

3 dias, 160 expositores, 180 projetos portugueses  
**Mercado Gourmet do Campo Pequeno**

Chef Joe Best é Padrinho do melhor Gourmet do país

**O Mercado Gourmet regressa ao Campo Pequeno, com uma vasta e diversificada oferta nacional de produtos gastronómicos e vinícolas de origem portuguesa.**

De 3 a 5 de Março, das 12h às 21h30, o Campo Pequeno vai dar a conhecer e a provar, produtos das várias regiões de Portugal, apresentando propostas inovadoras que conjugam a ancestral tradição culinária regional com novos ingredientes e muita criatividade na confecção.

Num total de 160 expositores e 180 projectos, os visitantes do mercado poderão encontrar patês, queijos, enchidos, azeite, chocolate, doçaria, ervas aromáticas, chás, conservas, produtos biológicos, vinhos, gins, cervejas artesanais, licores e muito mais.

O chef Joe Best, aceitou o convite para apadrinhar este Mercado, aportando ao evento a sua incessante procura da excelência na arquitectura do sabor. Criador das suas próprias receitas e regras de cozinhar, na sua forma mais empírica, autodidacta, estudioso e curioso de todo o universo da comida, sempre na procura de novas criações a partir de ingredientes que movem e despertam paixões, mas também na busca incessante de proteínas, ervas, raízes, frutos e vegetais mais desconhecidos do grande público.

Sempre mantendo o espírito dos mercados antigos, em que a interactividade com os expositores constitui uma das grandes mais-valias do certame, a 6.<sup>a</sup> edição do Mercado Gourmet volta a proporcionar aos seus 15 mil visitantes a possibilidade de conhecerem as histórias das pessoas de cada banca, as especificidades do cultivo de determinados produtos ou as razões que estão na origem de um ingrediente ou receita.

*“O Mercado Gourmet tem um enorme potencial de exposição para pequenos produtores os quais, desta forma, podem apresentar os seus produtos gourmet a novos públicos e angariar novos consumidores com um investimento reduzido”,* refere Vasco Cornélio, responsável de eventos e espectáculos do Campo Pequeno.

O “1º piso” da praça, uma das zonas mais nobres do edifício, será o território por excelência para as bebidas. Uma selecção de vinhos, licores, gins e cervejas artesanais, permite a maridagem perfeita com os produtos gourmet presentes na arena.

## INFORMAÇÃO À IMPRENSA

Fevereiro 2017



De referir que o BIPP, Banco Informação Pais a Pais, instituição que tem como missão implementar projectos destinados à inclusão de cidadãos com deficiência na sociedade marca novamente presença neste certame com os seus produtos da Mercearia Gourmet.

O bilhete de entrada para o Mercado Gourmet tem o valor de 2€ (acesso à arena e ao 1º piso), dedutíveis em compras de valor igual ou superior a 8€.

**Local:** Campo Pequeno

**Data:** 3 a 5 de Março

**Horário:** 12h00 às 21h30 (Domingo encerra às 20h30)

**Preço:** 2€ (arena + 1º piso) dedutíveis em compras iguais ou superiores a 8€

### **Sobre o Campo Pequeno**

Construído em 1892 sob um projeto do arquiteto Dias da Silva, o Campo Pequeno é um ícone da cidade de Lisboa e um dos mais notáveis edifícios de estilo neoárabe de Portugal. Com a reconversão concluída em 2006, o Campo Pequeno transformou-se numa sala polivalente, onde tanto podem ter lugar corridas de toiros como concertos, bailados ou eventos corporativos.

O Campo Pequeno conta com um centro comercial com 60 lojas, 20 restaurantes, 8 salas de cinema e um supermercado. Situado numa artéria principal da cidade de Lisboa, é servido por uma ampla rede de transportes, entre os quais o metropolitano, com saída direta para a área comercial e ainda um amplo parque de estacionamento subterrâneo com capacidade para 1250 automóveis.

### **Para mais informações, por favor, contactar:**

#### **Parceiros de Comunicação**

António Pereira | António.Pereira@parceiros.pt | 91 0 430 043

Filipa Trigo | filipa.trigo@parceiros.pt | 96 248 72 01