

Fine Wines & Food Fair & Kitchen Party: Alta cozinha no Vila Vita Parc

Expresso

BOA CAMA BOA MESA

Fine Wines & Food Fair & Kitchen Party: Alta cozinha no Vila Vita Parc

29 Abril 2015

O prazer da alta gastronomia está no Vila Vita Parc entre os dias 6 e 10 de maio: uma celebração de luxo reúne o talento e criatividade de prestigiados chefes nacionais internacionais harmonizados com os melhores vinhos e produtos gourmet...



Uma festa dedicada aos mais requintados prazeres enogastronómicos e uma feira de produtos exclusivos. Entre 6 e 10 de maio perca-se entre vinhos, delicatessen e chefes premiados.

É um evento imperdível para os fãs da alta gastronomia e vinhos. O resort **Vila Vita Parc**, **Chave de Platina** pelo Guia **Boa Cama Boa Mesa 2015**, celebra os prazeres da mesa com uma festa gastronómica exclusiva em que convivem mestres da arte de cozinhar – são mais de 20 chefes convidados, de todo o mundo -, produtores de vinhos de excelência e uma seleção criteriosa de produtos gourmet.

Jantares com convidados **três estrelas Michelin** (dias 6, 7, 8 e 10 de maio); **Kitchen Party**, com produtores de vinho e chefes convidados (dia 9 de maio) e uma **feira de produtos exclusivos** fazem do Vila Vita Parc o palco gastronómico do Algarve por excelência e local de romaria obrigatório para os amantes da alta cozinha.

Orquestra afinada de sabores e saberes

Uma experiência gastronómica completa com alguns dos melhores vinhos e iguarias gourmet é a promessa do evento que destaca, naturalmente, Portugal, o país mais representado entre produtores vinícolas. Do Algarve à Madeira, passando por Melgaço, Douro, Vila Nova de Gaia, Dão e, obviamente, um destaque especial para Beja, onde se situa a Herdade dos Grous, o produtor anfitrião. O enólogo **Luis Duarte** faz as honras da casa e acolhe os restantes parceiros: **Dalva Port Wines**, **Decante Vinhos**, **Quinta do Soalheiro**, **Quinta dos Lemos**, **Rozès**, **Vinhos Barbeito** e **Wine & Soul**. Luis Duarte apresentará também, e em primeira mão, os novos vinhos da **Quinta de Valbom** no Douro, que também fazem parte do grupo **VILA VITA Portugal**. D'além fronteiras, a carta de vinhos, espumantes e bebidas espirituosas contempla a presença de **Weingut am Nil** e **Weingut Markus Schneider** (Alemanha), **Blue Gin** e **Weingut Tement** (Áustria), **Juvé y Camps** (Espanha), **Vranken Pommery** e **Chanson Père et Fils** (França), **Simonsig** (África do Sul) e **Niizawa Sake Brewing Co.** (Japão), entre outros.

No campo delicatessen, são seis as iguarias de excelência que compõem o cardápio gourmet: **Água das Pedras**, a água de eleição de muitos chefes prestigiados, as **cervejas artesanais Dux**, **queijos artesanais e autênticos da Queijaria Cheese Shop & Bar** (Portugal), o **melhor Presunto do Mundo da Joselito** (Espanha) e os **Chocolates de Vinho** numa original coleção da **Cacao di Vine** (Portugal). No Cigar Comer da **Casa Havaneza**, os mais ousados podem degustar os melhores charutos da casa, bem como assistir à apresentação do novo **Rum Havana Club Union**.

Exclusividade total

Dezenas de chefes portugueses e internacionais galardoados pelo **Guia Michelin**, pela lista dos **World 50th Best**, o **Guia Gault Millaut** e o **OAD (Opinionated About Dining)** e cerca de 20 produtores de vinhos e produtos gourmet de topo do mundo inteiro, estão juntos nesta iniciativa única em Portugal, que regressa em 2015 após o sucesso conseguido pela primeira edição, em 2013.

Os jantares especiais, sempre confeccionados por chefes galardoados com **3 estrelas Michelin**, apresentam um menu de cinco pratos com **wine-pairing**, têm uma lotação de 30 pessoas e custam **€295**, e decorrem nos dias 6 (chefe **Jonnie Boer**), 7 (chefe **Gert De Mangeleer**), 8 (chefe **Klaus Erfort**) e 10 (chefe **Jacob-Jan Boerma**).

A 9 de maio, todas as atenções estão viradas para a grande **Kitchen Party**, com mais de 20 chefes e produtores de vinho convidados. Neste **jantar volante** os participantes podem interagir com os chefes e os produtores de vinho num ambiente animado por **música ao vivo & DJ** que culmina com uma **Gin After-party**. Está também disponível um **Cigar & Chocolate Lounge**, não incluído no preço do jantar, que fica por **€225** e está limitado a 300 pessoas.

O anfitrião é o chefe residente do premiado restaurante **Ocean**, **Hans Neuner**, distinguido com **2 estrelas Michelin** desde 2011, que será acompanhado, entre outros, por nomes como **Dieter Koschina** (Vila Joya, 2*), **Pedro Lemos** (Pedro Lemos, 1*), **Ricardo Costa** (The Yeatman, 1*), **Vitor Matos** (Largo do Paço, 1*), **Vincent Farges** (Fortaleza do Guincho, 1*), **João Rodrigues** (Feitoria, 1*), **Joaquim Koerper** (Eleven - 1*), **Miguel Laffan** (L'And Vineyards, 1*), **Leonel Pereira** (São Gabriel, 1*), **Benoit Sinthon**, **Il Gallo D'Oro**, 1*), e **Yes Michoux** (Il Gallo D'Oro, 1*). A esta equipa de elite de chefes de topo a trabalhar em Portugal juntar-se-ão outros tantos chefes internacionais de prestígio.

Saiba tudo sobre este imperdível evento gastronómico no site do **Vila Vita Parc**, acompanhe as novidades na **página de Facebook do Vila Vita Parc**.