



The Cliff Bay inaugurou o evento no Il Gallo d'Oro

Rota das Estrelas 2014

Depois do sucesso alcançado pelo festival gastronómico "Rota das Estrelas" em edições anteriores, o evento não desapontou em 2014, nesta que foi a sua 5ª edição. Várias entidades juntaram-se para dar continuidade a este projeto gastronómico português, cada vez mais internacional.

A estreia do roteiro gastronómico fez-se uma vez mais no Funchal, no restaurante Il Gallo d'Oro, do hotel The Cliff Bay (Porto Bay Hotels & Resorts). Ao Chefe anfitrião Benoît Sinthon juntaram-se então Chefes internacionais, na sua maioria premiados com 1 ou 2 estrelas Michelin. Sebastian Broda e Pascal Picasse (Le

Park 45, França, 1 estrela Michelin); Olivier Barbarin (Châteaux d'Audrieu, França, 1 estrela); Fernando Agrasar (As Garzas, Espanha, 1 estrela); José António Campoviejo (El Corral del Indiano, Espanha, 1 estrela); José António González (El Nuevo Molino, Espanha, 1 estrela); Joe Barza (Chefe Consultor, MasterChef, Líbano) foram os nomes internacionais que abrilhantaram esta edição.

De Portugal, e de outros estabelecimentos participantes da Rota das Estrelas, viajaram até à ilha da Madeira: Dieter Koschina (Villa Joya, Algarve, 2 estrelas); Albano Lourenço (Arcadas, 1 estrela) Miguel Laffan (L'and, Monte-



• NF • Fotos: D. R. (Site www.rotasestrelas.com)



ROTA DAS ESTRELAS 2014

mor-o-Novo, 1 estrela); Ricardo Costa (The Yeatman, Porto, 1 estrela); Vincent Farges (Fortaleza do Guincho, Cascais, 1 estrela); Vítor Matos (Largo do Paço, Amarante, 1 estrela); Henrique Sá Pessoa (Alma, Lisboa); Paulo Morais (Umai, Lisboa).

Este ano, para além dos tradicionais jantares sentados à mesa, foram apresentados novos formatos que proporcionaram a interação dos prestigiados Chefes com os participantes, através nomeadamente de jantares volantes. O vinho assumiu maior protagonismo com a presença de produtores nacionais e das “princesas do vinho” portuguesas. A gastronomia foi mais próxima e espectacular, através de demonstrações dos prestigiados Chefes em show-cooking no Blandy’s Wine Lodge.

O The Cliff Bay acolheu o jantar volante Kitchen Alive, com sabores requintados, num ambiente descontraído, numa festa com fusão entre cozinha, enologia e música.

Os habituais jantares de Degustação no Il Gallo d’Oro não deixaram indiferentes todos os que por lá passaram e se entregaram à luxúria gastronómica.

Em paralelo, o The Cliff Bay promoveu várias actividades durante o dia tendo por protagonista a gastronomia. Este ano, a inovação foi o concurso “À descoberta do Talento!”, desafio lançado à comunidade local, dirigido a jovens com paixão pela gastronomia, com idade entre os 18 e os 35 anos, não profissionais. A última fase do concurso realizou-se no Mercado dos Lavradores. ●●





15-04-2014

Tiragem: 16000

País: Portugal

Period.: Mensal

Âmbito: Regional

Pág: 1

Cores: Cor

Área: 14,13 x 10,78 cm²

Corte: 4 de 4



Rota das Estrelas 2014 no Il Gallo d'Oro