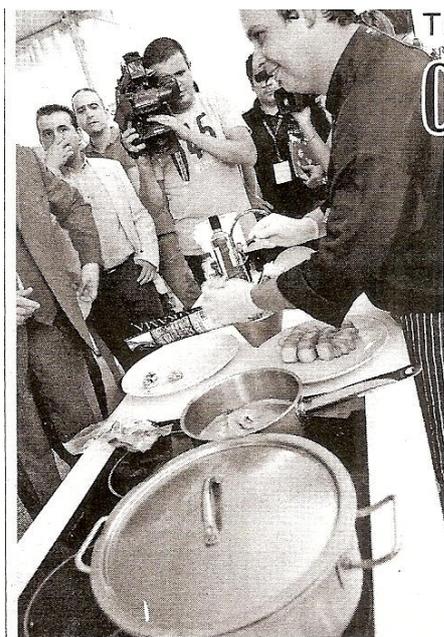


| | | | | |
|----------------|-------------|------------------------|---------------------|---|
| ID: 35 | Reconquista | Tiragem: 52 000 | Página: 6 |  |
| Data: 04.08.11 | | País: Portugal | Cor: preto e branco | |
| | | Âmbito: regional | | |
| | | Periodicidade: semanal | | |



Tradicional e contemporâneo

Caipirinha de escabeche

A Feira Raiana foi aproveitada, também, para promover a Perdiz de Escabeche, enquanto uma das Sete Maravilhas da Gastronomia. Neste sentido, todos os dias, um Chef de Cozinha diferente apresentou formas diversas do referido prato. Todos baseados no saber popular e na experiência das avós que a confeccionavam para prolongar a vida do produto.

Mário Ramos ensinou a fazer o prato, que está em votação através do 760 302 718, logo no dia da abertura. Portugueses e espanhóis puderam deliciar-se e, a maioria, provar o petisco pela primeira vez. Este prato, como explicou, presta-se a ser servido e comido, de várias formas: como entrada, ou

prato principal, frio ou quente e em qualquer hora do dia, como simples petisco.

O cozinheiro explicou que esta perdiz é feita com azeite, vinho e vinagre, em partes iguais, às quais se acrescenta cebola, alho, louro, sal e pimenta. "Não é temperada de véspera, é apenas 'abanhada', colocada num tacho quente, com o azeite, e os restantes ingredientes. O sucesso da receita prende-se também pela utilização da excelência dos produtos do concelho", refere. Outro segredo passa por cozinhar a perdiz lentamente. No final desfia-se e serve-se.

Depois de Mário Ramos, Cristinano Louro apresentou a empada de perdiz de escabeche, o Chef Sequeira, da

Escola Superior de Hotelaria e Turismo, juntou-lhe as hortofrutícolas e ingredientes do concelho, já uma inovação, ao lado de Josefina Pissarra, uma idosa de Penha Garcia, que aprendeu a especialidade com a mãe e com a avó, juntando-se assim o contemporâneo e a tradição. Também

Valdir Dudek Lubave, em representação da Escola Superior de Gestão, de Idanha-a-Nova, confeccionou 17 perdizes, mostrando uma das especialidades da Pousada de Belmonte, onde também trabalha.

No certame pelo menos um dos bares vendia empada de perdiz de escabeche e o bar Ozi Cocktails apresentou caipirinhas de perdiz de escabeche. Grande inovação!
CMS