

## **Algarve Chefs Forum decorre no**

---

### **ATUM INSPIRA PRATOS DE CHEFS NACIONAIS**

Pegar em atum e fazer demonstrações de alta cozinha. Este é o desafio dos sete chefs que vão participar na 4.ª edição do Algarve Chefs Forum, evento onde a mesa também servirá para debater o «Atum e a Ria Formosa». Decorre no próximo dia 19, no Hotel Vila Galé Albacora, em Tavira, para mostrar que aquele peixe está na moda e que também entra bem na cozinha contemporânea.

A ideia é explorar as potencialidades do atum e a sua presença na gastronomia local, dizem os organizadores, as Edições do Gosto. Até porque a **«actividade piscatória contribuiu decisivamente para o desenvolvimento socioeconómico de Tavira»**, acrescentam.

Assim, o Algarve Chefs Forum aposta este ano nos pratos inspirados no atum e o primeiro a demonstrar a sua imaginação culinária será o chef Hans Neuner (Hotel Vila Vita Parc). Depois segue-se Nuno Diniz (Hotel York House), João Simões (Restaurante Unique), Henrique Sá Pessoa (Restaurante Alma), o chef João Cordeiro (Altis Belém Hotel & Spa) e Miguel Rocha Vieira (Restaurante Costes). E pelo meio haverá tempo para Joaquim de Sousa (Hotel The Oitavos) mostrar os seus dotes de pasteleiro.

As receitas são sugestivas – desde atum recheado com camarão e figos até salmão de lombo de atum com caldo de galinha perfumado com alho, cogumelos e ervas – e prometem degustações saborosas a todos os que participarem nesta aventura gastronómica que tem o apoio do programa «Allgarve'11».

O encontro começa às 09h00 com uma pequena intervenção de Pedro Bastos, da Nutrifresco, sobre o tema desta edição que acontecerá no sítio ideal, já que o Hotel Vila Galé Albacora nasceu da recuperação de um antigo arraial de pesca de atum, cuja origem contribuiu para as características arquitectónicas e culturais distintas do hotel.

#### **INFORMAÇÕES ADICIONAIS:**

**Turismo do Algarve**

**Gabinete de Relações Externas**

**t: 289 800 498 / 423**

**e: [patricia.oliveira@turismoalgarve.pt](mailto:patricia.oliveira@turismoalgarve.pt)**

O programador de gastronomia do «Allgarve'11», Bertílio Gomes, será o moderador deste dia que culmina num jantar, também no Hotel Vila Galé Albacora, com o preço de 25 euros.

As inscrições para o evento estão abertas e podem ser feitas através do sítio das Edições do Gosto ([www.e-gosto.com/acf](http://www.e-gosto.com/acf)). Os preços variam entre os 35 euros (para assinantes da Inter Magazine ou estudantes) e os 70 euros (público em geral). O jantar é pago à parte.

### **Sobre o «Allgarve»**

O programa «Allgarve» surgiu em 2007 através do Ministério da Economia. Actualmente é gerido por uma equipa da responsabilidade do Turismo do Algarve, coordenada por Augusto Miranda. Em 2011, privilegia o mercado emissor do Reino Unido mas mantém o objectivo de valorizar o Algarve como destino turístico de qualidade, associado ao  e sofisticação através da oferta de lazer.

### **IMAGENS PARA DOWNLOAD NO FLICKR:**

Página do Turismo do Algarve em <http://www.flickr.com/visitalgarve> (álbum Allgarve11).

Ao entrar no álbum, clique na imagem pretendida para ampliar e com o botão do lado direito do rato seleccione a resolução com que pretende descarregar cada fotografia.

**FARO, 2011-04-12**

**ERTA/GRE, N.º 11/11**

### **INFORMAÇÕES ADICIONAIS:**

**Turismo do Algarve**

**Gabinete de Relações Externas**

**t: 289 800 498 / 423**

**e: [patricia.oliveira@turismoalgarve.pt](mailto:patricia.oliveira@turismoalgarve.pt)**