



07:00 • Sara Chaves

Entre 6 e 10 de Maio, o *Vila Vita Parc Resort & Spa*, em Porches, vai reluzir. O motivo é a presença dos *chefs Michelin* nacionais e internacionais que participam no Fine Wines & Food Fair - uma festa enogastronómica cuja primeira edição aconteceu em 2013 e a segunda acontece agora, em 2015.

O evento - que tem como anfitrião *Hans Neuner*, o chef com duas estrelas *Michelin* que responde pela cozinha do Ocean - inclui quatro jantares preparados por chefs *Michelin* internacionais e acompanhados com vinhos de 24 produtores (*ver programa em baixo*) e uma *Kitchen Party* no sábado, 9 de Maio.

Mas o que é a Kitchen Party? É um jantar volante, portanto, sem mesas.

Quem a prepara? Vai provar comida de dez chefs *Michelin* de restaurantes portugueses (Dieter Koschina do Vila Joya com duas estrelas; Pedro Lemos do Pedro Lemos; Ricardo Costa do The Yeatman; Vítor Matos do Largo do Paço; Vicent Farges do Fortaleza do Guincho; João Rodrigues do Feitoria; Joaquim Koerper do *Eleven*; Miguel Laffan do L'And Vineyards; Leonel Pereira do São Gabriel; Benoit Sinthon e Yes Michoux do Il Gallo D'Oro - todos com uma estrela) e outros tantos chefs internacionais.

À festa juntam-se produtores de vinho nacionais e estrangeiros (Herdade dos Grous, Dalva Port Wines, Decante Vinhos, Quinta do Soalheiro, Quinta dos Lemos, Rozès, Vinhos Berbeito, Wine & Soul, Weingut am Nil e Weingut Markus Schneider da Alemanha, Blue Gin e Weingut Tement da Áustria, Juve y Camps de Espanha e Vranken Pommery da França) e produtores *gourmet* com queijos artesanais da Queijaria *Cheese Shop & Bar* de Portugal, presunto da Joselito de Espanha e chocolates de vinho da Cacao di Vine de Portugal.

Vão estar todos na cozinha e as pessoas têm de lá ir com os pratos e copos? A cozinha não será a tradicional, mas será criada uma ao longo da sala onde decorre o jantar com várias estações - cada uma ocupada por um chef. A ideia é as pessoas circularem pelo espaço e provarem livremente aquilo que lhes apetecer. Enquanto jantam podem interagir com os chefs e produtores.

E depois de jantar vai-se para casa? A digestão pode ser feita a partir das 23h num festa dedicada ao gin com música ao vivo e dj.

Programa completo:

6 de Maio: Jantar de cinco pratos com vinhos - preparado pelo chef Jonnie Boer com três estrelas Michelin do restaurante Librije, da Holanda.

7 de Maio: Jantar de cinco pratos com vinhos - preparado pelo chef Gert de Mangeleer com três estrelas Michelin do restaurante Hertog Jan, da Bélgica.

8 de Maio: Jantar de cinco pratos com vinhos - preparado pelo chef Klaus Erfort com três estrelas Michelin do restaurante Gaestehaus-Erfort, da Alemanha.

9 de Maio: Kitchen Party

10 de Maio: Jantar de cinco pratos com vinhos - preparado pelo chef Jacob-Jan Boerma com três estrelas Michelin do restaurante De Leest, na Holanda.

Fine Wines & Food Fair

Vila Vita Parc Resort & SPA, R. Anneliese Pohl,

Alporchinhos, Porshes

6 a 10 de Maio, 20h

282 310 100

Preço: Jantares, €295/pessoa; Kitchen Party, €225/pessoa