



10 Fest Açores 2015 - 10 dias, 10 chefs

A Escola de Formação Turística e Hoteleira (EFTH) organiza este ano a quarta edição do **10 Fest Açores – 10 dias, 10 chefs**, que decorre de 14 a 27 de junho no Restaurante Anfiteatro. Este festival pretende, uma vez mais destacar a gastronomia pela importância crescente no setor turístico dos Açores, valorizando os produtos e sabores da Região numa abordagem contemporânea.

Provar os Açores em 10 jantares extraordinários, pela mão de profissionais de excelência, é uma experiência imperdível.

O **10 Fest Açores 2015 – 10 dias, 10 chefs** é mais um evento que vai permanecer na memória de todos aqueles que tenham oportunidade de visitar o Restaurante Anfiteatro.

Durante 10 dias, 10 chefs vão preparar 10 jantares de degustação com 6 pratos, que incluem uma experiência vívida.

Mais uma vez, é com enorme satisfação, que a EFTH reúne no mesmo espaço e em pouco tempo, excelentes chefs nacionais e internacionais como Brian Hansen (Sollerod Kro, * Michelin, Dinamarca), Jordi Puigvert Colomer & Oscar Albiñana (Sweet’N Go & Sosa, Espanha), T.J. Delle Donne (Johnson & Wales University, EUA), Alexandre Silva (Loco e Alexandre Silva no Mercado, Portugal), Bruno Timperman (Bistro Bruut, Bélgica), Pierre Sahut (La Gauloise, França), Miguel Castro e Silva (Largo, Portugal), Jamie Kennedy (Gilead Cafe, Canadá) e João Rodrigues (Feitoria, * Michelin, Portugal). Haverá também um dia dedicado aos Açores, no qual se juntam os Chefs da Escola convidam profissionais locais e ex-alunos para preparem, em conjunto, um dos jantares.

A estes reconhecidos chefs, associam-se aos jantares de abertura e encerramento os *sommeliers* William Wouters (Pazzo Restaurant & Wine Bar, Bélgica) e Jamie Drummond (Good Food Revolution, Canadá).

Este ano o **10 Fest Açores – 10 dias, 10 chefs** terá um âmbito mais alargado, e irá proporcionar mais experiências a mais pessoas. Para isso, e para além dos 10 jantares com 10 chefs que são a marca forte do evento, foram criados novos conceitos como o



“Chocolate Spot” o “Cocktail Spot” e o “Bread & Tea”. E haverá ainda um workshop de cozinha saudável com o chef Michael Makuch (Johnson & Wales University) e outro sobre vinhos da Madeira com Ricardo Diogo Freitas (Vinhos Barbeito)...

Irá ainda ser preparado um evento em que os chefs da Escola se associam aos produtores agrícolas, para mostrarem ao grande público o que pode ser feito com os nossos produtos. Esta ligação mais direta aos produtores é fundamental para reforçar ainda mais a valorização dos produtos locais.

Para além disso, foi renovada a colaboração com o Centro Regional de Artesanato. Um novo prato e um novo copo estão a ser desenvolvidos, envolvendo um trabalho inter-ilhas entre designers e artesãos locais. É muito importante associar à arte da cozinha ou à arte do bar, a nossa tradição de cerâmica, também com uma abordagem contemporânea, criando algo novo e valorizando o trabalho criativo e as pequenas indústrias artesanais.

O festival começa precisamente com um momento a fazer lembrar o tradicional “Chá das 5” britânico. No dia 14 de junho o Pavilhão do Mar será decorado para servir o Chá dos Açores acompanhado por saborosos pães e pequenos doces preparados por Mitch Stamm (Johnson & Wales University, EUA), um extraordinário chef que pelo 3º ano consecutivo dá um precioso contributo ao evento.

E para os mais gulosos, um pequeno espaço do Anfiteatro Lounge irá transformar-se no Chocolate Spot, onde poderão provar bombons de assinatura e outras pequenas delícias preparados pela talentosa chef Lauren Haas (Johnson & Wales University, EUA)...

O Cocktail Spot vai animar o Anfiteatro Lounge nas 6ªs e sábados, com João Eusébio, Magatzèm Escola, Espanha) e Dave Palethorpe (CINCO Lounge, Portugal), dois reconhecidos barmen que irão preparar maravilhosos cocktails, que poderão ser saboreados ao som de boa música e num ambiente fantástico.

O 10 Fest Açores – 10 dias, 10 chefs, é hoje seguramente um dos grandes acontecimentos no calendário anual de eventos nos Açores, realçando a importância que a Escola tem para o sector turístico da Região, pois desempenha um importante



papel como parceiro de promoção da Região e líder da gastronomia dos Açores no século XXI.

A EFTH pretende assim continuar a liderar um movimento de atualização da cozinha açoriana, que motive as empresas, os profissionais e os jovens para a inovação.

10 Fest Açores 2015 - 10 dias, 10 chefs. Para degustar e desfrutar!

Em breve, mais informações estarão disponíveis em: www.efth.com.pt

Siga-nos em www.facebook.com/EFTH.Anfiteatro