

Pão&Vinho

Conceito

Nunca se produziu tanto pão em Lisboa como noutras localidades do país. O período do resgate económico-financeiro também trouxe para fora das adegas os mais variados vinhos.

A enorme oferta de pão e viu não têm sido, no entanto, sinónimo de qualidade. Há certamente no mercado pão e vinho de grande qualidade, mas muitos destes não são outra coisa que *fastbread and wine*, produtos intragáveis, passadas horas.

O vinho não é de todo essencial à mesa como o é o pão; poderão faltar a carne, o peixe e tantos outros alimentos, mas o pão não pode faltar à nossa mesa. No entanto, juntos, pão e vinho, sempre foram símbolo e bens milenares da nossa gastronomia mediterrânea.

À mesa, pão e vinho misturam-se com tantos outros alimentos e iguarias, e é por vezes esse cocktail de comida, o que leva a uma não-apreciação do pão e vinho em separado do resto, e do pão e vinho juntos.

Pão&Vinho é um espaço pensado para os amantes de pão e vinho de exímia-única qualidade, um lugar de encontro, onde pessoas e amigos gostam e apreciam Pão e Vinho.

Este é o lugar ideal para, no final de uma manhã ou da tarde, pessoas, conhecidos, amigos, mulheres e homens de negócios, colocarem a sua conversa em dia ou acordarem a realização de iniciativas conjuntas.

Aqui não vão estar disponíveis senão pão e vinho e o que habitualmente se entrelaça, amoroso, com a sua textura e voluptuosidade, como o queijo, o azeite, as manteigas, as compotas, as ervas, as sementes, o presunto, e outros produtos da nossa rica montra de enchidos regionais de qualidade única no mercado.

Espaço

1. Pão&Vinho

Composto e decorado com mobiliário e artefactos nascidos do universo da produção do pão e vinho, o espaço oferece um cardápio diversificado de receitas, em que diversos tipos de pão e vinho se cruzam e se envolvem com sabores-acompanhantes.

Pão de castanha + 1 copo de vinho tinto Pellagra 2010 + 1 queijo de cabra da Beira Alta serve aqui como exemplo do que pode esperar todo o tipo de cliente adulto, que ouse entrar e sentar-se neste lugar.

O propósito de *dar a conhecer* o melhor pão e o melhor vinho, aliado à *angariação de verbas* destinadas ao apoio de causas, fazem deste espaço um lugar de **degustação**.

Aqui, todas as semanas, um novo tipo de pão e vinho, assim como de sabores, que desafiam a sua singularidade, têm a sua apresentação pública.

Marcelino

Espaço cultural dedicado a uma figura icónica do cinema: Marcelino.

Desta personagem, o espaço explorará sempre a ideia de uma humanidade **órfã**, obrigada, ao longo da sua história, e por essa mesma razão, a criar sistemas de governo que a **adotem** e a façam sobreviver, crescer, transformar, e de uma humanidade que mais não deseja para si que repousar na sua impossível origem, num abraço à sua **“mãe”**, tal como acontece precisamente no filme com Marcelino.

O lugar da total abertura ao Impossível, onde tudo de facto pode ser possível, e onde todas as experiências a todo o nível, das ciências, das artes, das tecnologias..., podem ser trabalhadas, anunciadas e promovidas a favor de um Bem-estar que Inclua tudo e todos e dignifique todas as coisas.

Um espaço com uma programação semanal, com maior incidência nas noites de fim-de-semana.

Gestão

Pão & Vinho é um espaço da associação Impossible – Passionate Happenings.

A defesa e promoção do melhor pão e vinho, alguma vez produzidos em Portugal, é um objetivo que vale já por si, justificando ele mesmo a sua criação.

Mas este é também um lugar de encontro.

Entende promover o encontro de pessoas, de histórias, de experiências, de visões, de tudo quanto é arte e expressão do nosso génio artístico, e com ele mobilizar tudo todos para a construção de maior coesão social.

Por isso, toda a receita que este espaço possa vir a gerar servirá a missão da Impossible e as causas por si promovidas.

Espaço - Recheio

Mobiliário

- 10 mesas – tampos de pipas
- 50 cadeiras – feitas de espigas de todo o tipo
- Balcão
- Iluminação
- Decoração

Equipamento-parceiros

- Ramalhos
- Fernetto
- Delta

Produtos-parceiros

- Nacional - farinhas
- Associações Vinícolas
- Serrano – presuntos, enchidos
- Compotas
- Laticínios
- Especiarias

Colaboradores

- Técnico da panificação – fabricação do pão e serviço ao balcão
- Serviço à mesa – receção e serviço à mesa