

NOTA DE IMPRENSA

MAIO 2019

O VILA VITA Parc anuncia lista de *Chefs* presentes na sua feira bi-annual *Fine Wines & Food Fair* (5-13 Maio 2019)



O mais prestigiado resort do Algarve, o VILA VITA Parc Resort & Spa, irá receber esta primavera algumas das estrelas mais brilhantes do mundo da culinária durante o VILA VITA Fine Wines & Food Fair, que se realiza bianualmente nesta propriedade de luxo. O evento deste ano terá a duração de nove dias, de 5 a 13 de maio, e irá incluir no seu programa de inspiradoras experiências culinárias uma série de jantares temáticos com a estrela da casa e *Chef* do restaurante Ocean, Hans Neuner, que irá cozinhar ao lado de *Chefs* de renome, produtores de vinhos e de produtos *gourmet* de topo.

A lista de *Chefs* internacionais deste ano inclui:

- Andreas Caminada*** do *Schauenstein Schloss Restaurant Hotel* em Fürstenu, Suíça
- Christian Bau*** do *Victor's Fine Dining* em Saarland, Alemanha
- Jacob-Jan Boerma*** do *De Leest* na Holanda
- Jan Hartwig*** do *Atelier* em Munique, Alemanha
- Dieter Koschina** do *Vila Joya*, no Algarve, Portugal
- Karlheinz Hauser** do *Seven Seas* em Hamburgo, Alemanha
- Konstantin Filippou** do *Restaurant Konstantin Filippou*, em Viena, Áustria
- Oscar Velasco** do *Restaurant Santceloni* em Madrid, Espanha
- Thomas Allan** do *The Modern* em Nova York, USA
- Álvaro Garrido* do *Restaurante Mina*, Bilbao, Espanha
- Fritz Helfesrieder* do *Gasthof zum Storchen* em Bad Krozingen, Alemanha
- João Oliveira* do *Vista Restaurant*, no Algarve, Portugal
- Jochen Helfesrieder* do *Gasthof zum Storchen* em Bad Krozingen, Alemanha
- Martin Fauster* de Munique, Alemanha
- Nigel Haworth* do *Northcote* em Lancashire, Reino Unido
- Pedro Almeida* do *Restaurante Midori*, em Sintra, Portugal
- Philippe Vanheule* do *Hof Ter Eycken* em Ninove, Bélgica
- Roberto Carturan* do *Ristorante Alfredo* em Colónia, Alemanha
- Chakall do *El Buló*, Lisboa, Portugal
- Diogo Rocha do *Restaurante Mesa de Lemos*, Viseu, Portugal



- Ljubomir Stanisic do *100 Maneiras* em Lisboa, Portugal

Estas brilhantes mentes culinárias irão exercer a sua arte ao lado de Hans Neuner, no restaurante Ocean, de duas Estrelas Michelin, e no restaurante Atlântico, no resort VILA VITA Parc, para audiências intimistas entre 30 a 80 comensais, com preços a partir dos 310€ por adulto, incluindo vinhos e uma seleção de *amuse-bouches*.

O programa começará no Alentejo, na Herdade dos Grous, propriedade vitivinícola gerida pelo VILA VITA Parc, no domingo, dia 5 de maio, com um almoço ao ar livre - um conceito inovador de barbecue e diversas técnicas de grelhados e assados com as carnes orgânicas da Herdade.

Os aficionados do vinho terão oportunidade de participar em extraordinários *Masterclass* e *Workshops* com alguns dos mais prestigiados produtores de vinho e de café no mundo.

Um verdadeiro ponto alto é a animada e excepcional *Kitchen Party*, que se realiza no sábado, 11 de maio, no Clubhouse do VILA VITA Parc, apresentando os *Chefs* convidados e produtores de vinho e de produtos *gourmet* a trabalhar em consonância, criando verdadeira magia culinária para mais de 500 convidados. Bilhetes para a Kitchen Party podem ser adquiridos a partir de 295€ por adulto.

A gastronomia ocupa num lugar de destaque no VILA VITA Parc, apresentando diferentes experiências culinárias numa escolha de 11 restaurantes, desde o estilo elegante e fresco dos restaurantes de praia, passando por pratos tradicionais portugueses, criações inventivas e únicas do restaurante com duas Estrelas Michelin, até à cozinha Japonesa contemporânea. Há uma forte motivação para usar apenas os mais frescos produtos locais e sazonais, sendo a maior parte de proveniência da quinta orgânica da Herdade dos Grous.

Durante a *Fine Wines & Food Fair* (5-13 maio 2019) os preços de alojamento começam nos 355€ por quarto, por noite, incluindo pequeno almoço. Para mais informações, ou para reservar, visite por favor www.finewinesfoodfair.com ou www.vilavitaparc.com.

-Fim-

Notas aos Editores:

PROGRAMA FINE WINE & FOOD FAIR 2019

- **Domingo 5 maio, 12h | Herdade dos Grous (Alentejo) | BBQ Cookout - Almoço ao ar livre 75€ por adulto**
Por chef Ljubomir Stanisic ([100 Maneiras](#), Portugal) e chef residente Rui Prado ([Herdade dos Grous](#))
- **Segunda-feira, 6 maio, 19h | Restaurante Ocean | Jantar a Quatro-Mãos 330€ por adulto**
Por chef Jan Hartwig ([Atelier](#), Alemanha), chef residente Hans Neuner ([Ocean](#)) e produtor de vinhos Cornelius Dönnhoff ([Dönnhoff](#))



- **Terça-feira, 7 maio, 10h | *The Best Coffee in the World Masterclass* 50€ por adulto**
por Amir Gehl ([Difference Coffee](#))
- **Terça-feira, 7 maio, 19h | Restaurante Atlântico | *VILA VITA All-Star Dinner* 310€ por adulto**
Com os chefs Christian Bau ([Victor's Fine Dining](#)), Dieter Koschina ([Vila Joya](#)), Jacob-Jan Boerma ([De Leest](#)), chef residente Hans Neuner ([Ocean](#)), e *Master Sommelier e Director de Vinho* Stefan Neumann ([Dinner by Heston Blumenthal](#))
- **Quarta-feira, 8 maio, 10h | *The Best Coffee in the World Masterclass* 50€ por adulto**
Por Amir Gehl ([Difference Coffee](#))
- **Quarta-feira, 8 maio, 15h-17h | *Masterclass de Vinhos Austríacos* 50€ por adulto**
Pelo *Master Sommelier* Stefan Neumann ([Dinner by Heston Blumenthal](#))
- **Quarta-feira, 8 maio, 19h | Restaurante Ocean | Jantar a Quatro Mãos 330€ por adulto**
Por chef Konstantin Filippou ([Konstantin Filippou](#)), chef residente Hans Neuner ([Ocean](#)) e vinhos por "[Wines by Heart](#)"
- **Quinta-feira, 9 maio, 19h | Restaurante Ocean | Jantar a Quatro Mãos 330€ por adulto**
Por chef Óscar Velasco ([Santceloni](#)), chef residente Hans Neuner ([Ocean](#)) e vinhos por "[Vila Viniteca](#)"
- **Sexta-feira, 10 maio, 15h-17h | *Canada & Oregon Wine Masterclass* 85€ por adulto**
Por Michael Grimm ([Bacchus Vinothek](#))
- **Sexta-feira, 10 maio, 19h | Ocean Restaurant | Jantar a Quatro Mãos 330€ por adulto**
Por chef Thomas Allan ([The Modern](#)), chef residente chef Hans Neuner ([Ocean](#)) e vinhos por Michael Grimm ([Bacchus Vinothek](#)) e Scott ([Realm Cellars](#))
- **Sábado, 11 maio, 15h-17h | *Masterclass de Vinho "Inside Kopke"* 50€ por adulto**
Por Carlos Alves e Paulo Farinha ([Kopke / Sogevinus](#))
- **Sábado, 11 maio, 19h | VILA VITA Clubhouse | Kitchen Party 295€ por adulto**
Com a presença dos chefs Hans Neuner ([Ocean](#)), Dieter Koschina ([Vila Joya](#)), Karlheinz Hauser ([Seven Seas](#)), Thomas Allan ([The Modern](#)), Fritz e Jochen Helfesrieder ([Gasthof zum Storchen](#)), Álvaro Garrido ([Mina](#)), João Oliveira ([Vista](#)), Martin Fauster, de Munique, Nigel Haworth ([Northcote](#)), Pedro Almeida ([Midori](#)), Philippe Vanheule ([Hof Ter Eycken](#)), Roberto Carturan ([Ristorante Alfredo](#)), Josep Maria Ribe ([Callebaut](#)), Diogo Rocha ([Mesa de Lemos](#)); produtores vinícolas e gourmet Luis Duarte ([Herdade dos Grous](#), Alentejo & [Quinta de Valbom](#), Douro), Luis Seabra ([Luis Seabra Vinhos](#), Douro), Sandra Tavares ([Quinta de Chocapalha](#), Estremadura), Alvaro de Castro ([Quinta da Pellada](#), Dão), Marc Cashera ([Vincent Gerardin Vins](#), Bourgogne), Johannes Häge ([Weingut am Nil](#)), Hans Reisetbauer ([Blue Gin](#)), Carlos Alves e Paulo Farinha ([Kopke / Sogevinus](#)), Eduardo Figueral ([Quinta de Lemos/Decante](#)), Fernando Asencio e Suzana Berbel ([Bodegas Alonso](#)), Miguel Pinho e Rui Lagoa ([Ideal Drinks](#)), Reza Korouji ([Imperial Caviar](#)), Nuno Dias ([Quinta de Crasto](#)), Luis Cerdeira ([Quinta de Folga](#)), Pedro Cardoso ([Queijaria Cheese Shop](#)), [Delta Cafés](#), [Água das Pedras](#), entre muitos outros.
- **Domingo, 12 maio, 13h | Restaurante Praia Dourada | Almoço 50€ por adulto**
Por Chakall ([El Buló](#)) e vinhos [Quinta do Soalheiro](#)
- **Segunda-feira, 13 maio, 19h | Restaurante Ocean | Jantar a Quatro Mãos 330€ por adulto**
Por chef Andreas Caminada ([Schauenstein](#)), chef residente chef Hans Neuner ([Ocean](#)) e vinhos por Philippe Gex ([De la](#)



[Pierre Latine](#))

Todos os preços incluem vinhos. Programa sujeito a alterações sem aviso prévio.

Imagens disponíveis para descarregar em www.vilavitaparcgallery.com

Patrocinadores oficiais: [Água das Pedras](#) e [Lexus](#).

Contato:

Rita Gonçalves

Tel: +351 282 320 350

Móv: +351 924 005 812

rgoncalves@vilavitaparc.com