

**The Telegraph destaca os destinos mais bonitos de norte a sul da Costa Portuguesa**

The Telegraph highlights the most beautiful destinations from north to south of the Portuguese Coast

## **MELGAÇO: PODIAM SER UMA BANDA... MAS SÃO CHEFS DE COZINHA - E FIZERAM 'MELODIAS' COM A LAMPREIA!**

por Rádio Vale Do Minho | 30 Março, 2019



Classe. Requite. E muita inovação. Palavras de ordem que deslumbraram esta sexta-feira cerca de meia centena de comensais que participaram num jantar especial, em Melgaço, intitulado *Ensaios sobre a Lampreia do Rio Minho*. Na cozinha do Monte de Prado Hotel & SPA... não um, mas três chefs de estrela Michelin ao peito. Um momento que não acontece todos os dias e que, por isso mesmo, já prometia "experiências gastronómicas únicas e irresistíveis".

O repasto contou com a presença do presidente da Câmara de Melgaço, Manoel Batista, que desde logo se mostrou orgulhoso com uma cozinha tão prestigiada. "É uma honra agarrarmos num produto de excelência que é a lampreia e dar-lhe também um tratamento especial. Tenho a certeza que estes chefs vão fazer maravilhas com a lampreia", disse o edil melgacense à Rádio Vale do Minho, antes de sentar-se à mesa. "É com estas maravilhas que damos nota de que o nosso território, sem perder as tradições, consegue fazer mais. Mostramos que temos todo um horizonte rasgado pela frente ao nível da gastronomia, dos vinhos". Outra das metas, evidentemente, passa por atrair mais apreciadores da lampreia. Sobretudo jovens e "um outro tipo de público".

“ Manoel Batista: “É uma honra agarrarmos num produto de excelência que é a lampreia e dar-lhe também um tratamento especial.”

O Chef Vítor Matos, que esteve no Município mais a norte no ano passado nesta mesma iniciativa, preparou Foie Gras & *Lampreia Fumada*, harmonizado com Soalheiro Dócil

O Chef Vítor Matos, que esteve no Município mais a norte no ano passado nesta mesma iniciativa, preparou Foie Gras & *Lampreia Fumada*, harmonizado com Soalheiro Dócil, e *Lampreia & Bivalves*, harmonizado com Quinta do Regueiro Barricas. O Chef António Loureiro dedicou-se à *Lampreia & Beterraba* com Poema Reserva e à *Lampreia à Bordalessa*, harmonizada com Anselmo Mendes Pardusco Private. Já o Chef Óscar Geada preparou *Lampreia ao Sal*, harmonizada com espumante Dom Ponciano Extra Bruto, e *Cuscus de Lampreia & Barbada de Porco Bisaro*, harmonizada com Valados de Melgaço Reserva.

“É um orgulho voltar a estar aqui em Melgaço”, confessou Vítor Matos à Rádio Vale do Minho. “Estou a criar um laço quase familiar com esta terra”, disse com um sorriso. Já sobre a lampreia, o especialista sublinhou que o grande objetivo da noite era “oferecer quatro versões diferentes da lampreia”. “Queremos sobretudo que se encontre o sabor da lampreia! O excesso de cozedura ou tempero, por exemplo, pode fazer desaparecer o sabor da lampreia”, advertiu. “Temos um bom estufado mas não temos uma boa lampreia e esta noite vamos tentar fazer o inverso”.

“ Vítor Matos: “O excesso de cozedura ou tempero, por exemplo, pode fazer desaparecer o sabor da lampreia.”