

Gabinete de Turismo e Comunicação

Nota de Imprensa n.º 72 | 20 de junho de 2022

Para mais informações contactar o Gabinete de Turismo e Comunicação

234 799 600 | 968 564 010 | comunicacao@cm-vagos.pt

**"CHEFS E PESCADORES REUNIDOS À MESA
PARA MAIS UM VAGOS SENSATION GOURMET"
1, 2 e 3 de Julho, Praia da Vagueira, Aveiro**



O Vagos Sensation Gourmet Regressa à Praia da Vagueira de 1 a 3 de julho de 2022. A 7ª Edição do evento coloca lado a lado chefs e cozinheiros da região, e pretende ser um manifesto sobre a gastronomia dos tachos e a ousadia da cozinha de autor.

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 **"The Best Edition"**, em homenagem ao **Chef Joe Best, mentor e um dos padrinhos do evento**, figura assídua em todas as edições desta iniciativa. "A partida do Joe Best deixou um enorme vazio e muita saudade. O Joe (Chef de cozinha José Besteiro) sentia a Praia da Vagueira também como sua. A paixão pela cozinha refletia-se no que esta terra e as suas gentes lhe davam todos os anos – uma partilha de conhecimento pela cozinha nacional, que sempre captou o espírito e o ritmo da aldeia piscatória. O evento é uma enorme declaração de amor a Vagos e à Praia da Vagueira. A ideia é tentar partilhar (com os visitantes) tudo aquilo que faz da Praia da Vagueira um local tão especial", explica Tony Martins, um dos criadores do evento.

Uma vez mais o Vagos Sensation Gourmet une os pescadores locais e os cozinheiros amadores do município aos mais conceituados chefs nacionais e internacionais. Juntos, estão empenhados em demonstrar que a cozinha portuguesa não se resume a bacalhau e pastéis de nata e que a tradição dos tachos combina na perfeição com o atrevimento e a elegância da alta cozinha. Michel Van Der Kroft, Graeme Cheevers, Óscar Geadas e Diogo Rocha, são alguns dos rostos Michelin que marcam presença nesta edição, a par de outros nomes conhecidos do panorama nacional como Ann Kristin, Hugo Alves e Luísa Ferreira (Blogger do projeto Sardinha Fora da Lata). A este leque de luxo, esta edição acolhe como embaixador o apresentador de TV, locutor de rádio **João**



Gabinete de Turismo e Comunicação

Nota de Imprensa n.º 72 | 20 de junho de 2022

Para mais informações contactar o Gabinete de Turismo e Comunicação

234 799 600 | 968 564 010 | comunicacao@cm-vagos.pt

Paulo Sousa que irá viver, partilhar e documentar a sua experiência através das redes sociais e, também, das do evento! De referir um novo input do evento com as participações dos conceituados sommeliers portugueses António Lopes, André Figuinha, João Chambel, Sérgio Marques e Nuno Graça.

Workshops, showcooking, degustações, palestras, provas comentadas e música fazem parte do programa deste ano. A entrada no Vagos Sensation Gourmet é gratuita (os workshops requerem inscrição prévia), mas para usufruir das iguarias preparadas pelos chefes é necessário adquirir o kit (5€) que inclui copo de prova e o tão famoso garfo que caracteriza o evento e a Praia da Vagueira.

[Cartaz completo em www.vagossensationgourmet.com](http://www.vagossensationgourmet.com)