

“SERÕES DA
Bonjóia
Tertúlias à moda do Porto”

PROGRAMA

Todas as Quintas-feiras às 21h15

Dia 18 de Dezembro 2008
Ciclo da Saúde e Bem-Estar

**“AZEITE – uma jóia portuguesa”
por Lúcia Gomes de Sá**

“Azeite meio frutado, com uma mistura de aromas a verde e maduro. Uma complexidade própria de flores e frutos no nariz. Na boca predomina o picante sobre o amargo. Espiga verde, amêndoa verde, com corpo e persistência. AZEITE muito equilibrado, com mistura de variedades verdeal, madural e cobraçosa.”

(in nota de prova - painel de provadores do projecto Terra Olea)

Neste Serão da Bonjóia, a produtora de azeite Lúcia Gomes de Sá dará a conhecer o Azeite Quinta Vale do Conde, com denominação de origem protegida (DOP). É um produto reconhecido nacional e internacionalmente, premiado e proveniente de uma propriedade secular – Casal de S. Pedro Vale do Conde da região de Trás-os-Montes em Mirandela, onde se combinam as melhores condições de produção, uma excepcional exposição solar acrescida das especificidades do solo xistoso e um microclima agreste com elevadas amplitudes térmicas e baixa pluviosidade.

Uma iguaria para a Sua mesa de Natal.



ENTRADA LIVRE