



Jantar temático sobre bacalhau no Balcony Restaurant do Grand Hotel

O Balcony Restaurant, inserido no Grand Hotel Açores Atlântico, o hotel cinco estrelas da Bensaude Hotels Collection em Ponta Delgada, vai realizar uma nova edição do Jantar Temático Vínico das Rotas da Insulana de Navegação no próximo dia 24 de Março.

“O bacalhau dá o mote para esta experiência enogastrónomica recheada de sabores e sensações únicas, num jantar que propõe uma viagem pelas históricas rotas da Empresa Insulana de Navegação, a bordo do Balcony Restaurant, onde a gastronomia, os vinhos e o serviço são embaixadores de prestígio”, anuncia o hotel.

Parte desta história será contada com ligação aos primeiros passos do centenário Grupo Bensaude com a criação em 1866 da Parceria Geral das Pescas, especializada na pesca do bacalhau, para sempre ligada à mítica Frota Branca que operava nos mares gélidos da Terra Nova e da Gronelândia.

Esta empresa contava com vários navios famosos, tais como, o Argus, o Hortense, o Gazela ou o Creoula, construído no tempo recorde de 62 dias úteis, em 1937, e ainda a navegar na Marinha Portuguesa.

“Esta empresa extingui-se em 1999, mas deixou uma marca profunda quer

na pesca, quer na seca do bacalhau, e é neste contexto histórico que vamos visitar gastronomicamente este produto tão versátil e tão cultural da nossa gastronomia através das texturas, cores, subprodutos e pontos de salga que o compõem nas diversas fases, aliando a tradição do sabor à inovação”, refere o chef José Gala em género de coordenadas para esta navegação.

A Herdade do Esporão foi o parceiro vínico convidado a bordo, que, para além da elevada qualidade que aportam à experiência, coincidem com a Bensaude Hotels Collection na partilha de pilares ligados à tradição, história e inovação. O jantar

vai contar com a presença da equipa de enologia da Herdade do Esporão que vai propor uma viagem, neste caso terrestre, pelo Alentejo, passando pelo Douro e pela região dos Vinhos Verdes. “A seleção vai ser acompanhada por uma apresentação sobre as respectivas castas e a forma como evolui em garrafa para finalizar com um inconfundível vinho do Porto”, explica o chefe de restaurante Acácio Oliveira.

Este jantar especial começa pelas 19h30 e tem o custo de 85,00 por pessoa. As reservas são limitadas a 70 pessoas, com pré-pagamento, através do telefone +351 296 302 200 ou do email: ghaa@bhc.pt.