



2 MARÇO / MARCH 2

# WORKSHOP

## CAMELEIRAS

### PARQUE TERRA NOSTRA

**A história, cultivo, propagação e desafios fitossanitários**  
The history, cultivation, propagation and phytosanitary challenges

Workshop de regime presencial com momento teórico e momento prático, com visita guiada à Coleção de Camélias do Parque Terra Nostra.

Pausa entre os dois momentos para chá de *Camellia sinensis*, acompanhado de produtos regionais.

Masterclass "Garden to table" no final da visita, com a preparação de um prato com texturas de Camélia Japónica e uma sobremesa especial.

**Formadora:** Eng<sup>a</sup> Agrónoma Carina Costa

**Masterclass:** Chef Nuno Gonçalves

**Duração aproximada:** 4 horas

**Horário:** 14h00 às 18h00

**Nº de participantes:** entre 6 a 15

In person workshop with a theoretical and a practical moment with a guided visit to the Camellia Collection of Terra Nostra Garden.

A pause between the classroom and the practical segments to taste the *Camellia sinensis* tea, paired with local products.

"Garden to table" masterclass at the end of the visit, with the preparation of a dish with Japanese Camellia textures and a special dessert.

**Instructor:** Agronomist Carina Costa

**Masterclass:** Chef Nuno Gonçalves

**Duration:** 4 hours

**Hours:** 2 PM to 6 PM

**Number of students:** 6 to 15

# 40€

Reserve já o seu lugar / [Book your place now](#)

T: +351 296 549 090 / E: [tng@bhc.pt](mailto:tng@bhc.pt)



#FLORESCERDASCAMELIAS

