

**Maria João de Almeida**

*apresenta*

# *Vinho à Mesa*

Treze Chefes, Treze Regiões,  
265 Vinhos



**DESASSOSSEGO**  
LIVROS PARA PENSAR



# ÍNDICE

Agradecimentos .....	9	Branco Estruturados para Prato Principal ...	91
Prefácio – Duarte Calvão .....	11	Tintos Estruturados para Prato Principal ...	94
Prefácio – Frederico Falcão .....	13	Porto Tawnies para Sobremesa .....	97
Introdução .....	15	Receitas .....	103
Mapa .....	17		
O Sorteio .....	18		
<b>VINHOVERDE</b> .....	<b>21</b>	<b>BAIRRADA</b> .....	<b>111</b>
O Chefe – João Rodrigues .....	25	O Chefe – Leonel Pereira .....	115
O Vinho e as Harmonizações .....	26	O Vinho e as Harmonizações .....	117
Branco para Entrada .....	28	Espumantes para Entrada .....	119
Branco Estruturados para Prato Principal ...	31	Branco Estruturados para Prato Principal ...	122
Tintos Estruturados para Prato Principal ...	34	Tintos Estruturados para Prato Principal ...	125
Porto LBV para Sobremesa .....	36	Vintage para Sobremesa .....	128
Receitas .....	41	Receitas .....	133
<b>TRÁS-OS-MONTES</b> .....	<b>49</b>	<b>DÃO</b> .....	<b>141</b>
O Chefe – Miguel Laffan .....	53	O Chefe – Rui Paula .....	145
O Vinho e as Harmonizações .....	55	O Vinho e as Harmonizações .....	147
Branco para Entrada .....	57	Branco para Entrada .....	149
Branco Estruturados para Prato Principal ...	60	Branco Estruturados para Prato Principal ...	152
Tintos Estruturados para Prato Principal ...	63	Tintos Estruturados para Prato Principal ...	155
Porto Tawnies para Sobremesa .....	66	Porto Tawnies para Sobremesa .....	158
Receitas .....	71	Receitas .....	163
<b>DOURO</b> .....	<b>83</b>	<b>BEIRA INTERIOR</b> .....	<b>173</b>
A Chefe – Justa Nobre .....	87	O Chefe – José Avillez .....	177
O Vinho e as Harmonizações .....	88	O Vinho e as Harmonizações .....	179
Espumantes para Entrada .....	90	Branco para Entrada .....	181
		Branco Estruturados para Prato Principal ...	184
		Tintos Estruturados para Prato Principal ...	187

Porto Vintage para Sobremesa .....	190	Branco Estruturados para Prato Principal ...	310
Receitas .....	195	Tintos Estruturados para Prato Principal ...	313
<b>LISBOA .....</b>	<b>207</b>	Vintage para Sobremesa .....	316
O Chefe – Ricardo Costa .....	211	Receitas .....	321
O Vinho e as Harmonizações .....	213	<b>ALGARVE .....</b>	<b>329</b>
Branco para Entrada .....	215	O Chefe – Diogo Rocha .....	333
Branco Estruturados para Prato Principal ...	218	O Vinho e as Harmonizações .....	334
Tintos Estruturados para Prato Principal ...	221	Rosé para Entrada .....	336
Generoso para Sobremesa .....	224	Branco Estruturados para Prato Principal ...	339
Receitas .....	229	Tintos Estruturados para Prato Principal ...	342
<b>TEJO .....</b>	<b>237</b>	Portos Branco para Sobremesa .....	345
O Chefe – Alexandre Silva .....	241	Receitas .....	351
O Vinho e as Harmonizações .....	243	<b>MADEIRA .....</b>	<b>359</b>
Rosé para Entrada .....	245	O Chefe – Miguel Castro e Silva .....	363
Branco Estruturados para Prato Principal ...	248	O Vinho e as Harmonizações .....	364
Tintos Estruturados para Prato Principal ...	251	Espumantes para Entrada .....	366
Para a Sobremesa .....	254	Branco Estruturados para Prato Principal ...	367
Receitas .....	259	Tintos Estruturados para Prato Principal ...	370
<b>PENÍNSULA DE SETÚBAL .....</b>	<b>267</b>	Madeiras para Sobremesa .....	373
O Chefe – Vítor Sobral .....	271	Receitas .....	379
O Vinho e as Harmonizações .....	273	<b>AÇORES .....</b>	<b>387</b>
Branco para Entrada .....	275	O Chefe – Pedro Lemos .....	391
Branco Estruturados para Prato Principal ...	278	O Vinho e as Harmonizações .....	393
Tintos Estruturados para Prato Principal ...	281	Rosé para Entrada .....	395
Moscateis para Sobremesa .....	284	Branco Estruturados para Prato Principal ...	396
Receitas .....	291	Tintos Estruturados para Prato Principal ...	399
<b>ALENTEJO .....</b>	<b>299</b>	Generoso para Sobremesa .....	401
O Chefe – Henrique Sá Pessoa .....	303	Receitas .....	407
O Vinho e as Harmonizações .....	305		
Branco para Entrada .....	307		

# AGRADECIMENTOS

À minha família e aos meus amigos, por desculparem as minhas ausências e pelo amor que me dão.

Ao Jorge Simão, autor das fotografias deste livro, pelo seu talento e paciência.

Ao Pedro Bettencourt, pela foto de capa, por saber tão bem captar-me, pela amizade de sempre.

A todos os envolvidos neste processo: chefes de cozinha, comissões vitivinícolas, produtores, enólogos, comerciais, distribuidoras e garrafeiras. Um especial agradecimento pela paciência extra ao Rodolfo Queiroz (CVR Beira Interior), Graça Silva (CVR Dão), José Miguel Meneses Almeida (CVR Bairrada), Francisco Pavão (presidente CVR Trás-os-Montes), Henrique Soares (presidente CVR Península de Setúbal), Patrícia Mateiro (CVR Tejo) e ao Manuel Janeiro (proprietário da garrafeira/restaurante Veneza, em Albufeira/Algarve).

Ao Duarte Cardoso e ao Nuno Seabra Lopes, pelo apoio, amizade e por me terem emprestado o armazém para receber e dividir os vinhos.

Ao Frederico Falcão (presidente do IVV) e ao Duarte Calvão (jornalista e crítico de gastronomia), pelo entusiasmo, cumplicidade e amizade.

À Garrafeira Estado d'Alma, ao Tiago Paulo, por disponibilizar o espaço para o sorteio, ao Carlos Jorge e ao João Chambel, pela amizade e por servirem de testemunhas.

Ao Ralf Schmidt-Stosberg, representante da Schott Zwiesel, pelo apoio, por sempre acreditar e pela amizade.

Finalmente, à editora Saída de Emergência, por me ter escolhido para fazer mais um livro. É um prazer trabalhar convosco.



# PREFÁCIOS

**N**em sempre temos noção do difícil que é escolher o vinho mais adequado para acompanhar determinado prato. Todos temos na cabeça a clássica dicotomia “peixes com branco, carnes com tinto”, mas há uma infinidade de fatores que a podem alterar. Além de haver também uma outra infinidade de brancos e de tintos, para já não falar de vinhos generosos. Basta a utilização de uma simples erva aromática, de uma fruta num molho, de uma maneira de cozinhar, para tudo mudar. Encontrar a harmonização certa é uma das especializações mais exigentes que conhece e um bom escanção vale o seu peso em ouro.

Para mim, quem sabe de cozinha são os cozinheiros. Não são críticos, jornalistas, *bloggers*, gastrónomos ou outros “entendidos”. Devemos tentar saber escrever e descrever, mas nunca devemos competir com quem dedicou a vida à cozinha, quem trabalha todos os dias muitas horas a criar, a provar, a testar pratos com os ingredientes mais variados, que sabe de cor como cada um pode influenciar o resultado final, como uma determinada técnica culinária consegue transformar um produto. Estar à mesa com um bom cozinheiro e ver como ele analisa o que come é uma lição de humildade que recomendo a quem tem peneiras de perceber alguma coisa sobre o assunto.

Por isso, é felicíssima a ideia que a Maria João de Almeida teve de pôr alguns dos mais conceituados chefes portugueses a escolher pratos para alguns dos vi-

nhos mais emblemáticos das regiões portuguesas. Tal como acontece na nossa cozinha regional, também o vinho português é capaz de nos surpreender pela qualidade e variedade, bastando por vezes percorrer poucos quilómetros para encontrarmos propostas totalmente diferentes.

Frederico Falcão e eu, conforme prova a fotonovela que se publica, fomos testemunhas privilegiadas da seriedade (as fotografias podem enganar...) com que o processo decorreu, sem que nenhum chefe soubesse que região lhe ia calhar na rifa, ou, melhor, no sorteio. Sabendo que quase todos nós – e os chefes não são exceção – temos uma origem rural mais ou menos remota, uma parte do país com que temos maior afinidade familiar ou cultural, escolher as harmonizações certas com vinhos oriundos de regiões que nem sempre conhecemos bem é um desafio reservado aos melhores.

Os leitores deste interessante livro dirão se eles escolheram bem ou não, mas certamente que todos encontrarão preciosas indicações que os vão ajudar na próxima vez que pratos tão bons como estes venham para as suas mesas. Ficarão também a conhecer melhor a realidade dos vinhos portugueses – e a autora é das pessoas que melhor nos pode guiar na matéria –, mas também o percurso de nomes de chefes que mudaram a cozinha que se faz em Portugal nos últimos anos, titulares de restaurantes prestigiados, onde se vivem experiências gastronómicas únicas. E ainda de produtores e

enólogos que fizeram do vinho português um caso de êxito internacional.

Este livro é a demonstração objetiva daquilo que tantas vezes se diz sobre os hábitos dos portugueses – e dos europeus do Sul em geral – de que o vinho é para nós quase um produto gastronómico, um alimento, já que é quase sempre bebido à mesa a acompanhar a refeição. Deixemos para enólogos, provadores profissionais e outros especialistas a tarefa de provar e celebremos à mesa os ótimos vinhos portugueses, esvaziando

as garrafas até à última gota, acompanhando pratos de cozinheiros tão bons quanto os que figuram neste livro. Quem o ler certamente que ficará com vontade de o fazer, sentindo-se decerto muito contente por viver num país tão generoso, abençoado com vinhos e gastronomia de excelência.

**Duarte Calvão**

Jornalista de formação e coordenador do projeto  
Gastronomia da Associação de Turismo de Lisboa



**P**ara todos os amantes de vinho, como eu, primeiro escolhe-se o vinho e depois o prato que melhor o acompanha. Foi precisamente essa a lógica que fez a autora escrever mais esta grande obra do nosso sector vitivinícola.

É para mim uma enorme honra e privilégio ter sido convidado pela Maria João para escrever este prefácio. As suas abordagens desafiantes têm contribuído decisivamente para a ampla divulgação e consciente abrangência do sector dos vinhos à vida quotidiana. Da forma magistral a que a autora já nos habituou, este livro prende-nos à leitura e desvenda, subtilmente, os segredos do casamento perfeito entre o vinho e a comida. É um livro que nos indica o caminho mais acertado, a escolha dos pratos em função dos vinhos que se pretendem degustar.

A ideia de convidar reputados chefes de cozinha e desafiá-los a criar pratos para conjugar com os vinhos resultou na perfeição. Potencia-se a harmonização gastronómica, valorizando ambos os elementos numa lógica a que não estamos habituados! Nenhum se sobrepõe, antes confere ao vinho a iniciativa de olhar para a comida numa nova e desafiante perspectiva. É esta a receita certa para uma refeição de sucesso.

Longe das descrições de prova complexas e difíceis para qualquer consumidor, a Maria João utiliza nesta obra uma linguagem clara e acessível, descrevendo de forma única as regiões, os vinhos e as histórias por detrás de cada produtor, permitindo retê-las na nossa

memória e partilhá-las ao redor de uma mesa. E assim atribuímos a cada refeição uma especial e indelével recordação de sabor, de emoções e de conhecimento.

Ao longo das últimas décadas, os vinhos portugueses alcançaram uma grande notoriedade. E não falamos só da divulgação dos nossos vinhos em feiras, na imprensa ou nos prémios obtidos nos mais importantes concursos a nível mundial. O aumento do reconhecimento e valorização dos vinhos nacionais além-fronteiras é, essencialmente, expresso no crescimento das exportações em valor, assim como num mercado nacional a descobrir e a preferir cada vez mais os vinhos portugueses. São vinhos de qualidade mundial e, em todas as categorias, uma aposta segura. São distintos pelos seus *terroirs*, pelas suas castas autóctones e pelas pessoas que os produzem. Pela sua diversidade são surpreendentes, versáteis na adaptação a diferentes momentos de consumo, com uma excelente relação qualidade/preço e muito gastronómicos. Qualidades que se destacam entre os vinhos do mundo e nos trazem vantagens para continuar a trabalhar com afinco e a lutar pela sua promoção.

Obrigado, Maria João, pela riqueza deste testemunho escrito que tanto ajuda a valorizar o sector dos vinhos portugueses.

**FREDERICO FALCÃO**

Enólogo de formação,

Presidente do Instituto da Vinha e do Vinho



# INTRODUÇÃO

## UM CONCEITO DIFERENTE

Quando a Saída de Emergência me convidou a fazer mais um livro, o desafio incluía juntar o vinho à comida. Era algo que já tinha planeado fazer um dia. Durante muitos anos fui jornalista generalista, mas a gastronomia (comida e vinho) sempre se cruzou no meu caminho, principalmente nos últimos anos, em que aprofundei estas áreas. Por isso, o convite chegou em boa hora. No entanto, inventar um conceito diferente, que fugisse à básica paginação receita/fotografia do prato e do vinho, não foi fácil. Passei uns belos dias a idealizar o que seria este livro, a criar um conceito, a limar arestas, a pensar como poderia ser criativa e contornar algumas questões que iam surgindo.

Acabei por dividir o livro em 13 regiões vitivinícolas portuguesas (são 14 mas Távora-Varosa não se justificava estar presente pela sua pequena dimensão) e, para cada uma delas, atribuir um chefe de cozinha português. Assim se reuniu numa lista nomes de alguns dos mais reconhecidos chefes de cozinha nacionais, dos veteranos aos mais recentes, todos eles talentosos e incontornáveis, cada um à sua maneira. Todos contribuíram para a história e evolução da cozinha portuguesa e, por isso, foi um orgulho trabalhar com eles.

Para que não houvesse injustiças na atribuição das regiões aos chefes, foi realizado um sorteio numa das melhores garrafeiras de Lisboa – a Estado d’Alma – onde participaram duas importantes personalidades do sector, Frederico Falcão (enólogo de formação e presi-

dente do IVV – Instituto do Vinho e da Vinha) e Duarte Calvão (jornalista de formação e coordenador do Projeto Gastronomia da Associação de Turismo de Lisboa), que retiraram papéis de dentro de uma panela e de um copo de vinho gigantes. Foi assim que a cada chefe calhou na rifa uma região. Um desafio que os obrigou a cozinhar um menu para os vinhos dessa mesma região, e não o contrário. O único pedido que lhes foi feito foi que privilegiassem no menu (uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa) produtos portugueses.

Se a seleção de chefes foi terrível (há muitos chefes talentosos que não consegui incluir neste livro pelas mais diversas razões), a de vinhos não foi menos, tal é grande a nossa diversidade e qualidade. Mas lá consegui, contorcendo-me pelo meio. Selecionei marcas emblemáticas, para dar a conhecer histórias dos vinhos portugueses nas suas diversas regiões, mas também projetos mais recentes que hoje dão cartas. São, na sua maioria, vinhos topo de gama, mas também alguns de média alta. E não deixei de sugerir alguns vinhos de entrada que surpreendem pela sua belíssima qualidade. Pelo meio, tentei também que a maioria dos vinhos selecionados fosse produzida com castas portuguesas. A missão foi cumprida, embora contornando a regra em algumas regiões nacionais onde necessariamente incluí castas estrangeiras, já que alguns dos seus melhores vinhos as têm. Seja como for, são plantadas em solo português e traduzem o nosso *terroir*. Por último, a data de colheita dos vinhos não é indicada, já que aqui o que

mais importa são as suas histórias e o seu perfil geral (mantendo também o livro mais atual).

Entretanto, uma questão complicada surgiu quando pensei nas sobremesas. Tinha obrigatoriamente de destacar os generosos portugueses (licorosos produzidos em regiões demarcadas): vinhos do Porto, da Madeira, Moscatéis de Setúbal, de Carcavelos e do Pico. Mas, se nas suas regiões de origem os chefes harmonizaram as sobremesas com os respetivos vinhos generosos, nas outras regiões nacionais onde não existem generosos (apenas licorosos) foi privilegiado o vinho do Porto, mais reconhecido internacionalmente.

Fazer este livro foi o melhor caminho que encontrei para valorizar os nossos vinhos, os nossos chefes e os nossos produtos. Contar histórias. Mostrar as coisas boas que temos, e que não ficam atrás de quaisquer outras no mundo, através de uma obra de referência.

De resto, já se imagina. Este livro foi feito com muita dedicação, empenho e troca de ideias. Foram vividas muitas aventuras, algumas dificuldades, mas também momentos muito bem passados. É isso que queremos transmitir neste livro, através de uma linguagem envolvente e de um conceito gráfico inovador, de uma paginação criativa e bem-humorada que, apesar de manter a fotografia das receitas e dos vinhos, vai muito mais além. Tenho a certeza de que vão gostar.

## EU, O VINHO E A COMIDA

Quando comecei a estudar vinho em meados da década de 90, tive a sorte de assistir também ao início da revitalização da cozinha portuguesa no nosso país pelos chefes Vítor Sobral, Fausto Airoldi, Joaquim Figueiredo e Miguel Castro e Silva. Participava em jantares vínicos promovidos pelos produtores, que faziam e ainda hoje fazem questão de aliar os seus vinhos à boa comida em restaurantes de topo, tradicionais ou de alta cozinha. Daí a começar a investir em viagens gastronómicas foi

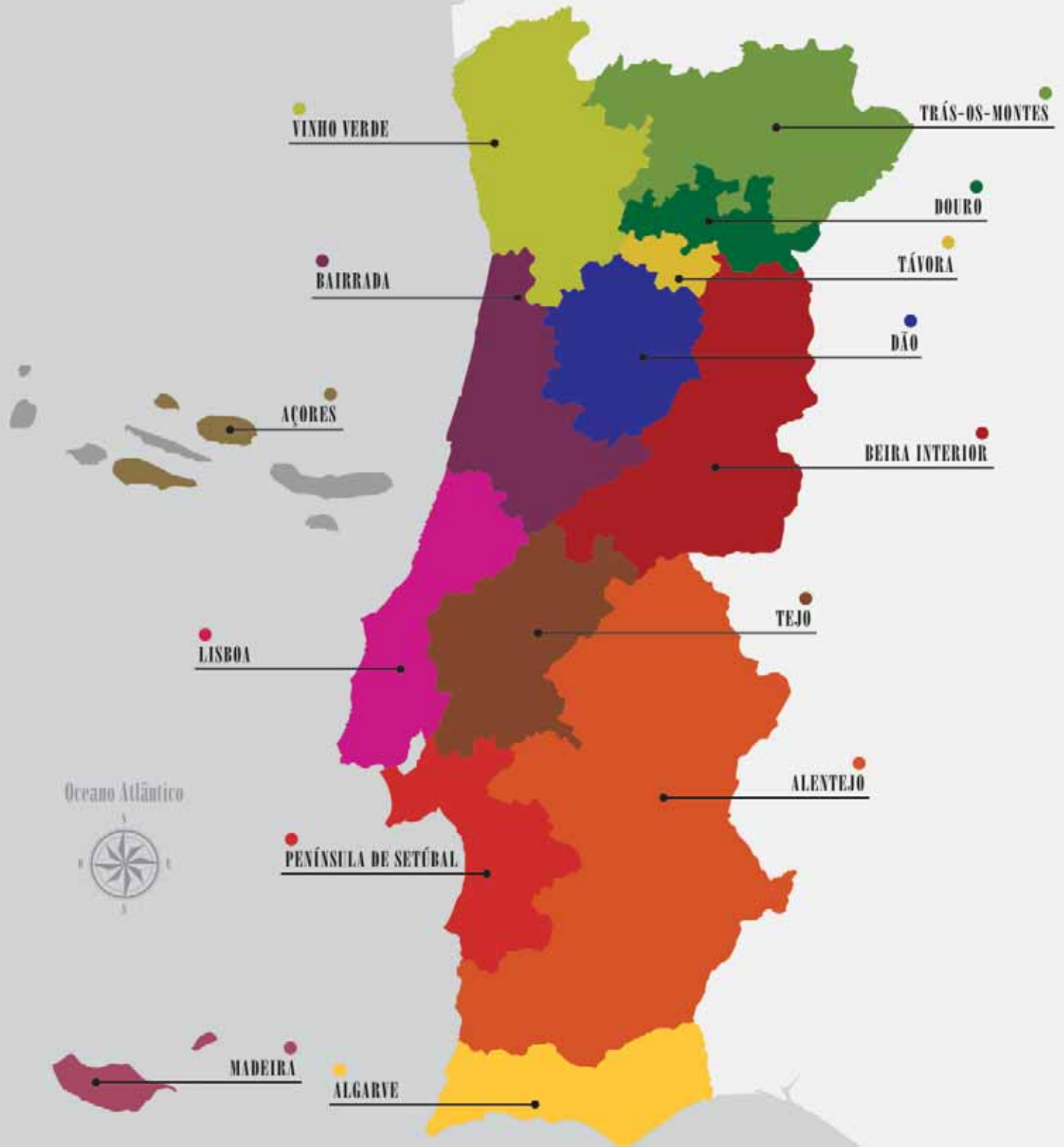
um passo. Escrevia na altura para diversos meios e, com o dinheiro que ganhava, viajava para aprender e descobrir cada vez mais vinhos e comidas do mundo.

Mais tarde, já a trabalhar no jornal *Expresso* e com maior bagagem gastronómica, coordenei diversas rubricas de vinho e comida, onde conheci e entrevistei muitos chefes de cozinha nacionais e internacionais. Fiz também parte da equipa fundadora do *Guia da Boa Cama Boa Mesa*, que me permitiu conhecer o melhor que existe em restaurantes, de norte a sul de Portugal. Foi também por esta altura que me inscrevi em alguns *workshops* de culinária e fiz dos meus amigos e familiares verdadeiras “cobaías”. Cozinhava pratos mais complexos, fazia belos empratamentos e harmonizava-os com vinhos. Jamais quis ser chefe de cozinha, mas foram serões onde não passei vergonha.

Pelo meio do meu percurso conheci ainda Lucas de Sousa, um viajado empresário brasileiro com uma cultura gastronómica vastíssima, que em Portugal apoiou e incentivou vários profissionais da área a evoluir. Foi através dele que fiz viagens gastronómicas que jamais esquecerei, a Espanha e a França, a alguns dos melhores restaurantes de alta cozinha do mundo, entre eles o afamado El Bulli, de Ferran Adrià. Tempos de aprendizagem pelos quais estou profundamente grata.

Mais tarde, já especializada na área, continuei a aprender, acompanhando sempre a evolução da gastronomia e as várias tendências pelas quais passou. No entanto, sendo o vinho e a comida mundos tão vastos, e o tempo escasso, tive de optar por dar maior atenção ao primeiro. Por essa razão, o desafio para fazer este livro veio na hora certa. Foi um prazer regressar ao mundo dos chefes, das nossas comidas, juntá-las aos nossos vinhos e dar a conhecer histórias que necessariamente se cruzam. Quem trabalha com vinho e comida tem essa sorte que é aproveitar com maior intensidade os aromas e os sabores da vida, das experiências que vivemos e nos tornam pessoas muito mais ricas.

# REGIÕES VITIVINÍCOLAS DE PORTUGAL



# O SORTEIO

É aqui que tudo se vai passar...

OPEN  
WELCOME

Cá estamos  
para o  
sorteio!

Ainda bem,  
estava a ver  
que não!

Vamos  
a isso!

Não podemos  
almoçar  
primeiro?

Temos de sortear  
uma região para  
cada chefe.

Apeteciavam-me  
umas pataniscas.

Com uns  
branquinhos a  
acompanhar, não  
iam nada mal.

Conheço aqui um restaurante  
perto. É jeitoso mas não  
tem chefes, só a D. Arminda.

A mim  
parece-me  
bem.







**VINHO VERDE**

# VINHO VERDE



Oceano Atlântico



**E**sta região tem a curiosa particularidade de ser mais conhecida por “Vinho Verde”, um nome que prevaleceu sob a sua designação oficial, o Minho. Não há outro exemplo assim no país. E porquê Vinho Verde? É certo que a região é húmida, favorece o crescimento de vegetação exuberante, mas não será por isso que se chama assim. No passado, os tradicionais sistemas de condução da vinha (Enforcado, Arjões, Latada) não contribuíam para um amadurecimento uniforme das uvas. Alguns cachos ficavam mais ou menos expostos ao Sol, uns mais em cima, outros mais abaixo, sendo na maioria das vezes apanhados ainda verdes. Por essa razão, as suas uvas davam origem a vinhos exageradamente ácidos, desequilibrados e com gás.

Outra versão mais recente da história remete o nome para um estilo de vinho leve, fresco e jovial. Seja como for, a verdade é que durante muitos anos a produção em quantidade prevaleceu sobre a qualidade, algo que se alterou por completo. A adoção de modernos sistemas de condução da vinha (Cordão e Cruzeta), os novos equipamentos nas adegas e uma nova vaga de enólogos mais viajados e informados trouxeram outra realidade à região. Ano após ano, produtores de vinho verde surpreendem consumidores nacionais e internacionais com produtos inovadores e de qualidade superior. Frescos e exuberantes, os vinhos são muito equilibrados, a maioria leves, frutados e pouco alcoólicos, mas outros também mais complexos, a revelar grande potencial de envelhecimento.

Situada a noroeste de Portugal, a região é uma das mais antigas a exportar os seus vinhos para mercados internacionais. Nos séculos XVI e XVII, os vinhos do

Vale do Minho e do Vale do Lima eram regularmente transportados para o Norte da Europa, nos mesmos barcos que traziam o bacalhau e outros produtos para sul. Já no reinado de D. Carlos, em 1908, foi atribuída a demarcação da respetiva área geográfica de produção da região do Vinho Verde.

Atualmente, a Denominação de Origem divide-se em nove sub-regiões: Monção, Lima, Basto, Cávado, Ave, Amarante, Baião, Sousa e Paiva. Cada uma com as suas particularidades, produzem distintos estilos de vinho. Se, por exemplo, a casta Alvarinho de Monção dá origem a um vinho branco seco e bastante encorpado, a casta Loureiro do Vale do Lima dá lugar a um vinho mais suave e perfumado.

A maioria dos vinhos produzidos na região é de castas brancas, entre elas a Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Aveso, Arinto (mais conhecida na região por Pedernã) e Azal. Mas também há os chamados verdes tintos, onde a casta Vinhão é a mais utilizada, dando origem a vinhos ácidos e de cor bastante carregada. As castas Borraçal, Brandelho, entre outras, também são utilizadas neste estilo de vinho. Ultimamente, rosés e espumantes têm sido igualmente produzidos com bons resultados.

A região é limitada a norte pelo rio Minho e pelo oceano Atlântico a oeste, predominando as serras no seu interior. Os solos são maioritariamente graníticos e o clima influenciado pelas brisas marítimas do oceano Atlântico, com temperaturas amenas durante o ano. No entanto, como os níveis de precipitação são elevados, mesmo em pleno verão, é uma região muito húmida e fresca.





## O CHEFE

JOÃO RODRIGUES

**N**asceu em Lisboa mas sempre teve uma ligação especial à terra e ao mar. O pai, de São Pedro do Sul, gostava de passear pelo país e partir à descoberta de novos lugares para caçar e pescar, sempre com os filhos atrás, de forma a cultivar na família essa proximidade com a natureza. Além disso, também os levava aos mercados para que pudessem aprender sobre os produtos, sentir os seus aromas e a sua frescura. Mal chegava a casa, agarrava-se aos tachos e panelas, que rapidamente começavam a fumar. O arroz de ervilhas quebradas, os peixes confecionados de diferentes formas, o cozido à portuguesa ou a feijoada de lebre são pratos que João se lembra de ver o pai fazer quando era miúdo. E, apesar de ter sido habituado a comer de tudo – sempre foi um bom garfo –, confessa que ainda não pode ver couves-de-bruxelas!

De tanto observar o pai, João já sabia cozinhar. Por essa razão, podia logo ter pensado em ser cozinheiro. Mas não. A música foi a sua primeira paixão. Durante a adolescência, tocava guitarra e baixo, chegando a formar bandas com amigos. Pensou até em ser músico, embora de uma forma mais alternativa. No entanto, e como praticava surf e *bodyboard*, o mar também lhe prendia a atenção. Ser biólogo marinho era outra hipótese, mas acabou por não optar por nenhuma. Quis antes gozar a vida e tirou um ano sabático para viajar e viver novas experiências. Depois disso, o pai interrompeu-lhe a boa vida: ou voltava a estudar, ou ia trabalhar. João escolheu a segunda hipótese, e

foi arranjar telefones para a PT, emprego que durou apenas até ao dia em que a irmã o lembrou dos seus dotes culinários. «Porque não ser cozinheiro?», perguntou-lhe ela. Assim se formou na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa um dos melhores chefes de cozinha portugueses.

João Rodrigues estagiou no Sheraton, e o seu primeiro emprego foi no Lisboa Plaza. Pelo meio fez ainda um curso de Produção Alimentar, na Escola de Hotelaria de Turismo do Estoril, onde foi o melhor aluno. Trabalhou depois no restaurante Bica do Sapato com o chefe Fausto Airoidi, mudando-se para o Hotel Ritz Four Seasons três anos depois, onde trabalhou ao lado dos chefes Stephane Hestin e Sebastien Gropelier, no restaurante Varanda. De seguida, voltou a trabalhar com o chefe Fausto Airoidi, no restaurante Pragma, no Casino de Lisboa. O ano de 2007 é de consagração, ao vencer o concurso de Chefe Cozinheiro do Ano. Em 2009 aceitou ser subchefe do chefe José Cordeiro no restaurante Feitoria do Altis Belém Hotel & Spa, 1 estrela Michelin, desde 2011. Em 2013, Cordeiro dedicou-se a novos projetos e João Rodrigues foi nomeado chefe do Feitoria, mantendo a estrela desde então.

Detentor de uma enorme criatividade, João prefere fugir das luzes da ribalta, mantendo um estilo *low-profile*, mas já não consegue fugir do reconhecimento público que alcançou. Dinâmico e altamente inovador, os pratos são a sua tela e a comida as suas tintas, criando verdadeiras obras de arte. Um mestre no seu ofício.



## O VINHO E AS HARMONIZAÇÕES

A relação de João Rodrigues com o vinho teve início na adolescência, nas refeições em família, mas só durante o seu percurso profissional começou a apreciá-lo melhor. Hoje, considera-se um bom apreciador. Gosta de o servir no copo no início da refeição e acompanhar a sua evolução de aroma e paladar até ao final da mesma.

As regiões de eleição passam pelo Douro e pelo Dão, principalmente tintos que conjugam estrutura, complexidade, frescura e elegância. Esse poder que marca mas não agride, e que tão bem liga com a comida. Por essa razão, a região do Vinho Verde foi para ele um desafio, mas também uma surpresa, já que ul-

timamente anda a gostar cada vez mais de brancos. Percebeu também que os verdes tintos, com fama de vinhos difíceis, aumentaram de qualidade nos últimos anos e estão mais interessantes. Para perceber quais os pratos que iria cozinhar, o trabalho de prova contou com o apoio do seu colega e amigo André Figui-nha, um dos bons *sommeliers* portugueses que com ele trabalha há anos no restaurante Feitoria, Altis Belém Hotel & SPA, em Lisboa. Uma cumplicidade em que basta um simples olhar para saber o que o outro está a pensar. Discutidas as opções, chegámos todos ao mesmo consenso.

## ENTRADA

Covela Avesso  
Choco no prato

**P**ara um vinho com uma só casta, um prato só com um produto, defende o chefe, optando pela simplicidade. O prato tem untuosidade, frescura e acidez, um registo que o vinho também apresenta. A Avesso é originária da região do Vinho Verde, da zona mais próxima do Douro, sendo aí que encontra solos mais secos e menos férteis para se desenvolver, ao contrário de outras zonas da região. Dá por isso um vinho diferente, com uma acidez muito equilibrada que conjugou muito bem com o prato.

## PRIMEIRO PRATO

Soalheiro Reserva  
Peixe e arroz de algas

**E**ste é um vinho envolvente, com boa complexidade, que fica bem com tudo o que seja marisco, porque tem notas salgadas mas também uma leve doçura própria da casta, o que intensifica os sabores do prato. A salicórnia é uma planta que cresce espontaneamente em ambientes salinos, e por isso também contém sal natural. Finalmente, o imperador, um peixe que se alimenta de bivalves e crustáceos, e por isso também tem um perfil mais salino do que outros peixes. Por tudo isto, não foi preciso adicionar sal ao prato. É tudo natural, e tudo se conjuga com este prato de mar. Há muito de Portugal neste prato, produtos nossos que evidenciam a nossa história e fazem uma ligação perfeita a este vinho.

## SEGUNDO PRATO

Vinhão Anselmo Mendes  
O porco e as batatas

**U**m vinho intenso tinha de ter um prato intenso, que envolvesse a boca e aguentasse o porco, sem se tornar enjoativo. A presa é uma peça com gordura e gelatina muito saborosas, e conseguiu aguentar-se muito bem com o vinho, que tem bom corpo e acidez. Já as batatas, cozinhadas de quatro maneiras diferentes, foram regadas com o sumo das mesmas, tendo o amido cozinhado dado ao prato um toque mais adocicado e contrastante.

## SOBREMESA

Dourum LBV  
Gelado de ovelha

**E**sta era a ligação mais óbvia, mas o chefe não teve dúvidas quando sentiu no vinho notas de morango. Tinha de fazer uma sobremesa com morangos e sopa do mesmo. O morango surge ainda desidratado, polvilhado por cima de um crocante que tapa o gelado de leiteiro, que dá corpo, gordura e untuosidade à sobremesa. Tudo joga com este LBV. Uma sobremesa delicada para um vinho elegante.

# BRANCOS PARA ENTRADA

## QUINTA DO AMEAL LOUREIRO – Quinta do Ameal



**A** Quinta do Ameal data de 1710, sendo atualmente uma das propriedades de referência na região do Vinho Verde, produtora de brancos de excelência a partir da casta Loureiro. Este projeto começou no início dos anos 90, quando Nuno Araújo vendeu a sua parte da famosa empresa de vinhos do avô, a Ramos Pinto, e decidiu investir na produção de Loureiro em pleno Vale do Lima, onde a casta atinge a sua máxima expressão de aroma e sabor. A produção é familiar, orgânica e de *terroir*, sendo hoje o seu filho Pedro

Araújo quem dá a cara ao projeto. Como marca que já conquistou o mercado internacional, a estratégia foi e será sempre estar presente nas cartas de vinho de muitos dos melhores restaurantes do mundo, assim como nas mais prestigiadas garrafeiras.

### NOTA DE PROVA

Tal como a casta Alvarinho, a Loureiro é uma das castas nobres da região do Vinho Verde. Este vinho tem um aroma frutado e floral, boa estrutura, é muito envolvente e fresco. Um branco delicado e de grande nível.

## PALÁCIO DA BREJOEIRA ALVARINHO – Palácio da Brejoeira Viticultores



**O** Palácio da Brejoeira foi mandado construir por Luís Pereira Velho de Moscoso nos primeiros anos do século XIX, mas foi mudando de mãos, sendo aumentado e melhorado. Classificado como Património Nacional desde 1910, tem uma grande biblioteca, teatro, sala de armas e capela. Em 1937, o imóvel foi vendido a Francisco d'Oliveira Paes, de Lisboa, seu quinto proprietário. A sua filha Hermínia foi responsável, nos primeiros anos da década de 60, pela reestruturação da propriedade e plantação das vinhas de Alvarinho, até hoje

a única casta ali existente. A supervisão deste trabalho esteve a cargo do enólogo Amândio Galhano, um dos grandes mestres do vinho da região. A amizade e o respeito que os unia contribuíram para a realização de um trabalho ímpar na evolução da qualidade dos vinhos verdes. A produtora faleceu em 2015, com 97 anos. Numa época e numa área quase exclusivamente dominada por homens, Hermínia Paes vingou no mundo agrícola, e será sempre recordada como uma grande mulher. A primeira colheita data de 1976, e até hoje é um dos vinhos mais conhecidos da região.

### NOTA DE PROVA

Um vinho clássico da região que manteve qualidade e consistência ao longo das décadas. O aroma é típico da casta, intenso e delicadamente frutado, com notas tropicais e de fruta branca. No paladar, é refrescante, equilibrado e harmonioso.



AVELEDA RESERVA  
DA FAMÍLIA ALVARINHO  
– Aveleda SA



Os primeiros registos de venda de vinho engarrafado na Aveleda datam de 1870, pela mão de Manuel Pedro Guedes (1837-1899), um grande empreendedor e visionário que desde o início do negócio apostou na qualidade do vinho. A comprová-lo estão as medalhas de ouro ganhas nos concursos internacionais de Berlim (1888) e Paris (1889). Atualmente, membros da quarta e da quinta gerações gerem os destinos da empresa.

Além do seu importante património vitivinícola, a Quinta da Aveleda é também conhecida pelos seus parques e jardins, onde florescem raras espécies de flores e árvores, algumas das quais centenárias. Tem também algumas estruturas decorativas, não funcionais e simbólicas, denominadas “Follies”, espalhadas pelos espaços verdes, como a Torre das Cabras ou a Janela Manuelina. Mais uma das propriedades emblemáticas da região do Vinho Verde.

### NOTA DE PROVA

Aroma fresco e frutado, notas tropicais e minerais a destacar-se, complementadas com suaves notas da madeira onde estagiou. Na boca, muita frescura, envolvente e equilibrado. Boa textura e intensidade. Refrescante.

QUINTA DE SANTIAGO  
ALVARINHO RESERVA  
– Quinta de Santiago



Joana Santiago, uma jovem e dinâmica advogada, foi desafiada pela avó Mariazinha a dedicar-se à produção de vinho na Quinta de Santiago, em Monção, pertença da família desde 1899. Em jogo estava o legado e a tradição na produção de uvas de qualidade, até então vendidas a produtores na região. Joana acreditou que devia agarrar a oportunidade e respondeu ao desafio da avó. Começou então a engarrafar, iniciando um novo projeto, com o primeiro vinho de marca própria a ser lançado no mercado em 2013, numa

edição limitada de apenas seis mil garrafas. Uma grande aventura, que passou por grandes investimentos, incluindo a plantação de mais hectares de vinha e a construção de uma adega. No mercado nacional o vinho já é bem conhecido e agora a aposta é também nos mercados de exportação.

### NOTA DE PROVA

Tem um intenso aroma frutado tropical e floral, com algumas notas minerais. No paladar, mantém as características do aroma, sendo muito fresco, envolvente e equilibrado. Um vinho a dar cartas.

## COVELA EDIÇÃO NACIONAL AVESSO – Quinta de Covela



**A** Quinta de Covela situa-se num anfiteatro natural na sub-região de Baião, já no limite da região do Vinho Verde com o vale do Douro, o que contribui para um perfil diferenciador dos seus vinhos. Datada do século XVI, pertenceu ao cineasta Manoel de Oliveira, que ampliou a casa principal e a adega na década de 50, e ainda mandou construir aquedutos, muros, casas de pedra e eiras de granito para secar o milho. Já na década de 80, pertenceu ao empresário Nuno Araújo, que fez um grande investimento nas vinhas

e criou a marca Covela, um projeto pioneiro no país de produção biodinâmica/biológica de vinhos. Em 2011, a quinta foi comprada pela Lima & Smith, uma parceria entre o empresário brasileiro Marcelo Lima e o ex-jornalista britânico Tony Smith, que mantiveram e fizeram evoluir a marca. A sociedade produz ainda vinhos no Douro e na Borgonha.

### NOTA DE PROVA

A Avesso, casta autóctone da região de Baião, é uma das mais trabalhadas por este produtor, que acredita no seu enorme potencial de envelhecimento. De aroma intenso e fresco, evidencia notas citrinas e minerais. É seco, muito fresco e elegante, com uma acidez equilibrada pelo sol desta zona tão junta ao Douro.

# BRANCOS ESTRUTURADOS PARA PRATO PRINCIPAL

## MUROS DE MELGAÇO ALVARINHO – Anselmo Mendes



**É** impossível não reparar na garrafa, mais alta do que o normal e com um design estilizado. Mas se é verdade que o seu formato contribuiu para chamar a atenção do consumidor, também o é o facto de ter sido produzido por Anselmo Mendes, um dos mais reconhecidos enólogos portugueses. Apesar de prestar consultorias a produtores de diversas regiões portuguesas, Anselmo é conhecido pela sua dedicação à Alvarinho, casta típica da terra onde nasceu, Monção, no Noroeste de Portugal e a poucos quilómetros da Galiza espanhola. A marca Muros de Melgaço foi por si lançada em 1998, ganhou fama e cada vez mais apreciadores, ao ponto de se ter tornado num dos vinhos de grande referência da região. Filho e neto de agricultores e produtores de vinho, Anselmo Mendes é, além de produtor dos seus vinhos, consultor de reconhecidas marcas de vinho, de diversos produtores nacionais.

### NOTA DE PROVA

Um dos grandes brancos portugueses que traduz bem a qualidade da casta Alvarinho, com aromas mais minerais e citrinos e menos tropicais. No paladar, é muito refrescante e mineral, com suaves notas de madeira, muito bem integradas. Um vinho de grande equilíbrio.

## GRANITO CRU ALVARINHO – Luís Seabra Vinhos



**D**e depois de anos a trabalhar como enólogo na Niepoort, produtor de referência nacional, Luís Seabra decidiu lançar-se por conta própria. Assim nasce o seu projeto/marca Cru, em 2012, um nome que vai ao encontro do seu objetivo: fazer vinhos que digam de onde vêm, vinhos de vinhas específicas, com intervenção mínima, vinhos verdadeiros e honestos, crus e puros. O regresso ao essencial. Esta abordagem permite-lhe produzir, segundo palavras suas, vinhos brancos menos frutados e mais terrosos, com mais oxigénio.

Defensor de intervenções mínimas nas vinhas e nos vinhos – ou seja, uma filosofia o mais natural possível –, Luís Seabra vai traçando o seu caminho no mundo do vinho com um estilo muito próprio.

### NOTA DE PROVA

Produzido com uvas Alvarinho da região de Monção, de quatro talhões em Melgaço, este vinho tem uma cor dourada carregada e uma intensidade forte de aroma, oxidado, com notas de fruta branca, algum mel e especiaria. No paladar, é intenso e volumoso, com a madeira a surgir bem integrada.

## SOALHEIRO ALVARINHO RESERVA – Quinta de Soalheiro



O microclima desta região, aliado a uma excelente exposição solar, levaram a que João António Cerdeira plantasse, em 1974, a primeira vinha contínua de Alvarinho e criasse, em 1982, a primeira marca de Alvarinho de Melgaço: Soalheiro. Aqui, o terreno é protegido por um conjunto de montanhas que criam condições de chuva, temperatura e horas de sol necessárias para o melhor amadurecimento das uvas. Este local soalheiro deu também o nome à parcela que esteve na origem da marca. Atualmente, é o filho do

produtor, Luís Cerdeira, que gere o destino das uvas, sendo hoje uma das grandes marcas de vinho desta região. Vinhos imperdíveis.

### NOTA DE PROVA

De aroma frutado, fruta branca, notas tropicais e minerais, tudo num conjunto muito atraente. No paladar, continua intenso, com boa estrutura e complexidade, envolvente, com notas de madeira muito bem integradas. Um dos grandes brancos de Portugal.

## COVELA RESERVA – Quinta de Covela



A Quinta de Covela, hoje pertencente à Lima & Smith (ver história da quinta atrás, no vinho Covela Avesso), produz este branco Reserva bem diferente dos restantes vinhos da região. Isso acontece porque a propriedade está situada num anfiteatro natural situado na sub-região de Baião, já no limite da região do Vinho Verde, que faz fronteira com o Vale do Douro. Esta particularidade, somada aos solos graníticos e a um clima quase mediterrânico, com influência continental e marítima, determinaram desde logo a

singularidade dos vinhos aqui produzidos.

### NOTA DE PROVA

Tem um aroma intenso e complexo, onde se evidencia a fruta branca, tropical, e notas florais e minerais. A madeira está bem integrada, sentindo-se na medida certa. É envolvente e untuoso, com excelente acidez. Um vinho diferente na região, obrigatório de ser provado, a partir de castas Avesso, Chardonnay e Arinto.

QM HOMENAGEM  
ALVARINHO RESERVA  
– Quintas de Melgaço



**A** Quintas de Melgaço situa-se na sub-região de Monção e Melgaço e foi fundada em 1990 por Amadeu Abílio Lopes, um emigrante que fez fortuna no Brasil e regressou passado meio século para contribuir para a valorização da sua região. Construída a adega, que começou a laborar em 1994, e que já contava com mais de quatro dezenas de acionistas, Amadeu Abílio Lopes, sem herdeiros, ofereceu as suas ações à Câmara Municipal de Melgaço, que se tornou dona de mais de 70% do projeto. Hoje, a adega conta com mais de quinhentos acionistas, na sua maioria produtores que ali vinificam as suas uvas de Alvarinho (mais de 90% das castas entregues). Este vinho, um topo de gama de edição limitada, é uma justa homenagem ao fundador da adega, homem visionário e empreendedor que deu vida a este projeto.

### NOTA DE PROVA

Um vinho intenso de aroma, com notas de fruta branca madura e tropical, com notas bem integradas de madeira. Na boca, mantém o estilo e evidencia as melhores qualidades da casta, sendo um vinho envolvente, harmonioso e muito fresco.

# TINTOS ESTRUTURADOS PARA PRATO PRINCIPAL

SOALHEIRO OPPACO  
– Quinta de Soalheiro



**E**m 1982, João António Cerdeira criou a primeira marca de Alvarinho de Melgaço, Soalheiro (ver história da quinta atrás, no vinho Soalheiro Reserva). Passados trinta e sete anos do lançamento da marca, e após alguns ensaios prévios com bons resultados, o produtor decidiu avançar com um vinho que junta as castas Vinhão (tinta) e Alvarinho (branca), com a convicção de que a rusticidade da primeira é em parte moldada pela elegância da segunda, encontrando assim um excelente balanço de aroma e sabor. Uma aposta ganha, que já conquistou os seus adeptos e que demonstrou desde a primeira colheita o seu grande potencial gastronómico.

## NOTA DE PROVA

A casta Alvarinho adicionada à Vinhão ajuda a revelar um perfil ligeiramente diferente dos vinhões da região.

Apresenta uma cor mais ligeira, aroma mais elegante e estrutura menos agressiva do que é habitual, sem no entanto deixar de mostrar garra.

BAIROS DE PAIVA VINHÃO  
RESERVA  
– Quinta do Outeiro



**A** Quinta do Outeiro, em Bairros, pertence à mesma família desde o século XVIII. A propriedade estende-se ao longo de 14 hectares com duas parcelas mais importantes, em termos de área, a da Quinta do Outeiro e a das Gemas. Ambas se encontram nas encostas viradas para o rio Paiva com exposição soalheira em solos arejados, medianamente férteis e de base granítica. A propriedade mantém desde sempre uma produção de vinho de reconhecida qualidade, cujas vinhas foram reconvertidas parcialmente em finais dos anos 80 e foi finalizada a reconversão nos anos 90. A sua aposta neste vinho é inovadora, pois trata-se de um Vinhão diferente, mais moderno, menos intenso, sem no entanto deixar de ser fresco e gastronómico.

## NOTA DE PROVA

Um vinho de cor intensa, aroma frutado e paladar suave. O estágio em barrica amansou-o, tornou-o mais civilizado e apetecível, sem contudo perder nervo e acidez. É por esta “agressividade contida” dos novos Vinhões que pode passar o futuro da casta.

## VINHÃO

– Anselmo Mendes



**A**nselmo Mendes é um dos mais reconhecidos enólogos portugueses, sendo bem conhecida a sua dedicação à casta Alvarinho, casta típica da terra onde nasceu, Monção, no Noroeste de Portugal (ver história do enólogo no vinho Muros de Melgaço). No entanto, sendo também a Vinhão uma casta de origem minhota (tendo posteriormente emigrado para a região do Douro, onde é conhecida como Sousão), Anselmo Mendes tinha obrigatoriamente de lhe dar atenção. É a cor que diferencia a Vinhão, de bagos médios e uniformes de cor negra-azulada, produzindo vinhos pretos, escuros e opacos, fechados e quase impenetráveis à luz (por isso sempre foi tão utilizada no Douro, especialmente para dar cor carregada ao vinho do Porto). A Vinhão utilizada por Anselmo Mendes é produzida em Ponte da Barca, na sub-região do Lima, em solos graníticos, profundos e pobres em matéria orgânica. As vinhas em meia encosta têm exposição a sul e influência atlântica.

## NOTA DE PROVA

A Vinhão é a casta tinta mais cultivada na região do Vinho Verde, oferecendo vinhos rústicos e de acidez muito elevada. Este vinho não foge à regra. Apresenta uma cor carregada, aromas a frutos vermelhos silvestres, sendo mais domado nos taninos em comparação com outros vinhões da região, mais elegante e equilibrado.

# PORTO LBV PARA SOBREMESA

## CÁLEM LBV – Sogevinus



**A** Porto Cálem foi fundada em 1859 por António Alves Cálem, uma próspera empresa de vinhos continuada e mantida pelos seus descendentes até 1998, altura em que é adquirida pelo grupo Sogevinus – Fine Wines, controlado por capitais espanhóis. Tem um aroma de boa intensidade, onde predomina a fruta vermelha madura. No paladar é envolvente, aveludado, harmonioso e com boa profundidade.

## NOTA DE PROVA

No aroma, é concentrado, com boa complexidade, cheio de ricos e gulosos aromas de fruta vermelha madura. Volumoso e aveludado no paladar, mantém o mesmo perfil frutado do nariz e uma estrutura firme.

## DUORUM LBV – Duorum Vinhos



**J**oão Portugal Ramos e José Maria Soares Franco, dois dos enólogos que marcaram a história do vinho português nas últimas décadas, juntaram-se para investir num projeto que dá cartas desde janeiro de 2007, no Douro, nas regiões do Cima Corgo e Douro Superior. Assim nasce a Duorum, empresa de vinhos produtora de vinhos brancos, tintos e Portos de reconhecida qualidade.

## NOTA DE PROVA

O aroma é dominado pelos frutos pretos maduros e pelas notas vegetais e balsâmicas. No paladar, é muito elegante e equilibrado, volumoso e estruturado, harmonioso, com final de boca expressivo.



## FERREIRA LBV

– A.A. Ferreira/Sogrape Vinhos



**A**o adquirir a emblemática empresa A.A. Ferreira em dezembro de 1987 (que pertenceu à família da emblemática D. Antónia Ferreira, a grande empresária de vinhos do Douro), a Sogrape não só reforçou o seu portefólio com as mais prestigiadas marcas de vinhos do Douro, como integrou ainda um valioso património histórico e cultural que soube respeitar e preservar. Assim, manteve-se a marca Ferreira em diversos estilos de vinho, sendo este LBV uma opção sempre consistente, e por isso uma escolha segura dos apreciadores.

## NOTA DE PROVA

O aroma ainda um pouco fechado foi abrindo dentro do copo, deixando conhecer um aroma de frutos pretos maduros e especiarias, com notas vegetais a sobressair. No paladar, comporta-se bem, com boa estrutura, acidez e volume. Tudo no seu lugar.



Vamos fazer uma wine party?!

Eu já estou pronto!



As provas correram bem?

Eu e o Figuiinha fizemos grandes farras!

Essa parte era para contar?



Brindemos a isso.

Saúde!



Mas, e então, conseguiram trabalhar em condições?

Sim, depois de dormir umas horas e tomar alguns Gurosan...



Estou a perceber... E a comer estas nicas, nem aguentas um copo de vinho!



Para ti, uma flor!

Que simpático... Espera aí que vou buscar os óculos.







**Entrada**  
**CHOCO NO PRATO**  
(4 pessoas)

**INGREDIENTES**

- 128 g de choco limpo cru (por pessoa)
- 32 g por pessoa de tagliatelle choco (o corpo limpo cru e cortado em lâminas compridas)

**OVAS**

- 50 ml de Bulhão Pato
- 1 g de tinta de choco
- 5 g de tapioca

Junte todos os ingredientes e tempere de sal e pimenta.

**PICKLE DE CEBOLA**

- 5 g de cebola bringida
- 20 ml de vinagre de vinho tinto
- 10 ml de sumo de beterraba

Ferva a cebola cortada em pequenos gomos durante 30 segundos. Deixe dentro da solução de sumo e vinagre para impregnar até arrefecer, podendo acondicionar desta forma. Quanto mais tempo, mais sabor terá.

**CROCANTE DE CHOCO**

- 1 pele de choco desidratado e frito (a que cobre o “osso”)

Retire a pele, seque e frite em óleo a 200°C de forma a empolar.

Corte em pedaços pequenos (usar apenas metade da pele resultante).

**PÓ DE CHOCO**

Triture metade da pele de choco já frita.

**MAIONESE SHIRACHA 3GR**

- 50 g de maionese
- 5 g de alho assado
- 10 g de shiracha
- Raspa de lima q.b.
- Sumo de limão q.b.

Junte todos os ingredientes e envolva bem com umas varas.

**CHOCO FRITO**

- 3 g de choco
- Farinha de milho q.b.

Pane o choco e frite em óleo a 180°C.

**ERVAS**

- Coentros (folha)
- Coentros (flor)
- Acelga





## Primeiro Prato

# PEIXE E ARROZ DE ALGAS

(4 pessoas)

### INGREDIENTES

- 100 g de peixe (por pessoa) (carta)

### BULHÃO PATO

- 1 kg de amêijoas
- 50 g de cebola
- 20 g de alho
- 10 g de talo de coentros
- 50 ml de vinho branco
- 1 dl de azeite

Puxe a cebola e o alho em azeite. Coloque as amêijoas e refresque com o vinho branco. Adicione os coentros e tape. Reserve o caldo e escolha as amêijoas.

### ARROZ DE ALGAS

- Manteiga q.b.
- 75 g de cebola picada
- 20 g de alho picado
- 500 g de arroz Alcácer (carolino)
- 50 ml de vinho branco
- 500 ml de caldo Bulhão Pato
- 100 g de salicórnia queimada
- 100 g de alface-do-mar
- 75 g de coentros

Puxe a cebola e o alho, refresque com o vinho branco e deixe evaporar. Coloque o arroz e vá adicionando o caldo (se não for suficiente, pode adicionar água ou um caldo neutro que tenha) até estar aberto. No fim, mexendo sempre para soltar o amido, coloque a manteiga,

a salicórnia e a alface-do-mar. Retifique os temperos tendo em atenção o ponto de sal do caldo.

### MOLHO DE BIVALVES

- 1 dl de azeite
- 500 g de bivalves
- 80 g de cebola
- 15 g de alho
- 20 g de aipo
- 50 g de tomate
- 15 ml de vinho branco
- 9 g de concentrado de tomate
- Natas q.b.

Puxe a cebola, o alho e o aipo em azeite, refresque com o vinho branco, junte o tomate e o concentrado. De seguida, adicione os bivalves e as natas, deixe reduzir, triture e passe.

### ERVAS PARA GUARNECER OS PRATOS

- Coentros
- Alface-do-mar
- Salicórnia
- Cabelo de velha
- Codium
- 4 g de spirulina em pó

### EMPRATAMENTO

Coloque o arroz e depois o pó por cima. Disponha os bivalves e decore com as algas. Coloque o peixe de lado e termine com o molho.







## Segundo Prato

### O PORCO E AS BATATAS (4 pessoas)

#### INGREDIENTES

- 130 g de presa (por pessoa)

#### PURÉ DE AMIDO

- 1 l de sumo de batata
- 700 ml de leite gordo
- 500 ml de água
- 200 g de manteiga
- Sal q.b.

Faça sumo de batata (batata descascada triturada na máquina de fazer sumos), junte o leite e a água e deixe cozer até espessar. Adicione a manteiga e trabalhe. Retifique os temperos.

#### PICKLE DE BATATA

- 1 l de água
- 1 l de vinagre
- 500 g de açúcar
- 3 batatas grandes (cortadas em fios com a ajuda de uma mandolina chinesa de tambor)

Ferva todos os elementos e coloque ainda quente sobre as batatas cortadas em fios.

#### TELHA DE BATATA-DOCE

- 500 g de batata-doce
- 1 kg de batata Agrea
- 250 g de água

Faça sumo de batata-doce pelo mesmo processo da batata do amido. Coza em lume brando até obter uma espécie de puré denso e espalhe num tabuleiro com su-

perfície antiaderente ou papel siliconizado. Desidrate até ficar seco e fino como uma placa. Parta em pedaços e frite a 180°C até ganhar cor.

#### PAPADA (63°C 12 HORAS)

##### MARINADA

- 500 g de banha
- 125 g de pimenta branca em grão
- 125 g de pimenta-preta em grão
- Louro q.b.
- 100 g de bacon
- 20 g de alho
- 100 ml de vinho branco

Leve a marinar a carne nesta pasta durante 24 horas e depois cozinhe a baixa temperatura por 12 horas a 63°C, fechado em vácuo com a ajuda de um banho-maria ou forma a vapor de temperatura constante. Retire do saco e descarte a gordura, tentando tirar todo o excesso de pimentas. Seque em papel absorvente e corte em cubos de 1 cm por 1 cm.

Frite a papada na própria gordura até ficar estaladiça. Tempere de sal.

#### ERVAS

- Mizunas verdes
- Mizunas pretas
- Flores

#### EMPRATAMENTO

Coloque o amido no fundo do prato, depois o pickle, a papada e as telhas, e termine com as ervas. Sirva com a presa grelhada.





## Sobremesa **GELADO DE OVELHA** (4 pessoas)

### INGREDIENTES

- 20 g de gema
- 2 l de leite de ovelha
- 60 g de glucose
- 480 g de leite em pó
- 500 g de açúcar
- 120 g de dextrose
- 8 g de estabilizantes
- 4 folhas de gelatina

Junte o leite, as gemas e a glucose a 40°C.

Adicione o leite em pó, o açúcar, a dextrose e o estabilizante a 85°C.

Acrescente, por fim, as folhas de gelatina.

### CROCANTE DE FRAMBOESA

- 400 g de fondant
- 100 g de glucose
- 100 g de Isomalt
- Pó de framboesa q.b.

Aqueça o fondant, a glucose e o Isomalt a 140°C. Deixe solidificar e triture até ficar em pó.

Misture o pó de framboesa.

Use um peneiro para espalhar a mistura e leve ao forno num tabuleiro.

### SOPA DE MORANGO COM GELADO DE NATA

- 1 kg de morangos
- 100 g de açúcar

Corte os morangos em quartos e feche em sacos de vácuo com o açúcar. Coza a 100°C a vapor durante 30 minutos.

### EMPRATAMENTO

Coloque a sopa filtrada, depois o gelado e, por fim, a telha.