por **Duarte Calvão** duarte.calvao@dn.pt

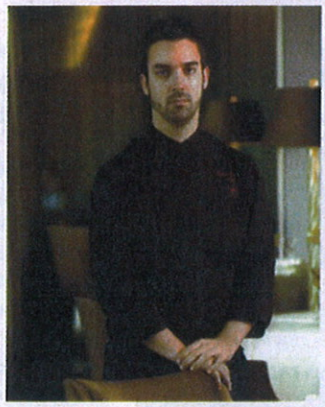
PRÉMIOS

Inovações da Academia

Os melhores da gastronomia portuguesa em 2007 já foram escolhidos

DESTA VEZ, a Academia Portuguesa de Gastronomia inovou. Após 17 anos a dar prémios ao melhor cozinheiro, ao melhor chefe de sala e a quem melhor promoveu a "cultura gastronómica", acrescentou agora uma espécie de prémio revelação, concedido ao cozinheiro com o melhor futuro. Mas entre os prémios habituais também houve algo de novo, já que os académicos, ao contrário do que costumam fazer, repetiram um premiado, na pessoa de Maria de Lourdes Modesto, que tinha recebido o de Cultura Gastronómica, há 16 anos, pelo conjunto da sua obra, e repetiu o feito pela autoria, juntamente com Manuela Barbosa, do livro *Queijos Portugueses*, lançado no ano passado pela editora Verbo.

O advogado Jorge Gonçalves Pereira, que preside à Academia desde a sua fundação, justificou o facto, dizendo à NS': "Não costumamos repetir premiados, mas quando eles fazem trabalhos notáveis, diferentes entre si, como é o caso dos livros de Maria de Lourdes Modesto, abrimos uma excepção."



Na cozinha, prémio para Henrique Sá Pessoa (na foto), chefe do restaurante Panorama, do Hotel Sheraton Lisboa. Com apenas 31 anos, ele teve nos últimos três, desde que ganhou o Chefe Cozinheiro do Ano (o mais prestigiado concurso do sector, organizado pelas Edições do Gosto), uma progressão vertiginosa na sua carreira, mudando do Hotel Bairro Alto para o Sheraton, tornando-se nacionalmente conhecido com o programa "Entre Pratos", na RTP2, lançando um livro com o mesmo título e ganhando agora este prémio de consagração.

Quanto ao prémio revelação, o primeiro foi para João Antunes, do Vin Rouge, no Estoril (ver crítica de restaurantes no n.º 114 da NS'), um restaurante que abriu com a sua mulher há pouco mais de um ano, mas que tem conquistado o agrado dos clientes e da crítica.

"É muito motivador ganhar este prémio", disse João Antunes, "porque confirma que, apesar de estarmos um pouco afastados dos centros e não reunirmos as condições dos grandes restaurantes, podemos fazer uma boa cozinha para bons clientes."

Finalmente, aquele que, segundo Gonçalves Pereira, é todos os anos o mais difícil de atribuir, conhecidas que são as insuficiências dos nossos restaurantes neste domínio: o de serviço de sala. O vencedor foi Albino Cheinho de Oliveira, experiente chefe de sala do Cipriani, no Lapa Palace, no hotel lisboeta desde a sua abertura, há 16 anos, com passagens anteriores por locais como o Hotel Ritz de Lisboa. "É a consagração por uma carreira de 45 anos", afirmou o premiado. ■

CURSOS

Aprender a provar azeite

OS CURSOS de prova de vinhos tornaram-se, felizmente, habituais entre nós e muito têm contribuído para a extraordinária melhoria que o sector teve em Portugal nos últimos anos, aumentando o número de consumidores e principalmente o seu grau de exigência. Mas há outro produto de origem agrícola com o qual os portugueses também dão cartas – o azeite, que está em pleno processo de melhoria de qualidade. Por isso, é de salientar os Cursos de Prova de Azeites Virgens, que vão decorrer em Junho e Julho no Instituto Superior de Agronomia (ISA), em Lisboa, sob a orientação do prof. José Gouveia, um dos nossos melhores especialistas.

Limitados a 20 formandos, os cursos têm a duração de 12 horas e serão de Nível I (dias 11, 12 e 13 de Junho), Nível II (dias 9, 10 e 11 de Julho) e Nível III (dias 23, 24 e 25 de Julho). Custam 250 euros para o público em geral e 200 para os actuais e ex-docentes, funcionários ou alunos do ISA. Inscrições através do tel. 213 653 447. ■

Roteiro

UMA PRAGA À MESA

O lema do evento é curioso: "Se não podemos vencê-los... vamos comê-los". Trata-se do I Festival Gastronómico de Lagostim do Rio (praga que ameaça o equilíbrio ecológico dos rios), que vai decorrer em Ferreira do Zêzere aos jantares das sextas-feiras e aos sábados e domingos de seis restaurantes do concelho durante o mês de Abril. Ver festivalgastronomicodelagostim.blogspot.com.

DIRECTO DA HORTA

A Loja Portugal Rural, em Lisboa, está a promover a venda de cabazes de frutos e legumes "directo da horta", que variam conforme a época e o gosto de quem encomenda e que podem ser levantados todos os sábados, das 10h00 às 20h00. Custam 15 euros, em contratos de seis meses, e pesam entre 12 e 15 quilos. Informações e encomendas: tel. 213 958 889

MONTANHA E MAR

O alojamento rural Casas da Ribeira (foto), na serra da Estrela, tem um programa "Mar e Montanha" que está a estrear nesta Primavera. Por 285 euros por pessoa, passam-se quatro dias diferentes, fazendo passeios, caminhadas, visitas e tiro com arco na região, mas também navegando e passando a noite num veleiro (a partir da Figueira da Foz), com "baptismo de mergulho" incluído. Tel. 238 311 221, 919 660 354. ■