



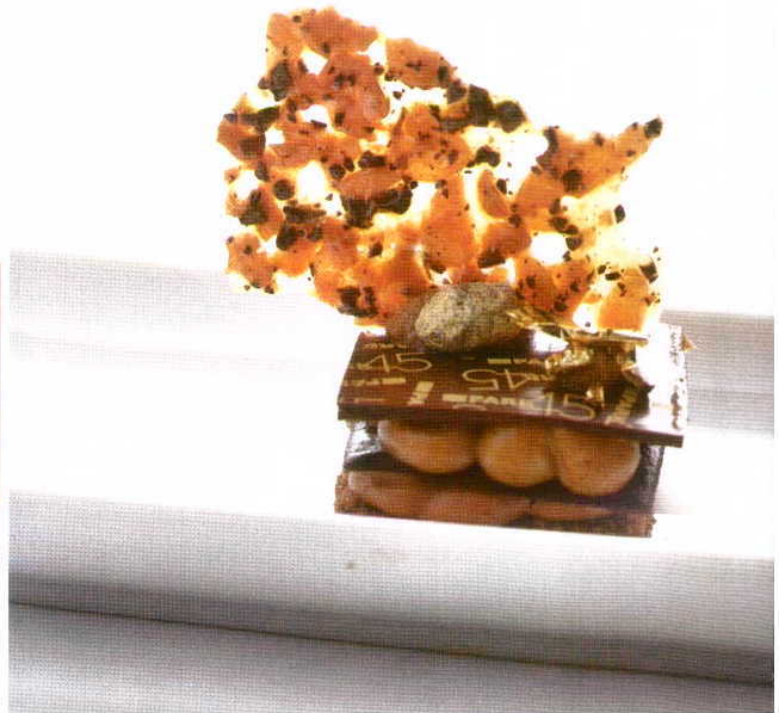
Ostra com sushi de mandioca e pepino por Ricardo Costa.
Oyster with cassava and cucumber sushi by Ricardo Costa.

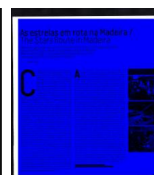


Cone com Mascarpone e caviar por Ricardo Costa.
Cone with mascarpone and caviar by Ricardo Costa.

Porco Bisaro com espuma de queijo da ilha e vinagre balsâmico por Vitor Matos.
Bisaro pork with balsamic vinegar and queijo da ilha cheese by Vitor Matos.

Duo de Chocolate por Pascal Picasse.
Chocolate duo by Pascal Picasse.





As estrelas em rota na Madeira / The Stars Route in Madeira

/// A Rota das Estrelas é um dos principais eventos dedicados à gastronomia de topo em Portugal e teve a sua primeira etapa na Madeira.

/// One of Portugal's most important gastronomic events recently kicked off on the island of Madeira.

por / by MIGUEL PIRES

Como habitualmente, a Rota das Estrelas 2014 iniciou o seu percurso no Funchal, capital da Ilha da Madeira, com um programa recheado de momentos interessantes. O evento, que passará por boa parte dos restaurantes com estrelas Michelin em Portugal, tem tido como grande impulsionador o grupo Porto Bay, cujo restaurante Il Gallo d'Oro é o único da ilha a ostentar uma estrela no conhecido guia francês. Já há algum tempo que os responsáveis do evento

alargaram o programa para fora de portas (o Hotel Cliff Bay), com exposições de cozinha e outras atividades no emblemático Mercado dos Lavradores - este ano houve um concurso que reuniu cozinheiros amadores e alunos de escolas de hotelaria, sendo o júri composto pelos chefes convidados. Parte do figurino da etapa manteve-se, com os jantares no restaurante elaborados em conjunto por conhecidos chefes nacionais e estrangeiros. A grande novidade foi o jantar volante realizado na belíssima adega da Blandy's, no centro do Funchal, que juntou os chefes participantes - cozinharão os pratos ao vivo, no local - e as Portugal Wine Ladies, um grupo de produtoras e enólogas que se reuniram para promover vinhos de várias regiões do país. O modelo de refeição volante funcionou muito bem e permitiu acomodar quatro a cinco vezes mais participantes relativamente aos tradicionais jantares sentados do Il Gallo d'Oro, pelo que o exemplo (iniciado em 2013 no Vila Vita Parc, no Algarve) se repetirá, certamente, ao longo do ano. E as próximas etapas da Rota das Estrelas já têm datas marcadas: a 2 e 3 de maio, o Eleven de Joackim Koerper (1 estrela) receberá os seus convidados de Lisboa, para no mês seguinte (de 5 a 7 de junho) rumar a norte, a Gaia, ao The Yeatman do chefe Ricardo Costa (1 estrela Michelin). Depois, ainda em junho (dias 21 e 21), será a vez do Fortaleza do Guincho de Vincent Farges (1 estrela Michelin), em Cascais, e, em setembro, a fechar o verão (dias 19 e 20), a bola passa para o Feitoria de João Rodrigues (1 estrela Michelin), em Lisboa. A 17 e 18 de outubro, Vitor Matos recebe os seus convidados no Largo do Paço (1 estrela Michelin), em Amarante, e a 22 e 23 de novembro o festival encerra em beleza, no Alentejo, mais precisamente em Montemor-o-Novo, com um restaurante estreante: o L'And, de Miguel Laffan, que ganhou este ano a sua primeira estrela. ☺

As is customary, the Stars Route 2014 began its journey in Funchal, capital of Madeira, with a number of interesting moments. One of the main drivers of the event, which visits most of the Michelin-starred restaurants in Portugal, has been the Porto Bay group, who restaurant Il Gallo d'Oro is the only one of the island to have a star from the famous French guide. For some time now the initiative has been extended beyond the base camp of Hotel Cliff Bay to include show cooking and other activities at the iconic Lavradores market - this year there was a competition that attracted amateur cooks and hotel and hospitality students whose efforts were judged by a panel made up of invited chefs. Of course, the dinners created by a group of Portuguese and international chefs at the restaurant continue to be the main attraction. In addition to this, a major new feature was the walking dinner at Blandy's lovely wine lodge in the centre of Funchal, which brought together the participating chefs (who cooked the dishes on-site while the guests were there) and the Portugal Wine Ladies, a group of wine producers and makers from different regions of Portugal. The walking dinner model worked very well and meant that between four to five times the number of people could attend the event in comparison with the traditional seated meals at Il Gallo d'Oro. Based on this success (first employed in 2013 at Vila Vita Parc, Algarve), this will undoubtedly be repeated over the year. The next stages of the Stars Route have been scheduled: on 2nd and 3rd May, Joachim Koerper's Eleven (1 star) will host its guests in Lisbon, before heading north the following month (5th to 7th June) to Gaia and Ricardo Costa's The Yeatman (1 Michelin star). Then, later the same month (20th and 21st June), it's Vincent Farges' Fortaleza do Guincho in Cascais, ending the summer on September 19th and 20th at João Rodrigues' Feitoria (1 Michelin star), in Lisbon. On 17th and 18th October, it's Vitor Matos' turn to receive his guests at Largo do Paço (1 Michelin star) in Amarante, and on 22nd and 23rd November, the gastronomic festival finishes on a high in the Alentejo, in the town of Montemor-o-Novo, with a restaurant making its Stars Route debut: Miguel Laffan's L'And, which won its first Michelin star this year. ☺

Para saber a programação mais detalhada consultar /
For more details on the programme, go to: www.rotadasestrelas.com





130



130

UP gourmet

**As estrelas em
rota na Madeira /
The Stars Route in
Madeira**