

		<b>TÍTULO</b>		<b>METER AS MÃOS NO BARRO</b>				
<b>FONTE</b>		<b>EVASÕES</b>		<b>DATA</b>		<b>Nº da(s) página(s)</b>		<b>8</b>
<b>PERIODICIDADE</b>		Diário	Semanário	Quinzenário	Mensal	Outro	x	
<b>ÂMBITO</b>		Local	Regional	Nacional	x	Revista semanal		



**T**al como sempre foi intenção de Manuel Cargaleiro, a fundação e o museu promovem atividades didáticas para que diferentes conhecimentos, teóricos e práticos, passem de mão em mão. Neste mês, a proposta é bastante prática – o workshop de cerâmica raku, pela artista plástica Yola Vale, que, ao longo de quatro sessões partilhará experiências explorando as muitas possibilidades desta arte.

A técnica de origem japonesa cria peças com características muito específicas, utilizando pastas cerâmicas capazes de resistir a elevados choques térmicos. A artista de Espinho dedica-se

à técnica japonesa raku (pode ver uma obra sua na exposição do museu) tendo participado em várias exposições individuais e coletivas de cerâmica contemporânea.



Para este workshop Yola trará consigo o forno de alta temperatura (mufla), para que seja possível aprender todo o processo de fabrico das peças utilizando esta técnica que implica uma segunda cozedura. Ao final das quatro sessões, cada participante terá feito pelo menos uma peça que levará consigo. ●csc

**WORKSHOP DE CERÂMICA RAKU** Fundação Manuel Cargaleiro 08, 09, 15 e 16 de outubro **Duração:** 30 horas **Preço:** 220 euros (inclui todos os materiais) **Tel.:** 272 337 394 **E-mail:** museucargaleiro.cb@mail.telepac.pt **Web:** fundacaomanuelcargaleiro.pt



## Lições de vinho

**LIVRO** Jancis Robinson, crítica inglesa de reputação internacional, torna os amadores bem informados.

**O**s vinhos têm muito que se lhe diga. A Jancis Robinson, contudo, bastam-lhe 120 páginas para dar ao leitor uma visão abrangente deste fascinante mundo. Sem falsas promessas: ninguém se tornará escanção do dia para a noite, mas ganhará bases sólidas para melhor entender os vinhos, nomeadamente diferenças entre castas, processos de vinificação ou como servir e provar.

De caminho, descodifica o palavreado dos críticos profissionais e desfaz mitos como a ideia de que um tinto deve ser aquecido e um branco servido sempre gelado. Embora se debruce sobre o universo vinícola em geral, com grande destaque para os grandes produtores mundiais como França ou Alemanha, *Especialista de vinhos em 24 Horas* dedica também um capítulo aos vinhos portugueses. ●csc

**ESPECIALISTA DE VINHOS EM 24 HORAS**  
120 pág. Preço: 9,90 euros  
Ed. Casa das Letras

**TINTO, BRANCO, ROSÉ, ESPUMANTE, ROLHA DE CORTIÇA ~ ROLHA SINTÉTICA, MITOS SOBRE VINHO, VINHOS DEMASCADO CAROS, COMBINAR VINHO E COMIDA, BELANTAR, O RITUAL DO PROM**  
**ESPECIALISTA DE VINHOS EM 24 HORAS**  
*É a crítica de vinhos mais respeitada do mundo*  
**JANCIS ROBINSON**