

## Uma festa na cozinha!

MAIO 27, 2015 POR R.M.



Uma oportunidade. Tão grande, tão grande que **nem foi possível aproveitá-la toda!** Devia ter seguido o conselho do **chef Rui Paula** que, quando nos encontramos ao pequeno-almoço, e lhe perguntei como estava a correr a preparação para essa noite, me avisou: **"Não coma nada durante o dia, porque logo vai haver muita comida."** Ao que eu retorqui: "Mas doses pequenas, não?" "Não são assim tão pequenas, algumas delas." E saí da sala para continuar a preparar a sua interpretação de Arroz e Choco que seria servida mais logo.

Mas do que estou afinal a falar? Do evento **Vila Vita Fine Wines & Food Fair** e, sobretudo, do principal jantar, a **Kitchen Party**, que aconteceu em maio no Vila Vita Pac e que reuniu **20 chefs** – muitos deles com uma, duas e três estrelas Michelin – e **20 produtores nacionais e internacionais de vinho**.

Dizer que não devia ter comido nada, é pouco. Devia ter jejuado uns 3 dias antes. **A comida era tanta, e tão deliciosa**, que tive mesmo de me controlar para não repetir alguns – pois sabia que ainda faltavam muitos! E confesso que **não consegui provar os 20 – muito menos os 20 vinhos**. Ao final de 3 ou 4 provas, mantive-me na água.

Para além da oportunidade de **provar as criações de chefs** de quem já tinha ouvido falar mas nunca tinha tido a oportunidade de conhecer, tive também a facilidade disso mesmo: **conhecê-los!** São os próprios **chefs Michelin** que estão à frente da sua 'estação de cozinha' a receber-nos, a explicar-nos tudo sobre o prato. Ao lado, o produtor sugere o pairing perfeito em termos de vinho.

Fique com algumas imagens do evento e com a **descrição** de tudo o que (ia dizer comemos, mas fico-me antes pelo...) era possível comer nestas quase **5 horas de evento!**

---

#### Entradas & pratos principais

1. Hans Neuner: Entrecosto de Porco Preto
2. Yoshinori Ishii & Masato Nishihara: 'Takaki' de Bonito do Atlântico · Ervas Japonesas
3. Vítor Matos: Figado de Ganso · Moscatel
4. Joachim Koerper: Vieiras · Ketchup de Pepino · Caviar de Limão
5. Rui Paula: Interpretação de Arroz e Lulas
6. Miguel Laffan: Sopa de Peixe · Bivalves · Açafraão
7. Pedro Lemos: Salmonete · Choco · Ervilhas
8. Gert De Mangeleer: Batata · Café · Baunilha · Queijo Mimolette
9. Vincent Farges: Bochecha de Porco Preto · Cerveja Preta · Batatas
10. Leonel Pereira: Lagostim · Pezinhos de Porco · Coentros
11. Russell Bateman: Vieiras · Ervilhas · Alazão · Menta · Espargos Verdes
12. Martin Fauster: Cavala · Pepino · Côco · Coentros
13. Roland Trettl: Chalotas · Gruyère
14. Juan Amador: Lavagante Tristan · Côco · Manga · Alcaçuz
15. Ricardo Costa: Leitão de Porco Bísaro · Cabidela · Laranja
16. João Rodrigues: "Baixa-mar" – Arroz de Alcácer do Sal · Salicórnia · Algas · Perceves · Lingueirão
17. Alfons Schuhbeck: Nudelgangerl

#### Doces & Sobremesas

18. Benoît Sinthon & Yves Michoux: Chocolate Branco Edelweiss · Nozes · Caviar Sturia · Yuzu
19. Dieter Koschina: Doce e Salgado de Milho
20. Karlheinz Hauser: Pêssegos Escalfados
21. Raúl Cachola: Beterraba · Queijo Cabra · Chocolate Branco e Pistáchio
21. Ice-cream Trolley: Algarve flavours

#### Produtores de vinho e outros:

22. Franken Diamant
  23. Cerveja Dux
  24. Saké & Simonsig / Prime Wine
  25. Quinta de Lemos
  26. Dalva Port Wine
  27. Ideal Drinks
  28. Weingut Markus Schneider
  29. Wine & Soul / Decante
  30. Chanson Père & Fils / Sovipral
  31. Quinta do Soalheiro / Decante
  32. Weingut am Nil
  33. Herdade dos Grous / Mte do Trevo
  34. Juve & Camps
  35. Weingut Tement
  36. Vinhos Barbeito
  37. Rozès
  38. Blue Gin
-