

ALGARVE CHEFS FORUM EM TAVIRA

Tavira recebe a 4ª edição do Algarve Chefs Forum, no dia 19 de Abril, no Hotel conta com a participação de Hans Neuner (Hotel Vita Parc), Nuno Diniz (Hotel York House), Joaquim de Sousa (Hotel The Oitavos), João Simões (Restaurante Unique), Henrique Sá Pessoa (Restaurante Alma), Chefe Cordeiro (Altis Belém Hotel e Spa) e Miguel Rocha Vieira (Restaurante Costes).

A temática deste ano explora as potencialidades do atum e dos produtos regionais, a sua afirmação na gastronomia local, a diversidade de métodos de confecção e apresentação, quer nas receitas tradicionais, quer na cozinha contemporânea.

Os chefes farão demonstrações de cozinha e pastelaria inspirados no atum e nos produtos da Ria Formosa. Bertílio Gomes, programador gastronómico do ALLGARVE Gourmet, conduzirá todas as demonstrações.

Esta edição apresenta uma novidade: o desmancho de um atum ao vivo, a cargo de Pedro Bastos, da Nutrifresco.

Programa:

Moderador: Bertílio Gomes, Programador ALLGARVE Gourmet

09h00: Sessão de abertura

09h30 10h00: O Atum e a Ria Formosa, Pedro Bastos

10h00 10h40: Demonstração de cozinha, **Hans Neuner** (Hotel Vita Parc)

- Atum dos Açores, caviar de truta, gelatina de soja, streusel de sésamo, salicórnia

- Lagostim, pérolas de cous-cous, chickweed, toucinho, trufas de Inverno, malto de amendoins

10h40 11h10: Pausa

11h10 11h50: Demonstração de cozinha, **Nuno Diniz** (Hotel York House)

- Atum recheado com foie-gras e figos

11h50 12h30: Demonstração de pastelaria, **Joaquim de Sousa** (Hotel The Oitavos)

