



Jamboree at the Lighthouse 2018

ARTE E CULINÁRIA
CASCAIS

qui, setembro 13 – sexta,
setembro 14, 2018
20:00 – 00:00

Foro

Farol Museu de Santa Marta, Praceta
Farol, 2750-642 Cascais
Telefone: 960-295-398

Entradas

[Comprar bilhetes](#)

Mais informações

[Jamboree at the Lighthouse](#)

Créditos

Organizado por Piñata Productions e
Mastropiero Gastrobar y Jardín



“Jamboree at the Lighthouse” é um evento de duas noites composto por concertos de música e uma mostra de gastronomia da mão de vários chefs espanhóis

O Farol de Santa Marta vai acolher duas noites especiais de música e gastronomia espanhola ao lado do oceano.

Jamboree at the Lighthouse é um evento de duas noites onde música e gastronomia se juntam para oferecer uma experiência inolvidável. A história mística do Atlântico irá ser contada através de diferentes notas e sabores, e o Faro de Santa Maria de Cascais é o anfitrião perfeito.

Noite em Sevilha, 13 de setembro de 2018 às 20h00

Música: David de Jacoba & Diego del Morao (Flamenco)

David de Jacoba é um dos cantores jovens mais interessantes na atual cena do Flamenco. Ele está entre os artistas que conseguem fazer a diferença, devido à sua forte personalidade. Ainda que na base de sua pirâmide está o gênio Camarón de la Isla, a extensão ao vértice lembra a forma de sentir do cantor motrileño. Com um som Flamenquíssimo tem um domínio do baixo característico apenas de vozes privilegiadas, David destaca-se como um dos artistas de Flamenco capaz de recordar as origens e ao mesmo tempo trazer um novo ar num mundo excessivamente estático.

Diego del Morao é o último elemento de uma das mais importantes casas de guitarra da história. Hoje é considerado por muitos o guitarrista mais relevante de flamenco. Del Morao, possivelmente, criou a coisa mais difícil em qualquer arte, uma maneira muito reconhecível de tocar. Um selo. Conta com uma legião de



seguidores fiéis. Destaca-se pelo seu nível rítmico avançado e pela sua capacidade de acompanhar e enaltecer o cantor.

Gastronomia: A Invasão Gourmet Espanhola com os Chefs Carlos López e Víctor Corchado

Carlos López é o Chef do Restaurante Robata no Hotel Destino Ibiza, que pertence ao grupo Pacha. Ele define-se como um Chef atual que utiliza os produtos tradicionais com um toque de gastronomia moderna. No seu histórico profissional, podemos apresentá-lo como co-fundador e Chef do La Guajira (Mérida), Chef do Hotel Hermitage (Andorra), gerido por Nandu Jubany (1 estrela Michelin), Chef do Restaurante Mosaik (Marbella), que pertence à prestigiada cadeia BlueCity e Chef do Restaurante Marinero (Castro Urdiales), que se especializa em produtos do mar.

O Chef Víctor Corchado tem uma longa carreira com reputação no ramo da gastronomia. Com formação académica em Gestão de Cozinha e Gestão de Restaurantes, cursos de especialização em pastelaria com o Chef de Pastelaria Antonio Bachour e várias fases em Paris, destaca-se a sua passagem pelos reconhecidos restaurantes Atrio e Martin Berasategui, com duas e três Estrelas Michelin respectivamente, onde ele completou a sua formação, e como Chef no hotel 5 estrelas de luxo de Menorca Can Faustino Relais & Chateaux. Corchado conta com o prémio Spike 2015, um prémio que distingue a melhor oferta gastronómica Cordero de Extremadura 'Corderex e, em 2017, foi semifinalista no Concurso Chef de Cozinha do Ano. Em Maio de 2016 chega a Valbusenda e assume a cozinha do Restaurante Nube como Chef Executivo.

Noite em Nova Orleans, 14 de setembro de 2018 às 20h00

Música: Shirley Davis and The Silverbacks (Soul)

Shirley Davis and the Silverbacks regressam com um álbum muito pessoal em que mergulharam nos sons/melodias e ritmos presentes em *Black Rose*, mas de uma forma mais consciente, no qual trataram de todo o processo desde a composição até à gravação, para alcançar uma simbiose perfeita que fez o projeto crescer e fortalecer a essência única que os caracteriza. *Wishes & Wants* é um álbum arriscado, intenso e comprometido, com muito boas canções.

Os Silverbacks mostraram mais uma vez que estão em um nível alto e Shirley Davis deu o melhor de si de forma a que a música conseguisse brilhar com a luz de uma estrela. 10 músicas que refletem perfeitamente o momento em que a banda está a viver e seu desejo de se destacar. Este ano, Shirley Davis completa 20 anos como artista e será também o ano em que sua música passará pela Europa para se tornar a diva da alma europeia, como Sharon Jones, a sua madrinha, disse que estava destinada a ser.



Gastronomia: A Conexão dos Sabores Criolhos com os Chefs Ángel Moza e Víctor Corchado

Ángel Moza (Mastropiero Gastrobar y Jardín) inicia sua carreira gastronómica em restaurantes tradicionais da cidade de Cáceres. A sua inquietude, enorme talento e brilhante gestão levam-no a ser o responsável da cozinha Mastropiero Gastrobar y Jardín. Lidera uma oferta que se baseia na combinação de produtos locais com sabores asiáticos e latino-americanos, dando origem a uma fusão original e exótica.

JAMBOREE

AT THE
lighthouse

2 NOITES ESPECIAIS DE MÚSICA E GASTRONOMIA
COM A MAGIA DO MAR

FAROL DE SANTA MARTA · CASCAIS

13 SETEMBRO 2018 · 20H
NOITE EM SEVILHA
**David de Jacoba e
Diego del Morao**
+ A INVASÃO GOURMET ESPANHOLA COM OS CHEFES
CARLOS LÓPEZ E VÍCTOR CORCHADO

14 SETEMBRO 2018 · 20H
NOITE EM NOVA ORLEÃES
**Shirley Davis
and The Silverbacks**
+ A LIGAÇÃO DOS SABORES CRIoulos COM OS CHEFES
ÁNGEL MOZA E VÍCTOR CORCHADO

BILHETES
jamboreeatthelighthouse.com / bol.pt

PROMOVIDO POR COM O APOIO DE