



Público
Fugas

10-09-2016

Periodicidade: Diário

Classe: Informação Geral

Âmbito: Nacional

Tiragem: 51453

Temática: Agro-alimentar

Dimensão: 602 cm²

Imagem: S/PB

Página (s): 26

Que ananás é aquele que me chama para a mesa?

A Grande Lisboa vai receber a Pineapple Week, é dizer, a semana do ananás. Mas, na verdade, não só haverá muito mais para comer do que só aquela infrutescência tropical como esta semana tem 10 dias. A primeira Pineapple Week - Hotel à Mesa (a fruta é para aqui chamada porque, curiosamente, é símbolo da hospitalidade) vai juntar vários hotéis da região sob um mote: dar a provar os seus restaurantes a muito mais gente, seguindo a tendência de pôr fim à ideia de que os serviços dos hotéis são só para quem neles está instalado. Para mais, e ultimamente multiplicam-se exemplos, a hotelaria portuguesa tem cada vez mais restaurantes que valem por si. O conceito foi desenvolvido pela Chefs Agency, que se define como agência de comunicação especializada em gastronomia, e recebeu o apoio da AHP - Associação da Hotelaria de Portugal.



PHOTOS: CULTURA

A primeira Pineapple Week - Hotel à Mesa vai juntar vários hotéis da região sob um mote: dar a provar os seus restaurantes a muito mais gente, seguindo a tendência de pôr fim à ideia de que os serviços dos hotéis são só para quem neles está instalado

É assim que, de 29 de Setembro a 9 de Outubro, pelo menos Lisboa, Oeiras, Cascais, Sintra e Mafra vão ter restaurantes hoteleiros de portas abertas a todos, do Arola do Penha Longa ao Lisboeta da Pousada de Lisboa ou Paronama do Sheraton,

propondo menus especiais integrados nestes dez dias especiais. Todos os menus incluirão entrada, prato principal, sobremesa e café por um preço que será de 25, 35 ou 45 euros, conforme cada unidade hoteleira defina. Em geral, promete-se “uma

experiência gastronómica única”.

Além dos restaurantes, também os bares de cada hotel aderente terão atracções especiais: entre as 17h30 e 19h30 serão dadas a provar “em pequenas doses” exemplos da carta, convidando toda a gente a petiscar.

Cada bar terá também um cocktail especial (desenvolvido a partir da fruta-fétiche do evento) por “um preço convidativo”, garantem.

As reservas devem ser efectuadas directamente em cada hotel, havendo “um número de lugares limitado para a Pineapple Week em cada restaurante”.

A ementa desta “semana do ananás” ainda poderá crescer mas, para já, estão confirmados restaurantes como Lisboeta (Pousada de Lisboa), Albatroz (hotel homónimo de Cascais), Reserva (Villa Cascais), Rocca (Quinta da Marinha), Panorama Sheraton Lisboa), Sítio (Valverde, Lisboa), Fábrica de Santiago (Santiago de Alfama, Lisboa), Inevitável (Vila Galé Palácio dos Arcos, Paço de Arcos), Lawrence's (Sintra), Inevitável Vinhos e Petiscos (Vila Galé Estoril), Falstaff (Vila Galé Ópera, Lisboa), Viva Lisboa (Hotel Neya Lisboa), Grill do hotel Baía (Cascais), Taberna da Praça (Pousada de Cascais), Open (Santa Marta, Lisboa), Saldanha Mar (Double Tree Hilton, Lisboa), Arola (Penha Longa, Sintra), Ypsilon (Oitavos, Cascais).

www.pineapple-week.com