



Ref. 12/2017

Angra do Heroísmo, Fevereiro de 2017

Assunto: 1ª EDIÇÃO DA “SEMANA DO QUEIJO – AZOREAN CHEESE FEST SÃO JORGE 2017”.

Caro Associado,

A CCAH vai realizar com o Núcleo Empresarial da Ilha São Jorge, entre 31 de Março e 9 de Abril, a 1ª edição da “Semana do Queijo - Azorean Cheese Fest São Jorge 2017”.

Pretende-se, com a “Semana do Queijo”, desenvolver uma iniciativa capaz de juntar produtores, chefs locais e apreciadores de queijo, com o desenvolvimento de múltiplas atividades.

O evento será dividido em três partes complementares, duas das quais orientadas para o setor da Restauração:

- 1. Workshops para profissionais de cozinha**
- 2. Semana do Queijo nos restaurantes**

1. Workshops para profissionais de cozinha

Pretende-se dotar os chefs locais de conhecimentos que lhes permitam ter, de forma permanente, tábuas de queijo nas suas ementas. Simultaneamente disporem de pratos com base no Queijo.

Local: Escola Profissional SJ

Datas: 06 a 10 de Março

Público-Alvo: Restauração local

Objetivos:

- » Definição de uma tábua de queijos para restauração São Jorge
- » Motivar a restauração para que a tábua seja complementada com vinho, com uma oferta adequada ao queijo
- » Acompanhar a tábua de queijos com outros produtos regionais e locais (ex: inhames, frutas, enchidos, compotas ou mel)
- » Elaboração de prato principal e sobremesas com queijo

Horários e temáticas:

08h30-11h00: Workshop Pessoal de Sala

- » Fatiamento do queijo
- » Apresentação do queijo (em pratos ou à mesa)
- » Harmonização com vinhos
- » As melhores companhias para os queijos locais
- » Como criar uma tábua de queijos equilibrada

08h30-11h00: Workshop Cozinha

- » Técnicas utilização de queijo em pratos principais e sobremesas

12h00-22h00 (período horário em concreto a combinar com cada restaurante aderente)

- » Consultoria no próprio restaurante



2. Semana do Queijo nos restaurantes

Pretende-se que os restaurantes locais tenham menus (prato + sobremesa) com base no Queijo, dando seguimento aos “ensinamentos” dos workshops.

Pretende-se, ainda, introduzir pelo menos uma tábua de Queijo (3 variedades) em cada restaurante aderente.

Local: Restaurantes locais

Datas: 31 março a 09 Abril

Menus e respetivos preços a criar por cada restaurante

Sem entrega de troféus, mas com produção de senhas para avaliação dos clientes.

Condições participação dos restaurantes:

- » Elaboração dos Menus, conforme regras
- » Ser Associado da CCAH com situação regularizada, ou com plano de pagamentos devidamente estabelecido
- » Não Associados pagamento de 75€
- » Oferta de 10 Refeições do Menu especial da Semana do Queijo à organização

Inscrição inclui:

- » Cedência de 10 tábuas a cada aderente (5 da medida pequena + 5 da medida intermédia)
- » Participação nos Workshops de Cozinha e Sala
- » Consultoria especializada (cozinha e sala) em cada estabelecimento aderente
- » Tradução para inglês dos menus especiais semana do queijo
- » Produção e entrega dos menus especiais da semana do queijo
- » Produção e entrega de material promocional (cartazes, folhetos)
- » Produção e entrega de senhas para avaliação dos clientes
- » Cedência de tómbola

Envie a sua **inscrição** (documento em anexo) **até** ao dia **15 de Fevereiro** anexando os nomes dos participantes em cada um dos workshops. Até ao dia **15 de Março** terá de nos enviar o **Formulário de Ementa**, para o endereço de correio eletrónico: nucleosj@ccah.eu, ou fax 295 412 605, ou diretamente nas nossas instalações na Ilha São Jorge, na Rua Dr. Duarte Sá, nº 6, Vila das Velas. Caso os prazos não sejam cumpridos, a CCAH não se compromete a entregar os elementos antes do início do evento.

Para qualquer questão não hesite em contactar o Núcleo Empresarial da Ilha São Jorge através do número 295 432 483.

Com os melhores cumprimentos,

A Direção.