Chefs nacionais e internacionais celebram gastronomia portuguesa no Mercado do Bolhão

O Mercado do Bolhão recebe, no fim de semana de 25 e 26 de novembro, a segunda edição da Melting Gastronomy Summit. O objetivo é celebrar a gastronomia portuguesa, sob a temática da Terra e do Mar e, para isso, 12 chefs nacionais e internacionais vão cozinhar sopas, azeites, arrozes, e pratos de porco e de peixe.

E vão fazê-lo à frente de quem quiser participar nas novas "Table Talks", as provas comentadas em simultâneo com conversas e sessões de cozinha ao vivo. Serão cinco sessões em cada dia onde se propõem uma "abordagem 360º ao produto" e o contributo de chefs e produtores em diferentes temáticas.

Entre os convidados estrangeiros, estão o Projeto A.Mar, do Brasil, que propõe enchidos de peixe e foco na sustentabilidade, além do que "de melhor se faz com frutos do mar na emergente região da Andaluzia, pelas mãos de Edu Pérez (Tohqa) e Juanlu Fernández (Cañabota)".

A Melting Gastronomy Summit apresenta também "duetos inéditos" entre os chefs nacionais Nuno Castro, do Fava Tonka), Renato Cunha, do Ferrugem, André Magalhães, da Taberna da Rua das Flores, João Valente, d'O Batareo, e Vasco Coelho Santos, do Eskalduna, o produtor de suínos Francisco Alves, o jornalista Edgardo Pacheco, a oleóloga Ana Carrilho.

A cimeira gastronómica no Mercado do Bolhão arranca com o jantar "Ideias à Prova", preparado pelo chef Marco Gomes. Será "um momento criado para parar e pensar à mesa, como tão bem se faz em Portugal" e tem como convidados o enólogo Luís

Sottomayor e o presidente da Câmara do Porto, Rui Moreira, para ser o “elemento catalisador do pensamento”.

O menu do almoço de domingo é tripas à moda do Porto, servidas na “Festa da Partilha”, “uma tarde de comemoração do empreendedorismo e da generosidade, enquanto se perpetua a profunda afinidade que cada portuense tem com a sua cidade”, com a presença da Federação das Confrarias Gastronómicas e coordenação do chef Hélio Loureiro.

Nas palavras da Associação para a Promoção da Gastronomia, Vinhos, Produtos Regionais e Biodiversidade (AGAVI), organizadora do evento, “a cimeira desafia os apaixonados pela gastronomia, pela matéria-prima e pelo produto nacional a pensarem e valorizarem as descobertas e desafios do setor”.

“O objetivo é que Portugal tenha um palco, com projeção nacional e internacional, para destacar este setor tão relevante para o turismo e com tanto impacto a nível económico”, acrescenta o presidente, António de Souza-Cardoso.

Fonte: https://www.porto.pt/