vinetur

WOW Porto celebra el Día Internacional de la Mujer con evento gastronómico y musical

El distrito cultural organiza una cena de maridaje y concierto en directo para resaltar el talento femenino local.

miércoles 5 de marzo de 2025



El distrito cultural WOW Porto ha organizado un evento especial para celebrar el Día Internacional de la Mujer, que se conmemora cada 8 de marzo. Este día busca reconocer los logros de las mujeres, crear conciencia sobre las desigualdades de género y promover el apoyo a nivel mundial hacia el género femenino. En esta ocasión, WOW Porto ha decidido resaltar el talento local con una propuesta que combina gastronomía, vino y música.

El evento contará con la participación de Priscila Haddad, Head Sommelière de WOW, quien trabajará junto a Patrícia Berardi de Textura Wines, ubicada en Dão, y Arcelina Santiago de Quinta de Santiago, de la región de Vinos Verdes. Juntas, liderarán una cena de maridaje en el restaurante 1828, con un menú diseñado especialmente por la chef Silvina Coelho.

El distrito cultural WOW Porto es conocido por su combinación de museos interactivos, experiencias gastronómicas y su celebración de la cultura y tradición del vino en Vila Nova de Gaia. Para este día tan especial, han preparado una experiencia gastronómica que comienza con un aperitivo de pan artesanal, tapenade de aceitunas, mantequilla ahumada y aceite de oliva Taylor's Chef Edition. Como entrante, se servirán croquetas de ternera madurada con chutney de mango y cítricos, acompañadas de un Silica Super Reserva Blanc de Noir 2015.

El plato principal será un tataki de atún con mayonesa de miso, semillas de sésamo, salsa de pescado y yuzu, decorado con cilantro. Este plato se armonizará con un Quinta de Santiago Reserva Alvarinho 2022. Como segundo plato, se ofrecerá un solomillo de ternera a la parrilla Josper, acompañado de puré de patatas trufado, pak choi, tomates cherry confitados y vino de Oporto. Para este plato, el maridaje ideal será un Constructo Tinto 2018, que complementa los sabores con su elegancia.

Para finalizar el menú, los comensales podrán disfrutar de una pavlova de frambuesa, menta y merengue, junto con un Oporto Taylor's Late Bottled Vintage 2019. El precio por persona es de 67 euros y las reservas pueden realizarse online.

Después de la cena, la propuesta de WOW es continuar la velada en el bar Angel’s Share, ubicado en el mismo piso que el restaurante 1828, con vistas a Oporto. A las 22:30, Juliata Cohen ofrecerá un concierto en directo, presentando su primer álbum titulado 22:22. Juliata Cohen, de origen francés, es hija de madre marroquí y padre tunecino. Su vida nómada la ha llevado a vivir en Israel, Burkina Faso, Malí y Cabo Verde, lo que le ha permitido impregnarse de las culturas y sonidos de cada lugar.

Con una voz melancólica y envolvente, Juliata compone y canta en los idiomas de estos lugares, a veces entrelazándolos en una sola canción. Su presencia en el escenario convierte cada actuación en un viaje íntimo y sensorial al corazón de sus raíces, donde

el alma, la nostalgia, el ritual y las culturas de sus antepasados se fusionan en una experiencia única. Este encuentro especial tendrá lugar en Angel’s Share, y la entrada es gratuita.