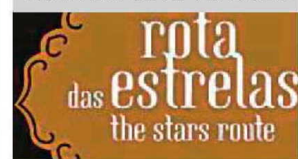




A edição deste ano da 'Rota das Estrelas' tem palco para jovens talentos com gosto pela gastronomia.

ROTA EM SETE VERSÕES



■ A 5.ª edição da Rota das Estrelas arranca de novo no Il Gallo d'Oro. Nos dias 19, 21, 22 e 25 de Março, o anfitrião Benoît Sinthon recebe 15 chefes convidados, com estrelas Michelin, oriundos de França, Espanha, Líbano e Portugal, para oferecer experiências únicas de degustação. Um festival que vai passar também pelo 'Eleven', em Lisboa, a 2 e 3 de Maio, pelo 'The Yetman', no Porto, entre 5 e 7 de Junho, e pela 'Fortaleza do Guincho', em Cascais, a 20 e 21 do mesmo mês. Depois do Verão, a Rota passa por Belém, no 'Feitoria' a 19 e 20 de Setembro, pelo 'Largo do Poço' em Amarante, a 17 e 18 de Outubro, fechando no 'LAND', em Montemor-o-Novo, entre 21 e 23 de Novembro.

Grupo Porto Bay lança 'À Descoberta do Talento'

RICARDO MIGUEL OLIVEIRA
rmoliveira@dnoticias.pt

O grupo hoteleiro Porto Bay procura jovens com talento gastronómico, que sejam amadores e apreciem desafios inéditos. Garante-lhes aprendizagem e palco, prémios e uma oportunidade de convívio com os grandes nomes da alta gastronomia mundial. Tudo à conta de um concurso como final marcada para 21 de Março, em pleno festival que congrega os restaurantes portugueses com estrela Michelin. É nesse dia que seis candidatos enfrentarão um júri de peso, os Chefes presentes na edição de 2014 da Rota das Estrelas, que acontece na hotel The Cliff Bay, na Madeira.

'À Descoberta do Talento' Rota das Estrelas' é um desafio que se di-

rige a jovens, não profissionais da gastronomia mas com talento culinário, que tenham idade compreendida entre os 18 e os 35 anos. Um concurso que passará por três fases, culminando numa final a 21 de Março num local público da cidade do Funchal, integrando assim o programa do prestigiado festival. Os vencedores têm à sua espera não só um estágio de uma semana junto à equipa do Chefe Benoît Sinthon, no Il Gallo d'Oro, único restaurante com estrela Michelin na Madeira, bem como uma estadia de duas noites no hotel Porto Bay Serra Golf.

A primeira fase consiste na inscrição através do preenchimento de um formulário com dez perguntas associadas à motivação e experiência gastronómica dos candidatos. Esta fase decorre até ao próximo

JOVENS NÃO PROFISSIONAIS TÊM OPORTUNIDADE DE ESTAGIAR COM BENOÎT SINTHON

domingo, 23 de Fevereiro. O formulário de candidatura pode ser encontrado nos sites www.portobayevents.com e www.rotadasestrelas.com ou pedido através do envio de um e-mail para o endereço info@portobay.pt. Na semana seguinte, caso seja necessário, serão feitas breves entrevistas de selecção.

A segunda fase, após selecção baseada nas respostas aos questionários, envolve uma prova de cozinha a realizar no início do mês de Março, onde serão apurados três finalistas. A estes, juntar-se-ão três outros finalistas, de entre os alunos do 2º e 3º anos do Curso de Cozinha da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira, os quais se submeterão a uma selecção específica.

É desta forma inovadora que arranca a 5.ª edição de um dos mais

importantes festivais gastronómicos de Portugal, a Rota das Estrelas. O evento arranca a 19 e 25 de Março no hotel The Cliff Bay e o seu restaurante Il Gallo d'Oro, galardoado com 1 estrela Michelin, seguindo depois para outros pontos do país.

Este ano a Rota promete novos formatos, além dos tradicionais jantares, em que a interacção dos prestigiados Chefes com os participantes está mais presente. O vinho assume maior protagonismo com a presença de produtores nacionais. A gastronomia será mais próxima e espectacular, com demonstrações em show cooking, feitas pelos Chefes.

O festival inclui ainda demonstrações, workshops culinários, degustação de vinho, bebidas regionais e visitas guiadas.



● Grupo Porto Bay procura jovens
com talento gastronómico **P.20 E23**