



1ª FEIRA DE CAÇA & GASTRONOMIA



TERMAS DE MONFORTINHO (IDANHA-A-NOVA)

19, 20 JANEIRO 2013

Sábado -19 de Janeiro

11h00 - Início da "10ª Montaria da Casa do Pessoal da RTP"
(Rosmaninhal-Monfortinho)

11h30 - Abertura da Feira
- Feira de artigos de caça, produtos regionais, tasquinhas com pratos de caça
- Exposição de aves de rapina, mostra de cetraria (arte medieval de caça com aves)
- Demonstração de tiro com arco e besta, (ProFlecha).
- Venha experimentar...

14h30 - Inauguração da Feira com provas de pratos de caça, nas tasquinhas.
- Animação de rua
- Grupo de percussão e gaita-de-foles
- Jogos à moda antiga e carrocel medieval

15h00 - **Show Cooking** com a Chef Ana Fernandez - Sopas e acompanhamentos de pratos de caça.

16h00 - Palestra sobre o impacto da caça, desenvolvimento económico e sustentável dos recursos naturais, no Hotel Fonte Santa.

Oradores: Dr. Tomás Yanes - Universidade de Léon
Eng. Carlos Fonseca - Universidade de Aveiro
SEPNA, Idanha-a-Nova - 1º Sargento Ramos
NATURTEJO - Engº Armindo Jacinto

17h30 - Homenagem a Drº António Salgado e Drº José Manuel Alves
- Lançamento do livro "Veados na Raia, de Manuel Vassalo".

18h00 - **Live Cooking** - Confeção de iguarias de caça com a fusão de produtos regionais e vinhos - Chef Diogo Rocha (Chef Executivo Dão Sul)
- Prova de Vinhos Dão Sul

19h30 - Atuação do Grupo de Musica Tradicional "CIRANDA".

Domingo - 20 de Janeiro

10h00 - Demonstração de cães de parar.

11h00 - 1º Concurso Canino de Morfologia
- Aberto a Raças Portuguesas e Raças de Caça
- Feira de artigos de caça, produtos regionais, tasquinhas com pratos de caça.
- Exposição de aves de rapina.
- Jogos à moda antiga e carrocel medieval
- Demonstração de tiro com arco e besta, (ProFlecha).
- Animação de rua:
- Grupo de Bombos- "Zés pereiras de Nogueira de Côta.-Viseu"

14h00 - Início do Programa, "Somos Portugal 20 Anos TVI" - Termas de Monfortinho
Com a apresentação de **Fátima Lopes** seguindo das actuações de:
Emanuel | Irmãos Verdade | Max

- Exposição e demonstração de Pombos de Vara, (negaceiros profissionais)
- Mostra de cetraria (arte medieval de caça com aves)

15h00 - **Live Cooking** - Confeção de iguarias com a fusão de produtos regionais e caça grossa - Chef António Sequeira da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

16h30 - Início do "1º Concurso de pratos gastronómicos de caça."

17h30 - Atuação do "Grupo Tok`Avakalhar

18h30 - Live Cooking com o Chef Mário Ramos (Hotel (Ô Hotels & Resorts)- caça e micologia, perdiz de escabeche.

20h00 - Encerramento da feira.
Fim do programa "Somos Portugal 20 Anos TVI" - Termas de Monfortinho

Organização



Promotor



Co-Financiamento



Apoio

