

# Estrelas Michelin à descoberta do Azeite do Alentejo

30 de Novembro, 2018

A região do Alentejo vai ser a anfitriã de uma viagem gastronómica que, nos dias 4, 5, 6 e 7 de dezembro, traz a Portugal chefs de restaurantes premiados pelo Guia Michelin, degustadores de azeite e críticos gastronómicos internacionais. Organizada pelo CEPAAL – Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo, esta ação tem como objetivo dar a conhecer o Azeite do Alentejo no seu estado puro e como ingrediente essencial da dieta mediterrânica.

Geovane Carneiro, braço direito de Alex Atala e chef executivo do restaurante brasileiro D.O.M (duas estrelas Michelin), é um dos participantes neste tour gastronómico, que contará ainda com a presença, entre outros, de Ian Doyle (headchef no Oaxen Krog, na Suécia, que ostenta igualmente duas estrelas Michelin). O restaurante sueco Alöe e o dinamarquês Substans (ambos detentores de uma estrela Michelin) estarão também representados pelos seus chefs (Emanuel Tärnqvist e Jeff O'Neill, respetivamente).

No grupo de 12 participantes, provenientes de cinco mercados estratégicos para o Azeite do Alentejo (Brasil, Estados Unidos, Canadá, Dinamarca e Suécia), marcará também presença o norte-americano Curtis Cord, sommelier profissional de azeites, que, para além de editor do portal Olive Oil Times, fonte de informação do sector mais lida do mundo, é também presidente do conceituado concurso mundial NYIOOC – New York International Olive Oil Competition.

À semelhança da edição anterior deste tour gastronómico, que decorreu em abril passado, o programa inclui visitas a olivais e lagares, provas de azeite e degustação de pratos, inspirados e harmonizados com os azeites do Alentejo, região com uma paisagem rica e diversificada, onde se produz 78% do azeite em Portugal (campanha 2017/2018).

Simultaneamente, no lounge premium da TAP, no aeroporto de Lisboa, decorrerá uma ação de degustação dos Azeites do Alentejo.

Esta iniciativa é organizada no âmbito do projeto “Promoção do Azeite do Alentejo nos Mercados Externos”, através do qual o CEPAAL pretende reforçar a sua estratégia de promoção externa e dar a conhecer a novos mercados o Azeite do Alentejo e as empresas produtoras. O objetivo é contribuir para o aumento das exportações, dar visibilidade coletiva a este produto, dinamizar a economia da região e conferir maior competitividade ao sector.

O projeto “Promoção do Azeite do Alentejo nos Mercados Externos” é co-financiado pelo Alentejo 2020, no âmbito do Programa Operacional Regional do Alentejo. O investimento total é de 320.682 euros, dos quais 256.546 euros são provenientes do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER).