

rota das estrelas
the stars route

IL GALLO D'ORO
funchal . 19-25 mar
ELEVEN
lisboa . 2-3 mai . may
THE YEATMAN
porto . 5-7 jun
FORTALEZA DO GUINCHO
cascais . 20-21 jun
FEITORIA
lisboa . 19-20 set . sep
LARGO DO PAÇO
amarante . 17-18 out . oct
L'AND
montemor-o-novo . 22-23 nov
VILA JOYA

Porto Bay The Cliff Bay

>> www.rotadasestrelas.com

THE CLIFF BAY, ANFITRIÓN DE LUJO DE LA PRESENTACIÓN DE LA “ROTA DAS ESTRELAS”

esperados dentro del programa de la quinta edición de este evento culinario que reunió entre el 19 y el 25 de marzo a 14 de los más reconocidos chefs internacionales, la mayoría de ellos con Estrella Michelin: Sebastien Broda y Pascal Picasse (Le Park 45, 1*); Olivier Barbarin (Château d'Audrieu, 1*); Fernando Agrasar (As Garzas, 1*); José António Campoviejo (El Corral del Indianos, 1*); José António González (El Nuevo Molino, 1*); Joe Barza (Chefe Consultor, MasterChef, Líbano). De Portugal Dieter Koschina (Vila Joya, 2*); Miguel Laffan (L'AND, 1*); Ricardo Costa (The Yeatman, 1*); Vincent Farges (Fortaleza do Guincho, 1*); Vítor Matos (Largo do Paço, 1*); Henrique Sá Pessoa (Alma); Paulo Morais (Umai).

“Walking Dinner: Kitchen Alive” suponía un reto para la organización, que corre a cargo del equipo de The Cliff Bay. Concibieron un formato en el los chefs cocinaban en directo, cada uno con su puesto individual, y acompañados por los productores del vino con el que se maridaba el plato. Una oportunidad única

regional y francés, bombón de chocolate con Vinho Madeira Terrantez, pastel de banana con sorbete de mel de caña

Dos días antes tuvo lugar la cena inaugural “Wine For Food” en las centenarias bodegas Blandy's Wine Lodge, con las “Portugal Wine Ladies”, también conocidas como las “Princesas del Vino”, que sería el prelude de estas jornadas dedicadas a los amantes del vino y la alta gastronomía.

Las jóvenes promesas portuguesas de la cocina entraban en acción en “A Percura do Talento”, que se desarrolló en el Mercado dos Lavradores -quien lo visitó difícilmente olvida la variedad de flores y la “cata” de frutas tropicales, o la destreza al limpiar el pez espada- en la que tres jóvenes no profesionales y tres finalistas entre los alumnos de 2º y 3º del Curso de Cozinha da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira competían con el tema “Mar y Montaña” ante un jurado compuesto por Henrique Sá Pessoa, Joe Barza, Joao Espírito Santo, Ricardo Costa, y presidido por el chef Benoît Sinthon. Después de hora y

dade, presidente del Grupo Porto Bay, que actualmente cuenta con 16 unidades hoteleras entre Portugal, Brasil y Açores, y que es el gran artífice de este evento que año a año está ayudando no sólo a consolidar la alta cocina en Portugal, sino también a potenciar el turismo enogastronómico. La “Rota das Estrelas” es un evento itinerante que se presenta en Funchal, pero que entre los meses de mayo y noviembre continúa itinerando por las ciudades de Lisboa, Porto, Cascais, Amarante y Montemor o Novo (Se puede consultar en detalle en www.rotadasestrelas.com)

Entre cena y cena, presentaciones de productos como la chacinería del Porco Bísaro, raza autóctona de Tras Os Montes, quesos portugueses, Champagne Pommery, Vino de Madeira, show cooking con Joe Barza, visitas a la fábrica de miel de caña Ribeiro Sêco, un producto único de Madeira, del que han tomado buena nota los Estrellas Michelin.

Para cerrar el evento, los chefs se vuelven a reunir para la última cena, entre ellos una estrella Gallega, nuestro querido Fernando de

Hemos tenido la oportunidad de asistir personalmente a la “Rota das Estrelas”, el evento enogastronómico más relevante de Portugal que se celebró por quinto año consecutivo en el hotel The



Cliff Bay, que cuenta con el único restaurante con estrella Michelin de la isla: Il Gallo D'Oro, comandado por el chef Benoît Sinthon. Tras aterrizar con la aerolínea portuguesa Tap -uno de los patrocinadores de este evento- en el Aeropuerto Internacional de Madeira nos dirigimos a este hotel cinco estrellas, del grupo hotelero Porto Bay Hotels & Resorts, para asistir a la cena “Walking Dinner: Kitchen Alive!” el viernes 21 de marzo, uno de los hitos más

para conocer los grandes vinos de Portugal, acompañados de nuestro colaborador en las “Catas Intertrasmonteirizas”, José Augusto Moreira. Los casi 300 asistentes disfrutamos de una cena muy dinámica con un menú que, entre otras delicatessen, incluía Sushi, sashimi, consomé con trufa, crujiente de cordero libanés, ternera confitada, ostras, caviar sturria, bife wellington, paté croute, chacinería de porco bísaro, quesos nacionales e internacionales, pan

media de cocina y creatividad el premio fue para Rafaela Antunes.

Asistimos a otra de sus cenas magistrales, “Gourmet Dinner en Il Gallo D'Oro”. En este caso todos los chefs participantes, junto a los concursantes de “A percura do Talento” y el equipo de cocina de the Cliff Bay ofrecieron un menú degustación de 6 platos, exquisitamente maridado, que tuvimos el gran honor de compartir de con el doctor António Trin-

Agrasar, que brilló ejecutando a la perfección un menú de 6 platos, poniendo así el broche de oro a este brillante evento.

Y ese brillo lo han conseguido los anfitriones, The Cliff Bay hotel, e Il Gallo d'Oro, que han cuidado hasta el mínimo detalle para que todo saliese perfecto en este encuentro de la alta cocina, aderezado con flores madeirenses, guitarras portuguesas, pianos de cola, spa y masajes.... Mi enhorabuena a la organización.

INCREMENTO DE LOS VUELOS DEL GRUPO MAS COSTAS A LAS ISLAS DE MADEIRA

El turoperador GRUPO MAS COSTAS, será el principal emisor de la Península este año hacia el destino de las Islas Madeira. Este año además de las habituales operaciones especiales a Funchal con origen en Madrid, Barcelona y Santiago de Compostela, se añaden dos operaciones más a Funchal desde Bilbao, donde el operador está experimentando un notable aumento de demanda en el País Vasco hacia estos destinos.

Además de las operaciones especiales al destino Fun-

chal, se añaden otras dos a la Isla de Porto Santo, con salidas desde Madrid y Santiago de Compostela. Se trata de una nueva apuesta por un destino de playa, golf (cuenta con un campo diseñado por Severiano Ballesteros) e idóneo para actividades acuáticas como es la Isla de Porto Santo.

En todos los destinos se ofrecen una gran variedad de alojamientos, desde tres hasta cinco estrellas gran lujo, además de una gran variedad de servicios.

Según explica la Directora del departamento aéreo del GRUPO MAS COSTAS, María Carballo, “Las Islas de Madeira son un destino muy apreciado por nuestros

clientes, el destino ofrece además de la garantía de buen clima de las Islas afortunadas, una excelente calidad-precio muy valorada por los turistas. Este año como novedad apostamos por la Isla de Porto Santo con dos operaciones chárter desde Santiago de Compostela y Madrid. La playa de Porto Santo está considerada una de las mejores del mundo, y tenemos muchas perspectivas de crecimiento en esta Isla de Madeira”.

El turoperador trabajará con estas programaciones especiales de verano con las compañías Aéreas Air Nstrum y Tap Portugal.

Celebra la vida
CON
RIOJA & TAPAS

Celebra la Vida con Rioja en las mejores barras de
Santiago de Compostela
Del 12 de mayo al 1 de junio

RIOJA | Mi y un vinos Mi y un aciertos

WINE in MODERATION eu
Art de Vivre