

Chefs Michelin ensaiam novas formas de preparar lampreia

Michelin chefs try new ways to prepare lamprey



CHEFS MICHELIN ENSAIAM NOVAS FORMAS DE PREPARAR LAMPREIA

A afamada lampreia do rio Minho vai chegar à mesa de forma diferente e em harmonização com o vinho Alvarinho da região. O jantar “Ensaio sobre a Lampreia do Rio Minho” está marcado para 29 de março, em Melgaço, mas a sua exclusividade exige inscrição prévia.



No dia 29 de março, em Melgaço, três chefs Estrelas Michelin – Vitor Matos, Óscar Geadas e António Loureiro – vão confeccionar “Ensaio sobre a Lampreia do Rio Minho”, experiências gastronómicas únicas e irresistíveis, 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, em Melgaço, pelas 20h00. É aberto ao público, mas tem [inscrições](#) limitadas, até 27 de março.

Este menu de degustação divide-se em sete momentos de desafio aos sentidos mostrando as diferentes abordagens a quatro mãos. 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.

Já lá vão os tempos em que a lampreia era apreciada de uma forma muito tradicional: cada vez mais são exploradas outras formas de cozinhar este ciclóstomo, amado por uns e odiado por outros.

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, 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.

A lampreia do rio Minho constitui um valioso cartão-de-visita da região. Durante este período os vários municípios propõem várias atividades, entusiasmando à descoberta da riqueza patrimonial e paisagística da região.
