martins (Chef de Cozinha), Luís Simões (Enólogo - a confirmar), Manuel Moreira (Escanção/Sommelier), Mário Louro (Enólogo e Formador) e Sérgio Antunes (Escanção/Sommelier)
Duração: 1 hora e 30 minutos
Valor por pessoa: 10€
Reserva prévia necessária em info@rotavinhossetubal.com

18h30 | Prova comentada de Moscatéis Especiais – José Maria da Fonseca
Não perca esta oportunidade para provar moscatéis especiais numa verdadeira aula com Domingos Soares Franco (Vice presidente e Enólogo Sênior na empresa José Maria da Fonseca, Vinhos SA)
Duração: 45 min.
Valor por pessoa: 5,00€ a descontar na aquisição de vinhos José Maria da Fonseca (válido durante o Mercado do Moscatel)
Reserva prévia necessária em info@rotavinhossetubal.com

Sons do Moscatel:
16h00-19h00 | Animação musical com João Pedro Silva e Pedro Santos "Old Tango New".

FESTIVAL DO MOSCATEL "ROTA DOS PETISCOS E MOSCATÉIS"

Os estabelecimentos de restauração da Vila de Palmela associam-se ao Festival do Moscatel através da confeção de petiscos e bebidas com base no Moscatel de Setúbal.
Preço: 1 petisco + 1 bebida = 4€
Percorra a Rota dos Petiscos e Moscatéis em TUK TUK!
Horário: Partidas às 15h30, de 30 em 30 minutos, durante o horário do Festival do Moscatel. Sujeito aos lugares disponíveis.
Preço: 2€ por pessoa (pagamento a efetuar à Electric Tours, no local)

Estabelecimentos aderentes:
Casa de Alalaia
Vila de Palmela | 212 332 227 | 965 500 722 | www.casadealalaia.com
Petisco: Bruschetta de queijo de Azeitão gratinado com ervas aromáticas
Bebida: Copo de Moscatel de Setúbal
Horário de funcionamento: 11h00 às 19h30

Casa do Castelo *
Miradouro do Castelo de Palmela | 212 333 146 | www.facebook.com/casadocastelo.galimela
Petisco: Cogumelos salteados em redução de vinho moscatel
Bebida: Tasting de Moscatel licoroso
Horário de funcionamento: 12h30 às 00h00

Casa Mãe da Rota de Vinhos da Península de Setúbal *
Vila de Palmela | 212 334 398 | www.rotavinhossetubal.com
Petisco: Tosta de Queijo de Azeitão com redução de Moscatel de Setúbal
Bebida: Prova de vinho branco ou espumante com a casta Moscatel de Setúbal
Horário de funcionamento: Sábado das 10h00 às 00h00. Domingo das 13h00 às 20h00

Culto Café *
Castelo de Palmela (acesso) | 926 578 578 | facebook.com/cultocafe
Petisco: Linguíça salteada em Moscatel de Setúbal
Bebida: Moscatel ou Vinho branco com a casta Moscatel de Setúbal
Horário de funcionamento: Sábado das 10h00 às 02h00. Domingo das 10h00 às 00h00

FourK *
Vila de Palmela | 916 640 069 | facebook.com/fourk.restaurante
Petisco: Queijo de cabra com alecrim e redução de Moscatel de Setúbal
Bebida: Moscatel de Setúbal
Horário de Funcionamento: 11h00 às 16h00 e das 19h00 às 24h00

Pousada de Palmela *
Castelo de Palmela | 212 351 226 | www.pousadas.pt
Petisco: Lascas de batata doce e beterraba
Bebida: Moscatel de Setúbal
Horário de Funcionamento: das 15h00 às 19h00 no Bar da Pousada

Restaurante Retiro Azul *
Vila de Palmela | 212 333 070 | www.fb.com/restauranteretiroazul
Petisco: Folhadinho de coelho e cogumelos com bagas de romã e redução de Moscatel de setúbal
Bebida: Vinho Vale de Barris Branco Moscatel
Horário de Funcionamento: 12h00 às 15h00 e das 19h30 às 22h00

Taverna da Ladeira *
Vila de Palmela | 212 332 612 | facebook.com/tavernadajadeira.9
Petisco: Tâmaras envoltas em bacon com redução de Moscatel
Bebida: Copo de vinho branco com a casta Moscatel de Setúbal
Horário de Funcionamento: 19h30 às 02h00

Taverna o Bobo da Corte *
Castelo de Palmela | 935 205 936 | facebook.com/bobodacorte.palmela
Petisco: Tábua de presunto e pão caseiro
Bebida: Copo de vinho branco com a casta Moscatel de Setúbal
Horário de funcionamento: das 13h00 às 18h00

*Estabelecimentos aderentes ao *Palmela Tourist Card*



REGIÃO Global Find tem agora mais informação e usabilidade melhorada

Aicep Global Parques renova plataforma digital de localizações empresariais

Aicep Global Parques, que assegura a gestão do parque empresarial Bluebiz, no Vale da Rosa, em Setúbal, e da Zona Industrial e Logística de Sines (ZILS), lançou uma nova versão do motor de busca de localizações empresariais em Portugal, o Global Find, que agora se apresenta mais intuitivo, com mais informação e adaptado às plataformas digitais móveis utilizadas pelas empresas.

"A nossa preocupação é colocar Portugal na rota do destino do investimento. A nova plataforma do Global Find pretende ir ao encontro dos requisitos dos decisores de localização de investimento e, paralelamente, permitir que os gestores de áreas de localização empresarial possam promover a sua oferta", afirmou Francisco Mendes Palma, CEO da aicep Global Parques, na sessão plenária do 14.º Encontro de Utilizadores Esri Portugal, que decorreu este mês na Culturgest, em Lisboa.

O Global Find, desenvolvido pela aicep Global Parques, é um motor de busca de localizações empresariais em Portugal que pretende facilitar o processo de identificação das melhores soluções de localização empresarial, face os requisitos dos diversos projectos que necessitam de localização para se fixarem.

A versão atualizada surge com uma nova imagem, utilização mais fácil, com mais informação e especialmente adaptada ao acesso nos

smartphones e tablets, permitindo "novas formas e suportes para encontrar soluções de localização empresarial, não só através da pesquisa multicritério, mas também com a organização das soluções por município e regiões do país".

A ideia é, nomeadamente, fomentar uma "colaboração mais activa dos municípios e das entidades gestoras de parques empresariais com a aicep Global Parques, de modo a permitir a indicação de vantagens competitivas e a existência de infra-estruturas relevantes".

Informações sobre a disponibilidade de terrenos para localização empresarial, devidamente atestados pelas autoridades locais responsáveis e localizados fora de parques empresariais, também passam a constar da plataforma, segundo informou a empresa em comunicado.

A aicep Global Parques tem realizado um "roadshow" pelo país, divulgando a plataforma junto dos municípios com o apoio das Comunidades Intermunicipais e da Associação Nacional de Municípios. O objetivo é vir a abranger todo o território nacional.

"Queremos que o Global Find seja divulgado de forma ampla, e contamos com os nossos parceiros para o efeito, nomeadamente através da colocação de links directos para a plataforma de sites de outras entidades", acrescentou Francisco Mendes Palma.