



5.^a Rota das Estrelas traz 'Princesas do Vinho'

RICARDO MIGUEL OLIVEIRA
rmoliveira@dnoticias.pt

Os vinhos vão ser protagonistas no arranque do festival gastronómico 'Rota das Estrelas'. Tudo à conta do jantar inaugural, denominado 'Wine for Food', marcado para 19 de Março, nas adegas Blandy's Wine Lodge, e que promete ser "uma experiência única especialmente dedicada aos amantes do vinho e da alta gastronomia".

Um arranque também marcadamente feminino já que os 15 vinhos de eleição de várias regiões do País serão apresentados por produtoras convidadas para o evento, as 'Portugal Wine Ladies', também conhecidas como as 'Princesas do Vinho', que irão apresentar a harmonização perfeita para cada prato apresentado.

No 'Wine For Food' estarão pre-

sentes as produtoras Rita Nabeiro (Adega Mayor); Francisca Van Zeller (Quinta Vale D. Maria); Luísa Amorim (Quinta Nova da Nossa Sra. do Carmo); Madalena Sacadura Botte (Quinta da Bica); Mafalda Guedes (Herdade do Peso, Sogrape); Maria Castro (Quinta da Pellada); Maria Manuel Poça Maia (Poças); Rita Cardoso Pinto (Quinta do Pinto); Rita Fino Magalhães (Monte da Penha); Sandra Tavares da Silva (Quinta de Chocapalha); Teresa Barbosa (João M Barbosa Vinhos); e, Catarina Vieira (Herdade do Rocim).

O vinho será acompanhado da diversidade gastronómica que caracteriza a 'Rota'. Sushi, sashimi, consommé com trufa, crostini de borrego libanês, vitela confitada, ostras naturais e confeccionadas, caviar sturria, bife Wellington, patê croute, enchidos de porco bísaro, queijos na-

**JANTAR VOLANTE
NAS ADEGAS
BLANDY'S WINE
LODGE
ABRE 5.^a EDIÇÃO**

cionais e internacionais, pão regional e francês, pera caramelizada, bombom de chocolate com Vinho Madeira Terrantez, bolinho de banana com sorvete de mel de cana, são algumas das iguarias a degustar.

A experiência far-se-á em regime volante, ao longo de estações individuais, num show-cooking proporcionado pelos 16 reconhecidos chefes convidados pelo anfitrião do evento, Benoît Sinthon.

O espectáculo fica a cargo de Joe Barza (Chefe Consultor, Master-Chef, Líbano); Olivier Barbarin (Châteaux d'Audrieu, França, 1 estrela Michelin), Sébastien Broda (Le Park 45, França, 1 estrela Michelin); Miguel Laffan (L'and, Montemor-o-Novo, 1 estrela Michelin); Ricardo Costa (The Yeatman, Porto, 1 estrela); Vincent Farges (Fortaleza do Guincho, Cascais, 1 estrela); Vítor Matos (Largo do Paço, Amarante, 1 estrela); Paulo Morais (Umai, Lisboa). A estes juntam-se de Porto Bay os chefes Alcino Marques e João Espírito Santo.

Henrique Sá Pessoa (Alma, Lisboa), Pascal Picasse (Le Park 45, França) estarão encarregues da pastelaria, juntamente com os representantes da cozinha Porto Bay - Yves Michoux, Damien Schelles e Luís Silva.

O evento será ainda acompanhado por música ao vivo, nomeadamente guitarras portuguesas, bandolim e gaita-de-foles.

**A edição de 2014 do
'Rota das Estrelas'
decorre entre 19 e 25
de Março, dentro e
fora do hotel The
Cliff Bay.**

