



Rota das Estrelas Vila Nova de Gaia

A arte da partilha

O festival gastronómico mais "estrelado" do País regressa ao The Yeatman, pela quarta vez. O menu será desenhado, em conjunto, pelos oito chefes que participam nesta edição

Os acertos de última hora são habituais, mas, entre os pratos sugeridos para os menus, estão o parmesão crocante com mousse de parmesão e ervas de Jacob-Jan Boerma, o macarrão de milho com lavagante e caviar de Ricardo Costa, o robalo com boletos e bearnaise com coral de Joachim Koerper, o queijo de Porco de Hans Neuner e o carabineiro com gotas de espinafres e couve-flor de Ljubomir Stanisic

Serão oito chefes a congeminar refeições inesquecíveis, conciliando diferentes perfis e experiências. Em comum, têm o facto de serem "pessoas generosas, que gostam de partilhar", diz Ricardo Costa, um dos líderes da nova geração de chefes portugueses, que será o anfitrião deste Rota das Estrelas, que se realiza entre sexta, 6, e domingo, 8, no hotel The Yeatman, em Vila Nova de Gaia. "São momentos importantes para a nossa evolução pela troca de informação, de técnicas, de produtos e de fornecedores", conta o chefe, detentor de uma Estrela Michelin, a repetir pela quarta vez esta experiência de organizar o Rota das Estrelas.

Para aumentar a intensidade da partilha, o menu será desenhado em conjunto, dividindo-se a presença dos chefes pelos três dias. Os jantares serão limitados a 50 pessoas, para manter o ambiente intimista e descontraído. Como se tratasse de um encontro de amigos. Na sexta-feira, 6, Ricardo Costa receberá na sua cozinha quatro chefes: João Rodrigues (Feitoria), Pedro Lemos (Pedro Lemos) e Joachim Koerper (Eleven), todos com uma Estrela, e Ljubomir Stanisic (100 Maneiras), o único convidado que não foi distinguido pelo Guia Michelin. No sábado, 7, será a vez de ser acompanhado pelos austríacos Dieter Koschina (Vila Joya) e Hans Neuner (Ocean), ambos com restaurantes de duas Estrelas no Algarve, e, novamente, pelo alemão Joachim Koerper, três gerações de chefes estrangeiros

que partilham a paixão por Portugal e pela nossa gastronomia. No último dia, 8, formará uma dupla com o Jacob-Jan Boerma, o único com um restaurante premiado com três Estrelas Michelin. "É prestigiante ter um chefe com este nível e reconhecimento a trabalhar em Portugal", diz Ricardo Costa, que já tinha cozinhado com o holandês em duas ocasiões anteriores. "Boerma gosta muito do nosso País e mostrou-se imediatamente disponível para participar", conta.

Na ementa, vinhos e gastronomia irão fundir-se harmoniosamente. Beatriz Machado, a diretora de vinhos do hotel, também promete algumas novidades. "Este ano quero que os chefes tenham uma experiência similar à dos nossos hóspedes, com uma visita à garrafeira para fazerem a escolha dos vinhos que acompanham os seus pratos, a partir de uma pré-seleção, feita por mim." Nesta edição irá acentuar-se a exclusividade dos vinhos, todos portugueses, de coleção. "É uma forma de exibirmos os nossos trunfos e mostrarmos a relação privilegiada que temos com os produtores", explica Beatriz. "Quem participar, saberá que só poderia ter este jantar no Yeatman." **Joana Loureiro**

► **Hotel The Yeatman** > Rua do Choupelo, Santa Marinha, Vila Nova de Gaia > T. 22 013 3100 > 6-8 nov, sex-dom 20h30 > €180 a €250

