

Natalis

NATALIS - Uma experiência de Natal única para toda a família

Presentes personalizados no maior mercado de Natal indoor da capital, que se realiza de 4 a 8 de Dezembro, na FIL

A Natalis, o maior evento de Natal indoor em Lisboa, abre portas com **entrada gratuita** na FIL, no dia 4 de Dezembro.

Envolvido num verdadeiro espírito natalício, composto por áreas distintas, mas complementares entre si, a Natalis dedica um espaço à venda de presentes únicos, desde as peças mais singulares às mais singelas, mas com muita imaginação, uma área de degustação das melhores iguarias natalícias, a par de muita animação para crianças e adultos, nomeadamente mascotes de desenhos animados, fotos com o Pai Natal, entre outras actividades.

Na Natalis é possível encontrar decorações de Natal, presépios, artesanato, livros, moda e acessórios, ourivesaria, desporto, etc., muitos deles de pequenos artesãos, com peças, inclusive, a serem personalizadas ao vivo.

Mas a Natalis não é só compras... tem também um espaço de experimentação e workshops e uma zona de lazer e diversão para todos, para que os visitantes retirem as melhores experiências do evento.

E porque este evento de Natal é mesmo para *todos*, apresenta também produtos Vegan, de forma a promover a inclusão dos diferentes estilos de vida. Passar a mensagem de que ser vegan não deve ser impeditivo de celebrar o Natal é o objectivo, através da exposição de produtos vegan, sejam alimentares ou de outros géneros. Na Natalis é assim possível oferecer produtos vegan, saber mais sobre como fazer uma consoada vegan e até a decorar a nossa casa só usando produtos sustentáveis.

Aprenda a confeccionar as melhores receitas para a sua mesa de Natal

A grande novidade desta edição é mesmo a área de Show Cookings da Natalis, com alguns chef's de cozinha de renome já confirmados, como Chef Céu Carvalho, Chef António Costa, Chef Luís Machado, o Chef Manuel Alexandre, entre outros.

Ao participar nestes Show Cookings, o visitante poderá surpreender amigos e familiares com novas receitas na mesa de Natal. Aprender a fazer "Bacalhau Natalício à moda do Chef", "Polvo em aroma de tinto, abóbora, alho porro e acelgas salteadas em manteiga de hortelã", "Sonhos de cenoura, com calda de chocolate aromatizada de laranja", "Delicioso tronco de Natal, com o aproveitamento de claras de ovos", são algumas das receitas originais que pode aprender a confeccionar na Natalis.

A Natalis realiza-se de 4 a 8 de Dezembro, com horário nos dias 4, 5 e 8 de Dezembro das 15h00 às 21h00 e no dia 6 e 7 das 15h00 às 23h00.