

ATUALIDADE

Conrad prepara três dias de alta gastronomia

Já começou a contagem decrescente para um dos principais eventos gastronómicos de topo em Portugal

São três dias, cinco eventos, 15 conceituados *chefs* que ao todo reúnem 15 estrelas Michelin, quatro *sommeliers* e sete mixologistas, entre 4 e 6 de novembro. A segunda edição do «Culinary Extravaganza», o evento de alta gastronomia promovido pelo Conrad Algarve, na Quinta do Lago, promete levar ainda mais a fasquia.

O arranque, no sábado, acontecerá num espaço inusitado do hotel, às 19h00, e promete ser um dos pontos altos. O programa começa com uma experiência de bar, «Mixology Cocktail Experience», liderado por Nelson de Matos, seguida do jantar «Michelin Dining Experience» que inclui cinco pratos de assinatura harmonizados com os melhores vinhos portugueses. A animação é da autoria de Max Oliveira, bailarino e um dos mentores do primeiro grupo de dança urbana profissional em Portugal, os Momentum Crew.

O jantar será elaborado pelos *chefs* Heinz Beck, Jacob-Jan Boerma (De Leest, Grand C  fe Krasnapolsky, Holanda), Ricardo Costa (The Yeatman Hotel Porto) e Maurizio Serva (Ristorante la Trota, Itália).

No domingo, 5 de novembro, será servido *brunch* mediterrânico com início marcado para as 12h30 nos jardins do exclusivo do Dado Q, o restaurante do Conrad Algarve junto    piscina. Será servido pelos *chefs* Joe Barza (Conrad Cairo), Osvalde Silva (Conrad Algarve) e Franco Luise (Hilton Prague).    noite, terá lugar o «Michelin Dining Experience», uma experiência *gourmet* exclusiva, no restaurante Gusto by Heinz Beck, que inclui a degusta  o de sete pratos com harmoniza  o de vinhos. Ao todo, estarão reunidas oito estrelas Michelin que tornarão esta experiência inesquecível. Participam os *chefs* Heinz Beck, Jacob-Jan Boerma e Juan

Amador (Amador's Wirtshaus & Grei  lerei, Viena, Austria).

No domingo, dia 6, o almoço será servido na premiada *Roof Garden Suite*, o expoente máximo do luxo contemporâneo, onde acontece a celebra  o dos *Chefs Hilton* para um almoço a cinco mãos. Além dos *chefs* da casa, participam Christoph Jefferson (Hilton London Heathrow Terminal 4), Franco Luise (Hilton Prague), Shota Goderdzishvili (Hilton Kiev), Idan Hadad (Pastry Chef do Hilton Tel Aviv).

Também especial promete ser o jantar de Encerramento no Gusto by Heinz Beck, segundo a organiza  o, a derradeira experiência gastron  mica do «Culinary Extravaganza» a juntar seis estrelas Michelin para um jantar de sete pratos que promete encerrar com chave de ouro o evento. Será elaborado pelos *chefs* Heinz Beck, Si-



dney Schutte (WA Amsterdam), Chris Galvin & Joo Won (London Hilton on Park Lane e WA Edinburgh).

Os bilhetes para os jantares custam 245 euros por pessoa, enquanto os almoços têm um preço de 95 euros por pessoa. Os inte-

ressados podem consultar mais informa  es e detalhes sobre cada uma destas experiências em www.culinary-extravaganza.com

ANJE    parceiro de coopera  o econ  mica com a Andaluzia

O Centro Europeu de Negócios e Inova  o «CEEI Baía de Cadiz», acolheu no dia 17 de outubro, o lançamento do projeto ESPOBAN, Rede de Business Angels Espanha-Portugal. O projeto será desenvolvido nas províncias de Huelva, Sevilha, Cádiz e Córdoba e nas regiões do Algarve e Alentejo. Cofinanciado

pelo FEDER em 75 por cento, terá como objetivo criar projetos de negócio transfronteiriços, através da promo  o do acesso ao investimento privado. Visa também promover o empreendedorismo, consolidar novas ideias e iniciativas empresariais, aumentar a competitividade e reduzir o desemprego. Em rela  o às empresas já existentes no mercado, o projeto visa incentivar a introdu  o de novos produtos e processos, em especial nas

apresentam potencial para gerar mais valor acrescentado. Assim, ao longo dos próximos meses, serão lançados convites para forma  o e consultoria, dirigidos a empreendedores e a PMEs que queiram desenvolver novos negócios e que para isso necessitem de financiamento privado. Os parceiros espanhóis são o CEEI Bahía de Cádiz, a Diputación Huelva, a Diputación de Córdoba e a Prodetur da Diputación de Sevilha, e do lado português a Associa  o Nacional de Jovens Empresários (ANJE) e o Centro de Incuba  o de Empresas de Base Tecnológica Vasco da Gama - Sines Tecnopolo.

Tavira acolhe VI encontro empresarial luso-andaluz

A Prodetur, Sociedade da Deputa  o de Sevilha para a Promo  o do Desenvolvimento Econ  mico e do Turismo da província de Sevilha e a Associa  o de Jovens Empresários de Sevilha (AJE Sevilla), em colabora  o com a Agência An-

daluz de Promo  o Exterior (EXTENDA) e a Câmara Municipal de Tavira, organizam na quinta-feira, 2 de novembro, o VI Encontro Empresarial Luso-andaluz em continua  o do celebrado no ano passado em Sevilha. Terá lugar no Hotel

Vila Gal   Tavira. Até ao final de outubro, estão abertas as inscri  es e a remissão dos seus perfis empresariais dos interessados em participar. A assistência não tem custos, mas o número de lugares    limitado e prevê-se uma grande adesão. Para mais informa  es estão disponíveis os contactos 954 486 869 (Manuel Abad) e networking@prodetur.es

Quinta dos Patudos promove prova canina

A Associa  o Quinta dos Patudos organiza o «I Troféu de Obediência» nas instala  es da Escola EB 2,3 João de Deus, em São Bartolomeu de Messines, concelho de Silves, no sábado, dia 28 de outubro, às 14 horas. A prova integra o Cam-

peonato Nacional, sob a égide do Clube Português de Canicultura. Segundo a organiza  o, a «obediência    uma atividade desportiva e educacional que promove o bom relacionamento entre o c  o e o seu condutor, de forma a alcançar

um perfeito entendimento entre ambos, conseguindo-se que o c  o obede  ca demonstrando vontade e interesse, mesmo quando afastado do condutor». As provas avaliam as qualidades e carácter dos cães. Os bin  mios participantes serão avaliados pelo juiz alemão Uwe Wehner. O evento    de entrada    livre e conta com o apoio da Casa do Povo.

