

ID: 42	Reconquista	Tiragem: 52 000	Página: 8	
Data: 08.09.11		País: Portugal	Cor: preto e branco	
		Âmbito: regional		
		Periodicidade: semanal		

Navio português acolhe almoço de promoção

Perdiz de escabeche com sabor a Sagres

Pela primeira vez na sua história, o Navio Escola Sagres acolheu uma sessão de cozinha ao vivo. A iniciativa pretendeu promover a perdiz de escabeche e outros produtos portugueses. Reconquista esteve lá.

Na passada sexta-feira o Navio Escola Sagres acordou com os sabores dos produtos portugueses e com os aromas provenientes da cozinha instalada propositadamente no convés, perto do leme. A Marinha Portuguesa associava-se, assim, à promoção dos produtos portugueses e, em especial, da perdiz de escabeche, através de um almoço onde o protocolo da hotelaria se juntou ao da Marinha.

Desde bem cedo que os chefes Mário Rui Ramos (Ó Hotels & Resorts e Escola Superior de Gestão do IPCB) e António Sequeira (Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril) e D. Josefina Pissarra, trabalhavam com as suas equipas na confecção da perdiz de escabeche, de um bacalhau com queijo de ovelha, da sobremesa e, claro está, das entradas para os cerca de 40 convidados que participaram no almoço de promoção da perdiz de escabeche, o prato que a Câmara de Idanha-a-Nova apadrinhou no Concurso 7 Maravilhas da Gastronomia.



A equipa que preparou a refeição.

"O Navio Escola Sagres assume-se como uma grande embaixada de Portugal em todo o mundo, pelo que é um espaço de excelência para promovermos não só os produtos da nossa região, mas também de todo o país",

explica Armindo Jacinto, vice-presidente da Câmara de Idanha-a-Nova.

A perdiz de escabeche teve as honras de ser o prato principal, de uma refeição que pretendeu também sublinhar a importância dos produtos

feccionou o almoço utilizou apenas produtos portugueses, em especial do Geopark Naturtejo. Para além da dita perdiz, apresentada de uma forma inovadora, envolta em massa de pastel de Tentúgal, outros produtos mereceram destaque, como o bacalhau de Ilhavo, os queijos de Castelo Branco e de Nisa, o azeite de Vila Velha de Ródão, os enchidos de Prouença-a-Nova, o requeijão da Beira Baixa ou a a aguardente de medronho de Oleiros.

E como uma boa refeição exige néctares de excelência, os vinhos de Ermelinda Freitas, que recentemente conquistaram a medalha de ouro num concurso de provas cegas realizado em França, marcaram presença.

E enquanto os resultados não são conhecidos, Armindo Jacinto lembra que "para já foi obtida uma vitória importante, que foi a oportunidade de podermos promover os nossos produtos de excelência. A perdiz de escabeche voltou a estar presente na restauração com grande qualidade, e houve muita gente que devido a esse prato visitasse a nossa região. Os próprios produtos gourmet esgotaram-se. O objectivo é que esta dinâmica não pare, de forma a que possamos promover ainda mais os nossos produtos".

Um brinde à perdiz de escabeche

telaria e Restauração, o qual é responsável em Portugal pelo consumo de mais de 50% dos produtos alimentares", justifica Armindo Jacinto.

O autarca e presidente da Naturtejo considera que é fundamental "motivar os portugueses a conhecerem o que de melhor Portugal tem e promover a produção nacional agrícola, agro-alimentar, das pescas, o seu consumo interno e exportação".

Aliando a inovação à tradição a equipa que con-

João Carrega

portugueses."Pretendemos, com o apoio da Marinha Portuguesa e aproveitando o decorrer do concurso das 7 Maravilhas da Gastronomia, promover o consumo de Produtos Portugueses de qualidade, no sector da Ho-