

XIII MOSTRA INTERNACIONAL DE

doce & *licores* *conventuais*

17 A 20 DE NOVEMBRO '11
MOSTEIRO DE ALCOBAÇA

DOSSIER DE IMPRENSA



ALCOBAÇA
Dê lugar ao Amor



VISITE A CAPITAL DA DOÇARIA CONVENTUAL DE 17 A 20 DE NOVEMBRO

Os segredos não se contam, mas lançamos o desafio de viajar pelo tempo para descobrir a origem da doçaria conventual, a essência dos ovos, dos hábitos dos monges e das monjas cistercienses, até que se revelem todos os pormenores escondidos entre as delícias conventuais apresentadas na arte, que em Portugal teve origem no século XV, que consiste na confeção de bolos compostos por grandes quantidades de açúcar e gemas de ovos.

Um cenário que se encaixa na perfeição nas cozinhas, nos fornos ou mesmo nos balcões decorados de amarelo-torrado que acolhem a XIII Mostra Internacional de Doces e Licores Conventuais, de 17 a 20 de Novembro, em Alcobaça. Um evento que recebeu Menção Honrosa nos Prémios Turismo de Portugal 2010, na categoria de Melhor Evento, durante a Feira Internacional de Turismo (BTL).

Ao visitante, apenas pedimos vontade de se divertir, num único local e num local único [Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, Património Mundial e Maravilha de Portugal] onde se reúne a mais vasta oferta de produtos conventuais com representação nacional e internacional de Portugal. Um local ainda intimamente ligado aos amantes D. Pedro e Inês de Castro, que protagonizaram a mais bela história de amor alguma vez vivida.

São necessárias mais razões para decidir visitar-nos? Nós contamos a história novamente. Das cozinhas dos mosteiros e dos conventos surgiram as mais maravilhosas doçarias confeccionadas à base de açúcar e ovos. Durante muitos séculos essas receitas ficaram no segredo dos deuses, mas com a abertura ao exterior, os segredos foram-se desvendando e hoje, as melhores delícias podem ser degustadas no espaço original da sua confeção. Pelo XIII ano consecutivo, Alcobaça e o Mosteiro de Santa Maria são o palco do evento que anualmente acolhe mais de 35 mil visitantes. O açúcar volta a ser, durante quatro dias, a mancha decorativa da “Capital da Doçaria Conventual”.



2011 - ANO DE REAFIRMAÇÃO

A Câmara Municipal de Alcobaça é mais um ano consecutivo organizadora do maior evento do Concelho, responsabilidade que assume desde 1999, quando se tornou pioneira do conceito e apostou de forma eficaz e objetiva na promoção e divulgação do riquíssimo património cultural que são os doces.

Apesar da difícil tarefa que o país tem pela frente, a Autarquia considera que este é um evento que já representa uma marca nacional e internacional, para além de que esta é uma oportunidade única de convidar os consumidores a anteciparem as compras habituais da época natalícia e embelezarem, com carimbo nacional, as suas mesas.

Assim, a Autarquia tem como principais objetivos aumentar a visibilidade do evento no plano internacional, aumentar o nível de fidelização do público com os doces conventuais, o número de visitantes e o número de vendas.

PROMOÇÃO DO EVENTO

Este ano, para além das presenças já habituais do evento na Web, quer no website oficial quer nas redes sociais como o facebook, a organização volta a apostar nas ações de promoção de rua, campanhas de marketing viral e ações de dinamização local do evento. O principal objetivo é estimular os visitantes a participarem na festa de forma interactiva, e dar visibilidade e notoriedade ao evento durante todo o ano.

ANIMAÇÃO

Durante quatro dias não vai faltar animação entre as três salas do Mosteiro e os seus corredores e claustros. Para além da “simpática” presença dos figurantes D. Pedro, Inês de Castro e o Abade, este ano voltam a fazer parte da Mostra os ateliers de cozinha para o público infantil e adulto.

O destaque vai também para a participação do grupo Nervo - Associação Cultural que apresenta, nos dias 17 e 18, “Portugal Conventual ou o guloso do seu Rei”, um espectáculo infantil que consiste na teatralização da construção de Portugal e dos seus doces conventuais pelas mãos de D. Afonso Henriques. Uma história de um universo imaginário, onde D. Afonso Henriques batalha contra pasteis de nata, fazendo deles Mouros e constrói monumentos históricos com farinha e ovos, mostrando o seu lado desconhecido, o de Rei guloso e distraído.

As salas do Mosteiro recebem ainda a animação do Grupo de Teatro de São Martinho do Porto e da Companhia Livre (que fará a encenação de uma degustação de doçaria conventual), do grupo 4 Voices, entre outras.



“A FESTA É NOSSA” EM DIRECTO NA MOSTRA

Para aqueles que não puderem marcar presença na XIII Mostra, Alcobaça recebe, entre outros, o programa da RTP1 “A Festa é Nossa” apresentado por Júlio Isidro, Cristina Alves e Tiago Góis, sábado, 19 de Novembro, das 16h00 às 18h30.

A INTERNACIONALIZAÇÃO

Depois da recolha da origem dos visitantes no ano transacto se ter revelado surpreendente, com presença de público oriundo de mais de 40 cidades portuguesas e mais de 16 países (África do Sul; Alemanha; Bélgica; Canada; Espanha; Finlândia; Holanda; Inglaterra; França; Itália; Brasil; Estado Unidos da América; China; Israel; Ucrânia e Venezuela) a Autarquia volta a assumir a sua internacionalização convidando participantes estrangeiros a mostrarem os seus produtos durante a Mostra. Estão confirmadas as presenças da Bélgica, da França (Aubergenville) e do Brasil (Alcobaça do Brasil), as duas últimas representam cidades geminadas com Alcobaça.

A meta será levar a Mostra muito para além das fronteiras existentes, e tornar este evento numa referência mundial.

ONDE, COMO E QUANDO ACONTECE?

Dias

De 17 a 20 de novembro

Horário

17 a 19 de novembro: 10h30 às 23h00

20 de novembro: 10h30 às 19h00

Bilhete (maiores de 12)

1 dia: 1 Euro

4 dias (pulseira livre trânsito): 2.5 Euro

Salas do Mosteiro

Refeitório, Sala dos Monges, Sala do Capítulo e Sala das Conclusões
Participação de cerca 40 stands nacionais e internacionais.

CONCURSO MELHOR DOCE E MELHOR LICOR

As receitas conventuais constituem um menu de raros sabores, sobremesas e licores de grande requinte! A Mostra tem como objetivo colocar Alcobaça numa dimensão internacional, como polo de defesa da autenticidade das artes culinárias, onde o visitante pode encontrar muitos doces conventuais e exercitar o paladar!

Por isso mesmo, todos os anos, e durante a Mostra, a Autarquia promove um Concurso de Doçaria Conventual e de Licores entre os participantes, sendo o Júri composto por chefes de cozinha portugueses já muito bem conceituados a nível nacional e internacional.

A organização promete apresentar em breve os nomes que compõem este magnífico Júri.

EDIÇÕES

Foram já editados pela Autarquia dois livros de receitas conventuais, que podem ser adquiridos durante o evento:

- Doçaria Conventual na Mostra de Alcobaça (Chefe Silva)
- “10 Anos, 10 Receitas” – edição da CMA

PARCEIROS

ORGANIZAÇÃO



ROTA DE MOSTEIROS DO PATRIMÓNIO DA HUMANIDADE

CO-FINANCIAMENTO



PATROCÍNIO



CONTACTOS

Câmara Municipal de Alcobaca

Mónica Batista: Vereadora da Cultura

cultura@cm-alcobaca.pt

+351 262580810 / +351 262580857

Membros do Pelouro da Cultura

Carlos Mendes - carlos.mendes@cm-alcobaca.pt

Cristina Fragoso - cristina.fragoso@cm-alcobaca.pt

Telf.: + 351 968 497 834

Assessoria de Imprensa/Comunicação

Mafalda Cândido - press@docesconventuais.com

Telf.: +351 963 943 990

FOLLOW US

www.docesconventuais.com

www.facebook.com/doceselicoresconventuais

www.alcobaca.pt