

Chefs Estrelas Michelin preparam jantar com lampreia e alvarinho

Chefs Michelin stars prepare dinner with lamprey and alvarinho

Chefs Estrelas Michelin preparam jantar com lampreia e alvarinho



No dia 29 de março, em Melgaço, três Chefs Estrelas Michelin – Vitor Matos, Óscar Geadas e António Loureiro – vão confeccionar “Ensaios sobre a Lampreia do Rio Minho”, harmonizadas com Alvarinho.

A sobremesa será confeccionada pelo Chef Eurico Castro, que também harmonizará com Alvarinho.

O jantar acontece no Monte de Prado Hotel & SPA, pelas 20h00 é aberto ao público, mas tem inscrições limitadas, até 27 de março.

A Lampreia do Rio Minho será conjugada com os aromas de sete vinhos de Melgaço. Uma homenagem a dois produtos endógenos que levam a Melgaço cada vez mais apreciadores. Durante aquele momento, os participantes terão a oportunidade de conversar com os próprios produtores e entender melhor a escolha da harmonização.

O Chef Vitor Matos, vai preparar Foie Gras & Lampreia Fumada, harmonizado com Soalheiro Dócil, e Lampreia & Bivalves, harmonizado com Quinta do Regueiro Barricas.

O Chef António Loureiro vai dedicar-se à Lampreia & Beterraba com Poema Reserva e à Lampreia à Bordalesa, harmonizada com Anselmo Mendes Pardusco Private.

Já o Chef Óscar Geada irá preparar Lampreia ao Sal, harmonizada com espumante Dom Ponciano Extra Bruto, e Cuscus de Lampreia & Barbada de Porco Bísaro, harmonizada com Valados de Melgaço Reserva.

Castanha e Leite de Cabra Prados de Melgaço é a sugestão de sobremesa do Chef Eurico Castro, harmonizada com QM Colheita Tardia Superior.

Para acompanhar o jantar estará também à mesa um outro produto endógeno de grande qualidade, as Águas de Melgaço.

A ação acontece no âmbito da iniciativa “Lampreia do Rio Minho – Um Prato de Excelência” que, até dia 15 de abril, é promovida pela ADRIMINHO e pelos seis municípios do Vale do Minho – Caminha, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença e Vila Nova de Cerveira.
