



Aula aberta e debate

Pensar global a partir do local:

*Uma estratégia de negócio, um estilo de vida ou mesmo
um paradigma transformador da economia rural*

com:



Covello
Ervas Finas
Malcriado
Traz Cabaz

Moderadora:
Lívia Madureira

10 março 2017 | 18:00 às 20:30 h
Sala 3.18 do Polo I da ECHS | UTAD

SPID

Seminário Permanente de I&D



Os convidados

Malcriado – Picante Malcriado, é um assalto aos sentidos, são duas chapadas na cara e um pontapé no rabo a cada garfada que te atreves a saborear. É um fanfarrão que se exhibe à mesa de cara vermelha e brilhante, empurra para o lado o sal e pimenta e olha-te fixamente nos olhos com um sorriso provocante como que a dizer: - Atreves-te?

Mas, tu não te atreves, como podias? Sabes o seu nome e pouco mais. Não sabes que cresceu no campo em planícies transmontanas, que à sombra de uma montanha junto à margem do rio, acordava todos os dias com o sol a aquecer a sua pele orvalhada e o zumbido das abelhas que eram sua companhia. Ninguém te disse que um dia de sol intenso e ardente, abandonou a calma do seu lar e embarcou numa viagem. Sua nau era um barril que por mares salgados de aguardente navegou por mais de um ano num calor infernal, e viu desembarcar, já crescido o Picante Malcriado. Podes não saber que o espírito rebelde e provocante de quem te quer dar a conhecer as maravilhas dos mundos picantes que descobriu, esconde nele um altruísmo e devoção de quem está disposto a dar tudo de si, até à última gota, para que fiques satisfeito. Podes não saber nada disto, mas naquele momento à mesa, em que olhas para ele e ele olha para ti, o volume da conversa à volta parece diminuir e o foco do teu olhar fecha-se cada vez mais em seu corpo vermelho e vaidoso e dás por ti a dizer: - Atrevo-me!

<http://www.malcriado.pt/index.aspx>

Covello – aromas e sabores é um projeto no modo de produção biológico, destinados a um público esclarecido e exigente que procura a qualidade e a autenticidade dos produtos. Tem como mentores: Rui Lagoa e Sabrina Lagoa que decidiram iniciar esta caminhada em 2009, com a intenção de desenvolver um projeto próprio, na sua área de formação, aproveitando e potenciando o que de melhor a exploração possui. Dedicamo-nos ao cultivo de mirtilo, morango, framboesa, amora e castanha. Possuímos ainda uma coleção de aromáticas, desidratamos fruta, sem corantes nem conservantes, e as nossas compotas e licores são confeccionadas de forma artesanal, com muita dedicação e matérias-primas da melhor qualidade.

São uma delícia a não perder.

<http://www.covello.pt/index.php?pid=200&aid=1>

Ervas Finas designa uma espécie de Jardim de Biodiversidade feito de ervas aromáticas, flores comestíveis, e outras espécies vegetais com interesse alimentar, que agora chega aos seus clientes sob a forma de produtos e serviços, com a qualidade e originalidade que Nos tem sido reconhecida em 10 anos de intenso trabalho com os mais exigentes chefes de cozinha.

Podemos dizer que em cada produto, em cada coleção, está a nossa história, feita de pequenos gestos e muita dedicação, desde a sementeira, ao cuidado com cada cultura, à colheita, à preservação de cada espécie, à criação das fórmulas, à procura ou manufatura de cada embalagem, às poesias que acompanham as coleções de charme, às etiquetas, que este ano, quisemos pintar, com aquarela... Está em cada produto um mimo, um segredo para provar e usufruir... Esperamos que se sinta tão mimado quanto o nosso propósito de o mimar e tornar cada momento único...memorável!

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

Traz Cabaz gosta disto. ... iniciado em 2012 por 4 jovens com vontade de criar algo novo, transformar o que existe, e promover novas ideias e novos conceitos.

Missão - Promover a agricultura local, levar cabazes repletos de frescura cor, sabor e saúde às "nossas" famílias :).

Esta semana no cabaz do "capuchinho" temos:
LEGUMES: batata, cebola, cenoura, curgete, couve, espigos, nabo, tomate e alho.
FRUTAS: banana, maçã, laranja, kiwi e pêra.
ADICIONE AO SEU CABAZ: cogumelo shiitake 300g, noz com casca, couve galega molho, broa de milho, alheiras. Se quiser pode alterar alguns produtos substituindo por outros, ou fazer o seu próprio cabaz.

https://www.facebook.com/pg/TrazCabaz/about/?ref=page_internal