



António Trindade chamou a si a diferenciação hoteleira e a responsabilidade de animação do destino turístico.

# 16 chefes de topo assinam Rota das Estrelas

**RICARDO DUARTE FREITAS**  
rfreitas@dnoticias.pt

A 5.ª edição da 'Rota das Estrelas' arrancou ontem com a participação de 16 chefes nacionais e internacionais num festival gourmet de luxo. O roteiro gastronómico faz-se mais uma vez no hotel The Cliff Bay que promoverá o potencial dos produtos regionais com a particularidade de, este ano, consagrar jovens talentos no mundo da cozinha.

"As empresas privadas nas suas áreas têm de ter responsabilidades acrescidas naquilo que se chama a animação de um destino", transmitiu António Trindade, administrador do Grupo Porto Bay, organizador do evento.

"A oferta turística em termos de destinos caminha muito para alguma massificação de conceitos", considerou o empresário da hoteleira, na conferência de imprensa. Nota que os grandes operadores pedem cada vez mais 'all included' e os hoteleiros que não queiram ou não possam seguir esse conceito, têm de saber diferenciá-lo.

Foi essa diferenciação de criar uma cozinha de excelência que o hotel The Cliff Bay Madeira e o seu restaurante 'Il Galo d' Oro' lançaram, há cinco anos, a 'Rota das Estrelas'.

"Julgo este é um exemplo de manifestação de um grupo hoteleiro

## À DESCOBERTA DO TALENTO' LEVA AMANHÃ SEIS JOVENS A CONCURSO NO MERCADO

que vem trazer aqui excelência e que vem tentar colocar-se num mercado cada vez mais competitivo", acrescenta.

Depois de na edição do ano passado, ter havido uma sessão de apresentação de pratos gourmet de luxo no Mercado dos Lavrado-

res, este ano foi lançado um concurso, inspirado no 'Master Chef'. 'À Descoberta do Talento' está marcado para as 11 horas do próximo sábado, no Mercado dos Lavradores e será um dos pontos fortes do cartaz.

Seis finalistas - três seleccionados pela Escola Hoteleira e outros três que concorreram de um universo mais vasto de candidatos - enfrentam um júri composto por quatro chefes que irá eleger o vencedor após uma prova de cozinha feita de produtos regionais, perante um público que deverá comparecer em peso, já que a entrada é livre.

## VINHO MADEIRA E PRODUTOS REGIONAIS

■ Outro dos grandes destaques desta edição da Rota das Estrelas foi o jantar volante na 'Blandy's Wine Lodge', ontem à noite. O chefe Benoit Sinthon convidou 11 chefes para um "flying food" em plena adega, onde clientes e visitantes tiveram a oportunidade para ver os chefes a empratar usando o vinho Madeira na confecção ou como acompanhamento das suas propostas.

O chefe anfitrião da 'Rota das Estrelas' destaca ainda o 'Kitchen Alive', marcado para amanhã no hotel Cliff Bay. O jantar volante será preparado pelos chefes com toda a in-

teractividade possível num 'show-cooking'. Vão apresentar um vasto leque de pratos inspirados na gastronomia libanesa, portuguesa, espanhola, francesa. Na cozinha, haverá música ambiente seleccionada por DJ's convidados. "Isto é uma oportunidade única para os clientes do hotel e também de fora poderem entrar numa cozinha e num restaurante e experimentar sabores de 'stands' com propostas e produtos", refere. "Tudo para destacar a gastronomia na Madeira e também a fusão dos produtos do exterior, do mais alto nível!", sublinha Benoit Sinthon.