

5ª EDIÇÃO

VISEU DOCE

2025

5 & 6 abril

MERCADO 2 DE MAIO



+ INFO

www.visitviseu.pt

5 ABRIL

SÁBADO

Piso Inferior | Espaço NOTCH**11H00**

INÍCIO DO EVENTO

12H00

“Cavacas de Resende: A História, o Segredo e o Sabor”, por Sara Sá - Cavacas da Adozinda

13H00

SHOWCOOKING

“Pastéis de Feijão de Viseu”, com João Mendes

14H00

ANIMAÇÃO MUSICAL

Tiago Taborda (Saxofone)

15H00

ABERTURA OFICIAL

Discursos e visita aos operadores

15H30

SHOWCOOKING

“Como fazer uma sobremesa sustentável?”, com Embaixador-Chef Diogo Rocha, estrela Michelin

16H30

SHOWCOOKING

“Babkas”, com Chef Luís Almeida - Rústica Padaria Artesanal

18H00

SHOWCOOKING

“Alforjes de São Frei Gil, de Maria Cunha”, por Escola Profissional de Vouzela

19H30

DJ Set Arede

*Piso Superior***21H00**

CONCERTO

“Tributo a Rui Veloso”, com Mosca na Sopa

6 ABRIL

DOMINGO

Piso Inferior | Espaço NOTCH**11H00 - 13H00**

WORKSHOP

“Cupcakes e Bolachas”, com Patrícia Lopes - Doce Tentação - Atelier Cake Design

13H00

ANIMAÇÃO MUSICAL

com Inês Simões

14H30 - 16H00

SHOWCOOKING

“Bolo Podre de Castro Daire & Companhia”, com Natália Figueiredo - Forno da Serra

16H00

SHOWCOOKING

“Segredos e Aromas da massa Choux”, com Pastelaria May Flour

17H00

CONVERSA sobre Viriatos, Rotundinhas e outros produtos, com Confeitaria Amaral

*Programa sujeito a alterações

EM PERMANÊNCIA

SÁBADO: 11H00 - 22H00

DOMINGO: 11H00 - 18H00

DOÇARIA

- Biscake.come
- Cavacas da Adozinda
- Confeitaria Amaral
- Doce Tentação
- Doces de Fernando Rocha
- Escola Profissional de Vouzela
- Forno da Serra, Ida
- Leonidas Viseu
- Mininês
- Pastéis de Feijão do João
- Pastelaria Doce Rei
- Pastelaria Horta
- Rústica Padaria Amaral
- Sabores da Aida
- Sabores de Sul
- Simplesmente Bolo

PROGRAMA