

CLIENTE: EXPONOR

Horta Comigo



13 A 23 DE FEVEREIRO

## Exponor recebe três eventos de gastronomia, decoração e cultivo

10 | 02 | 2014 15:52H

*Vinhos regionais, especialidades gastronómicas, tendências de decoração, hortas de varanda e muitas outras vertentes do estilo de vida urbano juntam-se na Exponor, de 13 a 23 de fevereiro, onde decorrem em simultâneo três eventos dedicados ao grande público.*

Abrindo esta aventura dos sentidos, a primeira delas representa uma estreia e chama-se "Horta Comigo", focando-se no setor ligado ao cultivo de pequenos espaços em ambiente urbano. O fenómeno, que tem vindo a conquistar adeptos, sobretudo entre os habitantes das grandes cidades, conjuga a sustentabilidade da vida urbana com a aproximação à terra e o reganhar do gosto pelo cultivo de plantas com utilidade na cozinha e na mesa, a que se somam a ocasião de fazer pequenas poupanças nas compras e a jardinagem de lazer com efeitos de bem-estar.

A "Horta Comigo" abre as portas no dia 13, quinta-feira, e vai prolongar-se até dia 16, domingo. Inclui área de exposição de tudo o que está ligado ao setor, como produtos naturais e artesanais, utensílios para manusear a terra, equipamentos, plantas, sementes e substratos, bem como vários workshops de hortas de varanda, tanto de iniciação como de aperfeiçoamento, para quem precise de dicas e conselhos ou queira melhorar técnicas de cultivo, de compostagem caseira e conhecer novos truques.

Na mesma data, é também inaugurada nova edição da Exponor InHouse – Mobiliário, Decoração e Piscinas, que apresenta ideias e soluções de decoração, mobiliário, jardim, iluminação e piscinas. O certame permite experimentar os produtos e também comprá-los, avançando assim rapidamente para a remodelação criativa da casa à medida do gosto do visitante. A InHouse contempla ainda um vasto programa paralelo com sessões de showcooking e workshops de barro, azulejaria e outras atividades, abertos inclusivamente a crianças. Até ao dia 16, a entrada em ambos os certames custa um bilhete único de dois euros.

Depois, durante o Portugal DOP – Roteiro de Saberes e Sabores, poderá satisfazer a curiosidade e o paladar, aprofundando também o conhecimento sobre os usos, costumes ancestrais e técnicas de confeção ou produção das especialidades de todas as regiões portuguesas.

### MAIS ARTIGOS DE ARTE & LAZER

- Maestro Ricardo Muti homenageia Claudio Abbado no Festival de Ravenna no verão
- Fluvialto de Mora oferece entrada em troca de prova de amor
- Gradiva reedita Calvin & Hobbes

Foto: Destak



COMENTAR

ENVIAR

IMPRIMIR

PARTILHAR



Seja o primeiro entre os teus amigos a gostar disto.