

3º ENCONTRO EMPRESARIAL

COMO POTENCIAR OS PRODUTOS LOCAIS DE MONDIM DE BASTO
MONDIM COOPERA PARA A QUALIFICAÇÃO



03 DE DEZEMBRO | 17H30 - 21H00
CASA DO LAGO | MONDIM DE BASTO

PROGRAMA

17H30 | **RECEÇÃO**

18H00 | **ABERTURA**

Humberto Cerqueira | Presidente do Município de Mondim de Basto
Lúcio Machado | Presidente do NEMB

18H20 | **ESTUDO DE CASO - PROCESSO DE INTERNACIONALIZAÇÃO DOS VINHOS VERDES**
Miguel Fonseca | Quinta de Curvos

18H40 | **QUESTÕES DOS PARTICIPANTES**

19H00 | **ESTUDO DE CASO – VENDA DE PRODUTOS ENDÓGENOS**
Arminda Costa | Quelha Branca

19H20 | **QUESTÕES DOS PARTICIPANTES**

19H40 | **NETWORKING MONDIM COOPERA | SHOWCOOKING COM
DEGUSTAÇÃO DE VINHOS VERDES**
Moderadora: Engenheira Bebiana Monteiro | Especialista em Enoturismo

21H00 | **ENCERRAMENTO**



ENTRADA LIVRE

Inscrição obrigatória:

<https://goo.gl/forms/nkr9a6RsXSI8uqst2>

3º ENCONTRO EMPRESARIAL

QUINTA DE CURVOS

Localizada em Esposende e com mais de quatro séculos de história, ocupa uma extensa área de aproximadamente 16 hectares. A produção de Vinho Verde é a atividade principal da Quinta de Curvos, tendo sido realizados, ao longo do tempo, investimentos com vista a aproveitar todo o potencial das diversas castas ali produzidas e assim assegurar a qualidade dos seus vinhos. Face ao ambiente competitivo no mercado dos vinhos, a Quinta de Curvos, enquanto empresa familiar, aposta num código de valores de excelência, tradição e inovação, nunca esquecendo o respeito pelo meio ambiente e a paixão genuína pelo vinho.

QUELHA BRANCA

É uma empresa de dimensão familiar que tem por vocação a criação de sabores únicos, em que cada produto há um toque pessoal. Recorrem sempre às melhores matérias-primas locais e procuram o reconhecimento pela qualidade e pelo cumprimento das melhores práticas de produção. Recriam sabores do passado, mas também apostam na originalidade. Situa-se em na freguesia de Caires em Amares. Utiliza a laranja de Amares como principal matéria-prima. Produz compotas, bolachas, chutneys, licores, azeite aromatizado, vinagre aromatizado e pasta de azeitona. Tem certificação em Modo de Produção Biológica.

Bebiana Monteiro

Desde 2002 que exerce consultoria e auditoria em empresas vitivinícolas de acordo com normas internacionais (Sistema de Gestão da Qualidade - ISO 9001; Sistema de Gestão da Segurança Alimentar - ISO 22000, BRC Food, IFS, Codex Alimentarius; e Sistema de Gestão Ocupacional Segurança e Saúde - OHSAS 18001). Foi responsável de qualidade e produção na Caves Valdarcos na região da Bairrada. Nas regiões do Douro e Dão participou nas colheitas de Niepport, Quinta Santa Eufémia e Casa da Passarela. Em simultâneo, tem liderado uma equipa que se dedica à caracterização dos vinhos do Porto.