

O MELHOR DA GASTRONOMIA NOS AÇORES

DESDE QUINTA-FEIRA E ATÉ 28 JUNHO PONTA DELGADA RECEBE O FESTIVAL GASTRONÓMICO 10 FEST.



Durante dez dias, dez chefs (de sete nacionalidades) preparam dez jantares, que mostram o melhor da cozinha e dos produtos do arquipélago de forma cintemporanea. Este é o terceiro ano consecutivo que a Escola de Formação Turística e Hoteleira dos Açores (EFTH) leva a cabo esta iniciativa, recebendo no seu próprio restaurante, Lounge Anfiteatro, na zona das Portas do Mar, um evento que tem como objectivo salientar a importância da gastronomia para o turismo das ilhas. O pão e as sobremesas são da responsabilidade do chefe americano Mitch Stamm, da Johnson & Wales University, especialista e formador na EFTH. Stamm foi por sete

vezes premiado com medalha de ouro pela Societée Philanthropique, New York Food Show. Aos escanções Bruno Antunes e João Pires (head sommelier' no restaurante Dinner by Heston Blumenthal) cabe a delicada tarefa de escolher os melhores vinhos para estes dez jantares.

Os jantares incluem menus de degustação de seis pratos com vinhos incluídos. Chefs com estrela Michelin (Ricardo Costa): 69 euros; Outros chefs: 49,50 euros.

Reservas: 296 206 150/5 | eventosanfiteatro@mail.telepac.pt
www.efth.com.pt

O PROGRAMA A PARTIR DE HOJE

22 DE JUNHO

Albano Lourenço, Quinta das Lágrimas Hotel, Coimbra

23 DE JUNHO

Paulo Matos, Hotel Aquapura Douro, Lamego

24 DE JUNHO

Kevin Duffy(EUA), Johnson & Wales University, Providence

25 DE JUNHO

Rui Martins, Cuisin'Arts & Management, Paris

26 DE JUNHO

Adam Gray (UK) - Restaurante Skylon, Londres

27 DE JUNHO

David Fischer, Restaurante Hos Fischer, Copenhaga

28 DE JUNHO

Ricardo Costa, The Yeatman Hotel (1 Estrela Michelin), Porto



Já passaram pela cozinha do Lounge Anfiteatro: Fernando Agrasar, do Restaurante Las Garzas, Galiza (1 Estrela Michelin), Helena Loureiro, Restaurantes Helena & PortusCalle, Montreal e os Chefs da EFTH & Açores.

