



Esta segunda-feira propomos um petisco diferente: Sardinhas de conserva harmonizadas com Porto.

---



**G**astronomia harmonizada com vinho do Porto é a proposta para a edição de outubro do **My Port Wine day**, no Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto.

Esta segunda-feira, 10, o evento, que se repete mensalmente desdobrando-se em diversos casamentos entre o Vinho do Porto e a gastronomia, celebra um ano.

A festa faz-se com o inevitável Porto, desta vez acompanhado de sardinhas de conserva, numa combinação que apela à criatividade dos sabores e dos sentidos. **São Pedro das Águias Porto Tawny 20 anos** harmonizado com Folha de caril com sardinha de conserva sobre cama de compota de pimento vermelho e **Noval Extra Dry White Porto** com Fatia de pão rústico com sardinha de conserva sobre cama de compota de pimento vermelho são as propostas.

O aniversário da iniciativa acontece hoje, 10 de outubro, pelas 18h00, nas instalações do **Instituto do Vinho do Douro e Porto** (Rua Ferreira Borges, 27, Porto. Tel. 222 071 669). A degustação custa €5 e requer inscrição através do email: [myportwineday@ivdp.pt](mailto:myportwineday@ivdp.pt).

O **My Port Wine day** é uma iniciativa promovida pelo **IVDP** em parceria com as Empresas de Vinhos do Porto que se realiza mensalmente, no IVDP-Porto, ao dia 10.

Cada sessão apresenta um estilo e uma categoria de Vinho do Porto, combinando-o com os mais diversos produtos e gastronomia.

Acompanhe o **Boa Cama Boa Mesa** no [Facebook](#) e no [Instagram](#)!

---





**CARAS VISÃO** **Expresso**

**APRENDA A COZINHAR PASSO A PASSO**  
6 LIVROS | 120 VÍDEOS | 150 RECEITAS

**LIVRO + CONTEÚDO MULTIMÉDIA €4,95**



De 19 de outubro a 23 de novembro

**ENCOMENDE AQUI**

---

## Relacionados



### **Port Wine Day: O Porto ao ritmo do vinho**



### **The Sandeman Chiado: Gastronomia com Vinho do Porto**

---

## Comentários

MAIS ARTIGOS