

Três chefs com estrelas Michelin preparam jantar com lampreia em Melgaço

Three chefs with Michelin stars prepare dinner with lamprey in Melgaço



Três chefs com estrelas Michelin preparam jantar com lampreia em Melgaço

Melgaço vai receber, a 29 de março, três chefs portugueses detentores de estrelas Michelin, que irão preparar um jantar inteiramente dedicado à lampreia e harmonizado com vinho Alvarinho, durante a iniciativa “Ensaios sobre a Lampreia do Rio Minho”.

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.

Para a sobremesa, o chef Eurico Castro, também convidado do evento, sugere castanha e leite de cabra “Prados de Melgaço”, harmonizada com QM Colheita Tardia Superior.



O jantar vai decorrer no Monte de Prado Hotel & SPA, pelas 20h00, e é aberto ao público, sendo apenas sujeito a inscrição.

Segundo o município, responsável pela organização do evento, as inscrições são limitadas e decorrem até ao dia 27 de março.

A ação acontece no âmbito da iniciativa “Lampreia do Rio Minho – Um Prato de Excelência”, que está a ser promovida nos concelhos de Caminha, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença e Vila Nova de Cerveira, até dia 15 de abril.