



Fórum Internacional

11 de Novembro – NERBE (Beja)

10:00 | Receção / *Check-In*

10:15 | Sessão de Abertura: Intervenção dos 3 Presidentes das Associações promotoras do projeto: NERBE, NERE e NERPOR

11:00 | Mesa Redonda 1: Estratégias de diferenciação dos produtos Alentejanos – *Case Studies*

- Empresas alentejanas

11:45 | *Coffee-Break*

12:00 | Apresentação dos Guias de Mercado e resultados do projeto “Alentejo Global Export”

12:30 | Almoço Volante

14:00 | Mesa Redonda 2: A Gastronomia e o Turismo como alavanca para a Exportação dos produtos alimentares alentejanos

- Miguel Laffan - Chef premiado com uma estrela Michelin
- António Melgão - Chef Pasteleiro e Chocolateiro
- António Lopes - Sommelier – Vencedor de múltiplos prémios e reconhecimentos
- Ana Luísa Barradas - Representante do Hotel Torre de Palma (Conceituado Hotel de Enoturismo)
- 2 Prescritores da Alemanha:
 - Chef e proprietário de um canal de culinária
 - Jornalista e criadores de conteúdos de gastronomia e turismo de regiões internacionais na Alemanha

15:00 | Mesa Redonda 3: Dicas e estratégias a adotar na exportação dos produtos alentejanos nos mercados Alemães, Benelux e Espanhóis

- Importadores e Prescritores Internacionais

16:00 | Sessão de Encerramento