

新聞稿

澳娛綜合代表澳門參與意大利帕爾馬「九月美食節」

弘揚澳門土生菜文化 盡展「創意城市美食之都」魅力

（澳門，2024 年 9 月 28 日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）榮幸獲選為澳門唯一代表，參與意大利帕爾馬著名美食活動「九月美食節」，積極推廣澳門作為聯合國教科文組織「創意城市美食之都」的多元美食魅力。活動除了展現帕爾馬同樣作為「創意城市美食之都」的豐富美食傳統，亦呈獻澳門獨有的土生菜風味。

澳娛綜合常務董事何超鳳表示：「澳娛綜合非常榮幸代表澳門到帕爾馬參與這場意義非凡的文化交流活動。我們很感激有這個機會在美食節上展示澳門與別不同的美食傳統，向世界分享我們中西交融的歷史底蘊和城市特色。同時，透過對美酒佳餚的共同熱愛，我們代表本澳與世界各地的朋友締結友誼，並熱切期盼他們來訪，開展未來的美食合作。」

活動期間，澳娛綜合旗下澳門新葡京的當奧豐素意式料理主廚 **Francesco Magni** 獲選代表澳門參與美食節，並於 9 月 26 至 28 日參加一系列的活動。9 月 26 日，主廚 **Francesco** 與當地廚師團隊合作打造聯乘晚宴，為 40 位賓客呈獻四道糅合澳門土生菜和意大利風情的佳餚。分別以澳門聞名的馬介休（即葡萄牙鱈魚）搭配馬來西亞和印度的香料的**馬介休配綠咖喱**，以及兩款分別以粵式慢煮叉燒及意式經典素餡為餡料的**意大利雲吞**，喚醒賓客味蕾；主菜則為融入意式風味的土生菜 — **澳門免治**，並以帕爾馬火腿及當地紅酒提升風味。最後，精心選用意大利當地牛油焗製的新葡京經典**酥皮葡撻**，為盛宴畫上完美句號。

翌日，主廚 **Francesco** 出席分享會，介紹澳門豐富的美食文化和主要旅遊景點，展現澳門充滿創意的烹飪氛圍，故此榮獲聯合國教科文組織「創意城市美食之都」的稱號，充分反映澳門多元的美食藍圖，無論是廣受歡迎的街頭小食，抑或米芝蓮星級佳餚，都應有盡有，展現澳門的活力與文化。

9 月 28 日，主廚 **Francesco** 聯同一眾主廚於百味來烹飪學院（Academia Barilla）主持「澳門歡迎你」（Welcome to Macao）廚藝表演，為 50 位賓客製作澳門最具代表性之一的菜餚 — 非洲雞。有別於其名字的是，這道菜是經典的澳門美食，由土生葡人廚師於 20 世紀 40 年代創作，融合了印度香料、馬來西亞和印尼的椰子風味、葡萄牙香草以及五種粵菜香料，反映了葡萄牙航海歷史，並充分展示澳門多元飲食文化。



由聯合國教科文組織主辦的「九月美食節」貫穿整個 9 月，為全城矚目的美食盛會。意大利帕爾馬舉辦了一系列圍繞美食及創意的文化活動，包括美食、演唱會、工作坊、電影觀賞會、書籍推介等七個與創意城市網絡範疇相關的活動。

- 完 -



新葡京的當奧豐素意式料理主廚 Francesco Magni 獲選代表澳門參與意大利帕爾馬著名美食活動「九月美食節」。





主廚 Francesco 獲邀於 9 月 26 至 28 日參加一系列的活動，包括與當地廚師團隊合作呈獻四道糅合澳門土生菜和意大利風情的聯乘晚宴；出席分享會介紹澳門豐富美食文化和主要旅遊景點，以及主持「澳門歡迎你」廚藝表演，製作澳門最具代表性之一的菜餚 — 非洲雞。