



Chef Pedro Pena Bastos leva a filosofia wabi-sabi para a Chefs' Collection

Da parceria com o famoso Chef Pedro Pena Bastos e a Vista Alegre surge a mais recente criação da Chefs' Collection – Wabi-sabi. Wabi-sabi é uma filosofia japonesa que se refere à beleza do irregular ou incompleto. Este conceito de que tudo é transitório, e nada é perfeito ou imutável, foi escolhido por Pedro Pena Bastos como influência para a criação deste prato que pode ser usado como taça. O delicado trabalho de relevos na porcelana lembra raízes que se apoderam do prato, como as heras povoam imponentes edifícios históricos, dando-lhes uma beleza adicional, onde a natureza se impõe. Integrada na coleção Chefs' Collection, esta peça em biscuit alia a dimensão ideal para a melhor experiência de degustação a uma área de empratamento bem delimitada, e a única porção vidrada do prato, com profundidade para colocação de molho. Wabi-sabi irá proporcionar uma distinta e renovada experiência sensorial à mesa. Relativamente a esta parceria, o Chef Pedro Pena Bastos salienta: "O desafio veio acordar um sonho de há muitos anos, a possibilidade de criar uma peça que transmite e me ajuda a expressar a minha cozinha de uma forma simples e elementar respeitando o que acredito serem os meus pilares na cozinha. O contraste entre a natureza, com as suas formas

