



OBJETIVOS DO FESTIVAL

A promoção e divulgação da gastronomia portuguesa e o seu enriquecimento permanente, através da partilha de experiências e conhecimento.

A divulgação e promoção de produtores alimentares que baseiam a sua atividade nos valores da produção e cultivo sustentáveis e do comércio justo.

Os momento de lazer e de fruição através da gastronomia, da animação cultural e do convívio.

A animação da zona do Castelo, espaço de fruição e passeio de excelência da Capital, de grande autenticidade onde residentes e turistas convivem.

A divulgação e promoção do universo Chapitô, onde os valores sociais, da cultura, da partilha e do convívio se entre-cruzam.

RESERVAS

Entrada no Festival - Gratuita

Custo do Passeio (19/10) - 40€

Para fazer uma reserva para qualquer uma das actividades deverá enviar um e-mail indicando nome, telefone e e-mail, para chapitoamesareservas@gmail.com ou ligar para o 218875077.



2ª EDIÇÃO ANEL DE FADAS
FESTA DOS COGUMELOS

Turismo e Animação Gastronómica

Chapitô
à mesa

co-produção



Chapitô
à mesa

apoios



herdade do
Freixo do Meio
AGRICULTURA BIOLÓGICA

SYMINGTON
Family Estates

teka

parceiros
divulgação



edições do gosto

O FESTIVAL

O evento gastronómico ANEL DE FADAS – Festival dos Cogumelos regressa ao Chapitô para a sua 2ª edição nos dias 17, 18 e 19 de Novembro, pela mão da Captatalentos.

A exemplo do ano passado, durante os três dias de Festival, o Espaço Chapitô recebe várias atividades levadas a cabo por Chefes de renome, e ao mesmo tempo, contará com um mercado biológico de rua para celebrar o universo do Cogumelo.

O Festival marca pela sua vertente de animação cultural turística e gastronómica, numa zona nobre da cidade de Lisboa, e que, sobretudo, pretende criar uma proximidade e maior dinâmica entre o público, os produtores e os mercados biológicos na cidade.



PROGRAMA

17 DE NOVEMBRO | SEXTA-FEIRA

19h - 01h *Menu de Cogumelos*
Animação Chapitô
no Terraço do Chapitô

18 DE NOVEMBRO | SÁBADO

12h - 20h *Mercado de Produtores de Cogumelos*
no Rua Costa do Castelo

12h - 01h *Menu de Cogumelos*
Animação Chapitô
no Terraço do Chapitô

Exposição de Fotografia
“Na Senda dos Cogumelos”
de Fernando Martinez e

Recriação Habitat Micológico
na Tenda Chapitô

14h - 15h30 *Workshop “Quadrante Natural”*
(cultivo de cogumelos em substrato)
na Tenda Chapitô

16h - 16h40 *Show cooking Chef Bruno Salvado e*
David Botelho
Restaurante Chapitô à Mesa
*e micólogo convidado**
na Tenda Chapitô

17h - 17h40 *Show cooking Chef Rodrigo Castelo*
Taberna ó Balcão (Santarém)
*e micólogo convidado**
na Tenda Chapitô

18h - 18h40 *Workshop Chef José Julio Vintém*
Restaurante Tomba Lobos (Portalegre)
*e micólogo convidado**
na Tenda Chapitô

* Micólogos: Prof. Baptista Ferreira, Marta Ferreira e Rui Coelho.

19h45 - 23h00 *Jantar Degustação Anel de Fadas por*
Bertílio Gomes, José Júlio Vintém,
Rodrigo Castelo e Manuel Moreira
no Restaurante Chapitô à Mesa

19 DE NOVEMBRO | DOMINGO

Passeio Micológico

na Herdade do Freixo do Meio

9h40 *Ponto de encontro: Largo do Caldas*

10h *Saída de autocarro*

11h *Chegada à Herdade*
Início do passeio orientado pelo Prof.
Baptista Ferreira

14h *Pic Nic assegurado pelo restaurante*
Chapitô à Mesa

15h *Regresso ao Chapitô*

16h30 *Apresentação Maria de Lurdes*
Modesto e Prof. Baptista Ferreira

17h *Show cooking Chef Fernando*
Martinez com os cogumelos
apanhados no passeio

18h00 *Espectáculo Sampladélicos*

18h30 *Degustação dos cogumelos da apanha*