**17 e 18 de outubro em Oeiras**

**Estrella Damm volta a marcar presença**

**no Congresso dos Cozinheiros**

O Congresso dos Cozinheiros está de regresso para a sua 17ª edição, nos dias 17 e 18 de outubro. O evento deste ano, que volta a contar com o patrocínio da Estrella Damm, vai realizar-se num modelo híbrido, presencial nos Nirvana Estúdios, em Oeiras, e com transmissão online de forma gratuita. “Pessoas, Natureza, Gastronomia” são os temas orientadores do Congresso que reúne os profissionais da restauração para debaterem o futuro do setor.

Depois de dois anos de desafios sem precedentes para a gastronomia, **Estrella Damm** reforça o seu apoio aos parceiros do setor ao ser a marca de cerveja patrocinadora do evento nacional, que reúne os maiores especialistas e onde se lançam os alicerces para o futuro da atividade.

Temas como a cozinha vegan, a sustentabilidade, a importância da identidade gastronómica ou novas formas de gestão, são alguns dos temas em destaque no Congresso e que vão permitir troca de conhecimento enriquecedora para todos os profissionais do setor.

Para **Vanessa Germano**, Brand Manager de Estrella Damm, o apoio a este evento faz mais sentido do que nunca*. “O setor deve manter-se unido e debater em conjunto os desafios que se avizinham. As marcas têm assumido um papel preponderante no apoio ao setor e acreditamos que esse é o caminho a seguir. A gastronomia, os profissionais da restauração, e em última instância os consumidores, temos todos a ganhar com esta partilha de ideias”,* afirma.

O Congresso dos Cozinheiros é o momento nacional por excelência onde se reúnem os profissionais da gastronomia portugueses. Durante dois dias vão ser partilhadas novas técnicas, produtos e muitas outras experiências. O grande objetivo deste evento é a reflexão e partilha das novidades vividas no setor de ano para ano.

No dia 17, às 12h30 acontecerá uma MasterClass Damm com o Chef Vitor Adão, do restaurante Plano e com o Sommelier de cervejas Damm, Bruno Antunes. Durante 45 minutos os convidados irão provar iguarias desenvolvidas para potenciar as cervejas. Esta iniciativa pretende aprofundar o conhecimento alargado das várias marcas da gama e aproximar da comunidade gastronómica emergente à marca de Barcelona.

///

**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**

Susana Lourenço

Tlm.: +351 914 409 595

susana.lourenco@lift.com.pt