Dias 14,15 e 16 de novembro na Alfandega do Porto

Estrella Damm patrocina

 Melting Gastronomy Summit

* Masterclass de cervejas Damm com harmonização de comida;
* Sommelier Bruno Antunes e chef Vasco Coelho Santos são os responsáveis pelos momentos em que as cervejas Damm se aliam aos melhores pratos;
* No jantar de dia 15 de novembro, harmonização de Inédit com um prato realizado pelo chef Manuel Liebaut
* Bar Estrella Damm na zona de lounge do evento;

Nos próximos dias 14, 15 e 16 de novembro, todos os caminhos e sabores vão dar à Alfândega do Porto, para o **Melting Gastronomy Summit,** onde Estrella Damm marca presença como patrocinadora principal do congresso. Reconhecida pela sua proximidade com a Gastronomia, Estrella Damm, associa-se aquele que se apresenta como o maior Congresso Internacional de Gastronomia em Portugal, um evento que promove uma reflexão aberta sobre as vontades, as descobertas e as experiências, a gestão do alimento e os novos negócios do agro-alimentar e do turismo.

Durante três dias a marca tem um conjunto de iniciativas para dar a conhecer o portefólio de Damm, entre elas uma MasterClass de cervejas pelo **Sommelier Bruno Antunes,** com maridagem de pratos desenvolvidos pelo ***chef* Vasco Coelho Santos**. A Masterclass tem lugar dia 16, às 15 horas, no espaço do Melting Market, na Alfandega do Porto e as inscrições são limitadas e realizadas no próprio evento.

No dia 15 de novembro, a marca está presente no jantar do congresso, apresentando a gama e com harmonização de Inédit Damm no momento do prato criado pelo chef Manuel Liebaut.

Para **Vanessa Germano**, Brand Manager da marca, “A relação de Estrella Damm com a gastronomia é assumidamente um dos pilares principais da estratégia da marca. Vivemos um momento de extrema importância para o mundo da Gastronomia em Portugal e no mundo, com novas expectativas e ideas a explorar e a concretizar, como o tema da sustentabilidade, do consumo responsável, da qualidade e da naturalidade dos ingredientes. É um desafio para a marca estar presente num evento que reúne especialistas nacionais e internacionais, um conceituado grupo de chefs, produtores, nutricionistas, críticos, empreendedores, escritores, académicos e jornalistas de todo o mundo que se dispõem, todos os dias, a criar uma gastronomia mais sustentável e saborosa. É a oportunidade de debater uma panóplia de temas de extrema importância para o futuro e fazer parte dos inputs que daqui resultarem.

O Melting Gastronomy Summit é um congresso internacional de gastronomia que se realiza pela primeira vez em Portugal. Reúne um conjunto de especialistas nacionais e internacionais para conversas abertas, provas, almoços, jantares, apresentação de ideias, de projetos e de negócios. Entre muitos temas vão estar em destaque tendências, sustentabilidade, nutrição e novos hábitos de consumo. Na área central Melting Talks, os 4 painéis de discussão serão moderados e construídos por **Miguel Esteves Cardoso, Ricardo Dias Felner, Nuno Queiroz Ribeiro** e **José Diogo Albuquerque.** O Summit conta ainda com: Chef Matthew Kenney, nome maior da cozinha plant-based, o Chef taiwanês Andre Chiang (ex-chef de cozinha do Le Jardin des Sens com três estrelas Michelin), o crítico do The Guardian Jay Rayner, o sommelier do famoso NOMA Mads Kleppe, ou Roberta Sudbrack, chef de cozinha brasileira eleita em 2015 a melhor chef mulher da América Latina, pela Revista inglesa “Restaurant”.

**Esta é uma boa oportunidade para ouvir experiências, reflexões e novas descobertas na área da gastronomia através das mãos de vários Chefs de renome internacional.**

Mais informação [aqui](http://www.meltinggastronomysummit.com/pt/programa/)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |

**Sobre a Estrella Damm:**

A Estrella Damm nasceu em Barcelona em 1876. Desde então, gerações de mestres cervejeiros têm levado a cabo a fabricação de Estrella Damm com a receita original desde a sua fundação, com ingredientes 100% naturais e conservando a sua levedura desde a sua origem.

Estrella Damm é uma cerveja lager, do estilo pilsener, reconhecida internacionalmente por inúmeros prémios e é conhecida como a cerveja de Barcelona.

Estrella Damm é feita em Barcelona, cidade à qual está muito ligada, desde a presença em restaurantes e bares, até à presença em inúmeros eventos relevantes para a cidade: patrocina desde festas locais a eventos conhecidos internacionalmente, como o SONAR, o FCBarcelona, o Barcelona World Race, a American’s Cup ou mesmo os Jogos Olímpicos de 1992.

Em Portugal aposta em temas da gastronomia e do bem comer, sendo responsável por eventos como o Estrella Damm Gastronomy Congress, que desde 2016 traz grandes nomes da gastronomia mundial, como Albert Adrià, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz ou Fina Puigdevall entre muitos outros, para debater temas relevantes e está presente em eventos como o Sangue na Guelra, Gastronómico Cascais, Congresso Nacional de Cozinheiros, Concurso Chef Cozinheiro do Ano, entre muitas outras atividades. Criou e desenvolveu a Rota de Tapas que se iniciou em Lisboa e atualmente chega a 7 cidades – Lisboa, Porto, Braga, Faro, Aveiro, Évora e Viseu. Duas vezes por ano pode encontrar a melhor seleção de tapas para beber com uma Estrella Damm na mão e encontrar muitos momentos de descontração e convívio.

A Damm é distribuída em Portugal pela Sumol + Compal desde 2012. Do portefólio de cervejas Damm, foram escolhidas sete cervejas, que se adequam aos mais variados palatos e momentos de consumo. Da tradicional lager pilsener, ESTRELLA DAMM, à lager preta, BOCK DAMM, o portefólio inclui também uma cerveja com o dobro do malte, VOLL DAMM, uma opção sem álcool, FREE DAMM, INEDIT DAMM, uma mescla de malte de cevada e trigo, DAURA DAMM, uma cerveja isenta de glúten e MALQUERIDA a “Roja Fresca” com reflexos avermelhados com flor da Jamaica, laranja, milho, lúpulo, e malte de cevada.

**Para mais informações ou imagens, contacte:**

**LIFT CONSULTING**

Raquel Campos

Tlm.: 91 865 49 31

raquel.campos@lift.com.pt