O Jornal Económico

REWARD CARD REFUND sale LEARN MORE DEPARTMENT STORES SPAIN&PORTUGAL

CULTURA & LIFESTYLE | ET CETERA

Memórias e sabores no Grand Hotel Açores Atlântico

Ana Cáceres Monteiro 20 Outubro 2022, 16:36

O Jantar Temático Vínico das Rotas da Insulana de Navegação está de regresso ao Balcony Restaurant no dia 4 de novembro, num convite à eno-gastronomia a bordo de uma experiência cinco estrelas. O chef Eddy Melo, à frente da cozinha do Hotel Intercontinental, em Lisboa, junta-se à viagem a convite do chef José Gala.

Privacidade

O Balcony Restaurant, o espaço de restauração do Grand Hotel Açores Atlântico – o hotel cinco estrelas da Bensaude Hotels Collection em Ponta Delgada, S. Miguel -, apresenta mais uma edição do Jantar Temático Vínico das Rotas da Insulana de Navegação. A terceira viagem a bordo desta experiência eno-gastronómica acontece a 4 de novembro, a partir das 19h30, e conta com uma novidade: a participação do Chef Eddy Melo para um jantar criado a quatro mãos.

Eddy Melo é um dos nomes históricos da gastronomia nacional. Nasceu na Ilha Terceira, mas foi para o Canadá muito jovem tendo feito lá a sua formação e iniciado o percurso profissional, com várias distinções em competições mundiais de

iniciado o percurso profissional, com várias distinções em competições mundiais de culinária. Em 1994, regressa a Portugal onde se torna *chef* Executivo do Hotel Intercontinental Lisboa, sendo conhecido por apreciar rigor, desafios criativos e atenção aos detalhes.

Para esta experiência, José Gala e Paulo Saraiva, chefias da cozinha do Balcony Restaurant, convidam o *chef* Eddy Melo, com quem trabalharam mais de 10 anos, para promoverem um jantar que pretende recriar uma viagem de São Miguel para a ilha Terceira e o seu regresso, revivendo produtos, identidades, sabores e memórias de ambas as ilhas.

"Vamos também aportar na baía da cidade de Angra do Heroísmo e fazer aqui uma passagem histórica para as naus vindas das Índias carregadas de especiarias, que tanta marca deixaram até hoje na gastronomia local", explica o Chef José Gala. O jantar composto por cinco momentos conta com uma seleção de ingredientes sazonais, aliando o *storytelling* do jantar à criatividade, reproduzindo memórias e saberes que se querem exclusivos, aliando a isso, também, a arte de bem receber, bem comer e bem beber numa única experiência.

Já a seleção de vinhos fica a cargo de Acácio Oliveira e Milton Furtado, chefias de sala do Balcony Restaurant, que recorreram a um parceiro, a Companhia de Vinhos do Douro (CVD), para fazer o *paring*.

A Companhia dos Vinhos do Douro (CVD) é uma Quinta do Cabeço, na zona de Tabuaço, propriedade com cerca de 14 hectares com uma fantástica exposição solar, a 300 metros de altitude, que tem muito a influência do Rio Douro nos seus vinhos refletindo na qualidade das uvas produzidas.

"Nesta jovem empresa está conjugado um profundo conhecimento da região com uma grande dose de profissionalismo e desenvolvimento, usando o melhor método enológico para obter vinhos modernos, grandiosos e capazes de despertar sensações agradáveis em prova", refere Acácio Oliveira, acrescentando que "este jantar será a oportunidade perfeita para fazer o lançamento de vinhos novos do produtor, como é o caso do Oboé Vinha da Parcela e Oboé Espumante Bruto". O produtor vai marcar presença e apresentar os vinhos ao longo do jantar.

O convite para embarcar nesta viagem exclusiva, onde a gastronomia, os vinhos e um serviço de excelência são os comandantes está feito.

Este jantar especial tem o custo de 75 euros por pessoa. As reservas são limitadas, com pré-pagamento, através do telefone +351 296 302200 ou aqui

Copyright 2009 - 2022 MediaMonitor Lda.