

" CHEFS, PESCADORES E AS GENTES DE VAGOS LEVAM-NOS A VIAJAR PELOS DESCOBRIMENTOS PORTUGUESES NA PROCURA DA COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA DE MARIA DE LOURDES MODESTO "

30 de junho, 1 e 2 de Julho, Praia da Vagueira, Aveiro



O VAGOS SENSATION GOURMET REGRESSA À PRAIA DA VAGUEIRA DE 30 DE JUNHO A 2 DE JULHO. A 8ª EDIÇÃO DO EVENTO COLOCA MÃO A MÃO CHEFS, COZINHEIROS E GENTES DA REGIÃO, E PRETENDE SER UM MANIFESTO DE AMOR À “MÃE” DA COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA MARIA DE LOURDES MODESTO.

DURANTE TRÊS DIAS A PRAIA DA VAGUEIRA, NO **MUNICÍPIO DE VAGOS**, É O PALCO DE MAIS UMA EDIÇÃO DO VAGOS SENSATION GOURMET. ESTE ANO, A INICIATIVA CHEGA COM O MOTE **“O RECEITUÁRIO E A ROTA DOS DESCOBRIMENTOS”**, NUM EVENTO DE MEMÓRIA E TRIBUTO A UMA DAS PESSOAS QUE MAIS BATALHOU PELA PRESERVAÇÃO DO RECEITUÁRIO TRADICIONAL PORTUGUÊS, A GRANDE E SAUDOSA MARIA DE LOURDES MODESTO, EM SINTONIA COM UM DOS MAIORES MARCOS DE INFLUÊNCIA NESTE MESMO RECEITUÁRIO, A ROTA DOS DESCOBRIMENTOS PORTUGUESES, QUE TANTAS TRADIÇÕES, SABORES E SENSações TROUXERAM À NOSSA GASTRONOMIA.

UMA VEZ MAIS O **VAGOS SENSATION GOURMET** UNE AS GENTES DA TERRA E OS COZINHEIROS AMADORES DO MUNICÍPIO AOS MAIS CONCEITUADOS CHEFES NACIONAIS E INTERNACIONAIS. EM SINTONIA, COMPROMETEM-SE EM MOSTRAR QUE A COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA É REPLETA DE HISTÓRIAS, DE IRREVERÊNCIA E, SOBRETUDO DE RIGOR E OUSADIA NA ESCOLHA DOS MELHORES PRODUTOS. NUMA SIMBIOSE PERFEITA ENTRE TRADIÇÃO GASTRONÓMICA E NOVAS TENDÊNCIAS CULINÁRIAS VAMOS VER CHEFS MICHELIN COMO MICHEL VAN DER KROFT, JAVI OLEROS E ANTÓNIO LOUREIRO, A PAR DE OUTROS NOMES CONHECIDOS DO PANORAMA INTERNACIONAL, COMO O NOVO JURADO DO MASTERCHEF BRASIL RODRIGO OLIVEIRA, E DO PANORAMA NACIONAL COMO JOANA BARRIOS, ANN KRISTIN E JEFERSON DIAS (CHEF COZINHEIRO DO ANO 2023).. A JUNTAR A ESTE LEQUE DE LUXO, TRAZEMOS A ELEGÂNCIA DO SERVIÇO PRESTADO PELOS SOMMELIERS DA EQUIPA DO VAGOS SENSATION GOURMET: ANTÓNIO LOPES, ANDRÉ FIGUINHA, JOÃO CHAMBEL, SÉRGIO MARQUES E NUNO GRAÇA QUE CONVIDARÃO ESTE ANO A INTEGRAR NA SUA EQUIPA GONÇALO PATRAQUIM (ALMA DE HENRIQUE SÁ PESSOA - ** MICHELIN), PEDRO NOGUEIRA (JNCQUOI) E FRANCISCO CUNHA (ENCANTO DE JOSÉ AVILLEZ - * MICHELIN).

E SE POR ALGUM MOTIVO NÃO CONSEGUIRES VIR ATÉ À PRAIA DA VAGUEIRA, SABEMOS QUE NÃO IRÁS PERDER *PITADA* DESTA EDIÇÃO DO VAGOS SENSATION GOURMET, PODENDO ACOMPANHAR TUDO O QUE SE PASSA N'A MELHOR PRAIA DO MUNDO, ATRAVÉS DAS REDES SOCIAIS DO EVENTO E TAMBÉM DAS REDES DO NOSSO EMBAIXADOR O APRESENTADOR DE TV E LOCUTOR DE RÁDIO: **JOÃO PAULO SOUSA** QUE IRÁ VIVER, PARTILHAR E DOCUMENTAR TODA A SUA EXPERIÊNCIA *IN LOCO*.

WORKSHOPS, SHOWCOOKING, DEGUSTAÇÕES, PALESTRAS, PROVAS COMENTADAS E MÚSICA FAZEM PARTE DO PROGRAMA DESTES ANOS. A ENTRADA NO VAGOS SENSATION GOURMET É GRATUITA (OS WORKSHOPS REQUEREM INSCRIÇÃO PRÉVIA), MAS PARA PODER USUFRUIR DE TODAS AS EXPERIÊNCIAS DO EVENTO, E DAS IGUARIAS PREPARADAS PELOS CHEFS É NECESSÁRIO ADQUIRIR O KIT, NO VALOR DE 6 EUROS QUE INCLUI COPO DE PROVA E O TÃO FAMOSO GARFO QUE CARACTERIZA O EVENTO E A PRAIA DA VAGUEIRA.

A PAR DESTAS ATIVIDADES, TRANSFORMAMOS OS BARRACÕES DA ARTE XÁVEGA EM AUTÊNTICAS SALAS DE *FINE DINING*. AO ALMOÇO DE SÁBADO E DOMINGO IREMOS TER EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS INTIMISTAS ENTRE UM CHEF, UM SOMELLIER E UM LOCAL. JÁ OS JANTARES DE SEXTA, SÁBADO E DOMINGO GIRARÃO EM TORNO DO TEMA DO EVENTO, COMPOSTOS POR 5 MOMENTOS (5 CHEFES, 5 PRATOS, 5 SOMELLIERES, 5 VINHOS). ESTAS EXPERIÊNCIAS REQUEREM RESERVA ANTECIPADA E O PREÇO DAS MESMAS É DISPONIBILIZADO SOB CONSULTA.

CARTAZ COMPLETO EM: WWW.VAGOSSENSATIONGOURMET.COM