

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>21282</b>
Título: <b>À mesa com o Douro</b>					Temática: <b>Gestão/Economia/Negócios</b>	GRP: <b>1.9</b>
2006/10/13	DIARIO ECONOMICO – DINHEIRO & OCIO	Pág.14	Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>n.a.</b>

# SAÍDA DE EMERGÊNCIA

## À mesa com o Douro

A região demarcada do Douro está de parabéns e a data é histórica: 250 anos. Não queremos que deixe de celebrar este momento com o melhor daquela região por isso, sugerimos-lhe uma semana gastronómica no Sana Metropolitan Hotel, em Lisboa. Além de excelente comida, vai poder ainda participar em provas e cursos de vinhos. Só para lhe aguçar o apetite, passo já para a sobremesa, revelando-lhe que uma das degustações é de Vinho do Porto e chocolates. Os pequenos quadradinhos doces foram escolhidos meticulosamente: dez anos envelhecido em casco, vai poder descobrir os segredos do Chocolate Nauhaus Orangett, onde a leve acidez da laranja complementa a intensidade do chocolate, ou do Caprice, com uma base deliciosa crocante, ou Fraise des Bois, um bombom de chocolate negro recheado com creme de natas e baunilha antes de mergulhar em chocolate negro. Convencido? Mas não fico parado a pensar só nos doces. Lembre-se que esta será também uma semana com a tradicional comida portuguesa: arroz de polvo seco com filetes do mesmo panado, carne de porco com castanhas ou empadão de pato com azeitonas e cebola. Tudo acompanhado pelas melhores castas do Douro. Delicie-se! ■ **A.F.A.**

**De 16 a 20 de Outubro no Sana Metropolitan Hotel, em parceria com a Vintage House Hotel, em Lisboa. Provas, cursos e refeições entre os 15 e os 50 euros.**

