

XIII MUESTRA INTERNACIONAL DE

dulces & licores conventuales

17-20 NOVIEMBRE 2011
ALCOBAÇA · PORTUGAL

DOSSIER DE PRENSA



ALCOBAÇA
Dê lugar ao Amor



VISITE LA CAPITAL DE LA DULCERÍA CONVENTUAL DEL 17 AL 20 DE NOVIEMBRE

Los secretos no se pueden contar pero lanzamos el desafío de viajar en el tiempo para descubrir los orígenes de la dulcería conventual, la esencia de los fuegos, los trajes de los monjes y de las monjas cistercienses, para que revelen todos los detalles ocultos entre las delicias conventuales presentadas en el arte que, en Portugal tuvo origen en el siglo XV, que es la confección de tortas compuestas de grandes cantidades de yema de huevo y azúcar.

Un escenario que encaja perfectamente en las cocinas, hornos, o incluso los balcones decorados con color amarillo-marrón sede de la Exposición Internacional de la XIII Dulces Y licores conventuales del 17 al 20 de noviembre, en Alcobaça. Un evento que recibió la Mención de honor en el Premio Turismo de Portugal 2010, en la categoría de Mejor Evento, durante la Feria Internacional de Turismo (BTL).

A los visitantes, apenas les pedimos que tengan ganas de divertirse, en un lugar único como el Monastério de Santa María de Alcobaça, patrimonio mundial y maravilla de Portugal, donde se reúne la más variada oferta de productos convencionales con representación nacional e internacional de Portugal. Un lugar estrechamente vinculado a los amantes D. Pedro e Inés de Castro, que protagonizaron la historia de amor más bella jamás vivida.

Estás desde ya invitado a apuntar en tu agenda el evento que acoge a más de 40 participantes nacionales e internacionales, destacados los Conventos portugueses, Monasterios de España, Abadías de Francia, Bélgica y Brasil.

El azúcar es una vez más, la marca más carismática de la mejor Muestra Conventual del país, donde son esperados más de 35.000 visitantes.

Bienvenido à la capital de la dulcería conventual.



PROMOCIONAR EL EVENTO

La organización (Ayuntamiento de Alcobaça, Portugal) decidió apostar también en las actividades de promoción en la calle y en campañas de marketing viral. El objetivo principal es animar a los visitantes a participar de forma interactiva y proporcionar la visibilidad y la notoriedad del evento durante todo el año.

ANIMACIÓN

Durante cuatro días habrá algo de emoción entre las tres salas del monasterio y de sus pasillos y claustros. Además de la “buena” presencia de D. Pedro y Inés de Castro, dos personajes míticos de la historia de Portugal, este año volverá a ser parte de la Muestra los workshops de cocina en directo para niños y adultos.

En el evento habrá también teatro, puestas en escena, música entre otras actividades que puede consultar en la pagina web.

INTERNACIONALIZACIÓN

El resultado de la análisis de las orígenes/nacionalidades de los visitantes del año pasado ha sido sorprendente, con la presencia del público de más de 40 ciudades portuguesas y demás de 16 países (Sudáfrica, Alemania, Bélgica, Canadá, España, Finlandia, Holanda, Inglaterra; Francia, Italia, Brasil, Estados Unidos de América, China, Israel, Ucrania y Venezuela), el ayuntamiento sigue con su misión de internacionalización, invitando los participantes extranjeros para exponer sus productos durante la muestra. El objetivo es llevar el espectáculo más allá de las fronteras existentes, y que este evento sea una referencia mundial.



¿DÓNDE, CÓMO E CUANDO PASA?

Fecha

Del 17 al 19 de noviembre

Horario

Del 17 al 19 de noviembre 10h30 às 23h00

20 de noviembre: 10h30 a las 19h00

Billete (más de 12)

1 día: 1 Euro

4 días(pulsera): 2.5 Euro

MEJOR LICOR Y MEJOR DULCE

Las recetas conventuales constituyen un menú de exquisitos sabores, postres y licores con gran éxito, y serán presentadas en un entorno único, escenario de la Glutanaria Medieval - “sitio donde mejor se comía en Europa”, según William Beckford, en el libro “Alcobaça y Batalha”.

Así, cada año y durante la muestra, una autoridad de competencia promueve una prueba de Licores y Dulces conventuales entre los participantes, y el jurado, compuesto por chefs portugueses ya muy respetados a nivel nacional e internacional que elijen el mejor Dulce y el mejor licor.

PATROCINADORES

ORGANIZAÇÃO



ROTA DE MOSTEIROS DO PATRIMÓNIO DA HUMANIDADE

CO-FINANCIAMENTO



PATROCÍNIO



¿COMO CONTACTARNOS?

Ayuntamiento de Alcobaça
Praça João de Deus Ramos
2461-501 ALCOBAÇA/Portugal
Tel: 262580800
Fax: 262580850

Responsable: Mónica Baptista

Contacto directo con: Cristina Cerol y Carlos Mendes
Teléfono directo: +351 262580810 / +351 262580857
Cristina Cerol cristina.fragoso@cm-alcobaca.pt
Carlos Mendes carlos.mendes@cm-alcobaca.pt

Asesoría de Prensa / Comunicación

Mafalda Cândido - press@docesconventuais.com
Telf.: +351 963 943 990

SÍGUENOS EN

www.docesconventuais.com
www.facebook.com/doceselicoresconventuais
www.alcobaca.pt