


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Regional	
Título: Chef José Avilez concebeu combinações ideais para acompanhar o Vinho do Porto					Temática: Generalista	
2006/10/05	O COMÉRCIO DE GAIA – PRINCIPAL	Pág.16	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: n.a.

EL CORTE INGLÉS

“Chef” José Avilez concebeu “combinações ideais” para acompanhar o Vinho do Porto

**T
F**

SÉRGIO PIRES
JOSÉ FERREIRA

O El Corte Inglés promoveu, na passada semana, uma harmonização de Vinho do Porto, apresentando pratos propositadamente concebidos para o efeito pelo “chef” José Avilez.

“Fole-gras” com flor de sal e pimenta rosa e bombons de chocolate negro foram as sugestões para acompanhar os néctares do Douro. “Procurei fazer as receitas que seriam combinações ideais para o Vinho do Porto, misturando intuição e técnica”, sublinhou o “chef”, que ainda revelou o prazer que teve “ao vir de Lisboa para ter uma agradável conversa sobre vinhos e comida.”

De referir, que, no evento, realizado no restaurante da superfície comercial, marcou igualmente presença José Amaral, representante do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, instituição dinamizadora desta mostra. Para ele, iniciativas como esta têm como objectivo fazer com que todos “gostem e conheçam mais o Vinho do Porto, e apreciem a culinária portuguesa.” O patrocínio deste evento coube ao El Corte Inglés que, na pessoa do seu responsável pelas relações externas, ressaltou o interesse que esta área comercial tem em “promover tudo que seja próximo desta região, fazendo periodicamente realizações deste tipo.”

