

Chefs Estrelas Michelin confeccionam Lampreia com Alvarinho em Melgaço

Michelin stars cook Lampreia with Alvarinho in Melgaço

## Chefs Estrelas Michelin confeccionam Lampreia com Alvarinho em Melgaço



No dia 29 de março, em Melgaço, três Chefs Estrelas Michelin – Vitor Matos, Óscar Geadas e António Loureiro – vão confeccionar “Ensaios 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, pelas 20h00. É aberto ao público, mas tem inscrições limitadas, até 27 de março.

A Lampreia do Rio Minho será conjugada, na perfeição, 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.

NA MESA ESTARÃO DELICIOSAS PROPOSTAS ACOMPANHADAS POR DIFERENTES ALVARINHOS DE MELGAÇO

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 de grande qualidade, as Águas de Melgaço.

As inscrições podem ser realizadas [aqui](#), até dia 27 de março.

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 Rimo 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.

O evento é da organização do Município de Melgaço com o patrocínio da Repsol e em parceria com diversas entidades: Anselmo Mendes, Dom Ponciano, EPRAMI, Monte de Prado Hotel & SPA, Poema, Quintas de Melgaço, Quinta do Regueiro, Soalheiro, Valados de Melgaço e Vista Alegre.

---