

Chefs Estrela Michelin preparam jantar com lampreia e Alvarinho

Michelin Star chefs prepare dinner with lamprey and Alvarinho

AAURORA DO LIMA

Chefs Estrela Michelin preparam jantar com lampreia e Alvarinho



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 20h. 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.
