



20º aniversário da elevação da gastronomia a bem imaterial do património cultural

A gastronomia identifica-se com a cultura de um povo e Portugal não foge à regra...

A **cozinha alentejana** é sinónimo de sabor, intensidade e paixão. Numa história secular de gerações, as suas bases são simples, retratando a simplicidade do que vem do campo... Profundamente ligada à terra e ao que se tem "à mão", tem soluções para os mais variados pratos alentejanos... fez da beldroega, erva rasteira, uma das melhores sopas do mundo. Através das suas sopas, açordas e ensopados o pão duro torna-se o rei e transforma-se na melhor das iguarias. Acrescem ainda o azeite, as ervas, os peixes da costa, o borrego, o afamado porco Alentejano e tantos outros frutos da terra que tornam esta cozinha rústica e atraente, orientada para o prazer dos sentidos. O restaurante O Portão é notoriamente uma referência desta gastronomia no Concelho, no Alentejo e no País.



(...) Porque beber vinho também é um ato de cultura, fazendo ele parte da gastronomia, ambos associados reforçam a sua identidade cultural.

Nunca nos podemos esquecer, que a harmonia entre vinho e comida é parte obrigatória do prazer de estar à mesa. Em termos gastronómico, o vinho é importante na cozinha, não apenas por ser parte integrante da refeição mas também por ser um agente que realça os sabores da boa comida. À boa combinação entre um prato e um vinho chama-se *harmonização*. Um bom branco alentejano é sempre bom companheiro, um bom tinto, conselheiro e um bom rosé, prazenteiro.



A Herdade do Pinheiro apresenta dois vinhos para presentear a harmonização com os pratos seleccionados pelo restaurante "O Portão"...

- Herdade do Pinheiro Branco 2018

(Arinto e Antão Vaz)

Neste branco encontramos frescura e tropicalidade. Um branco guloso! Aconselhamo-lo particularmente para acompanhar queijos de pasta mole, carnes brancas, sopas ou caldos, peixe, mariscos ou até como aperitivo.

- Herdade do Pinheiro tinto, reserva de 2014


(Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouchet)

Ao tinto chamamos "conselheiro" por considerarmos sensato escolhê-lo primeiro e o prato apenas depois. Este vinho apresenta uma riqueza aromática, densidade e final de boca prolongado. A estrutura e a festa da fruta viva que tem põe-nos totalmente à vontade para explorar a vastíssima panóplia de petiscos que o Alentejo propõe, entre queijos e enchidos, assim como, pelas excepcionais carnes alentejanas.

(...) E porque o triângulo do Alentejo só se completa com as excelentes noites estreladas, o Pátio das Andorinhas é por excelência um local privilegiado...

Um alojamento local bem conseguido, ambiente fantástico e com uma boa localização. O seu ambiente calmo e tranquilo leva-nos a inspirar o verdadeiro ar puro do baixo Alentejo. De uma casa cheia de história, Rui Colaço transforma este espaço perfeito para relaxar! As paredes típicas alentejanas e o pátio interior remete-nos ao antigo Alentejo.

Desafiamos-los a ter uma nova experiência gastronómica em torno dos sabores alentejano




Receita Sopa de Espinafres

Ingredientes da base

- o 3 molhos de espinafre
- o 2 cebolas
- o Azeite Virgem Extra
- o ½ Coentros
- o 2 queijos de cabra
- o 4 ovos
- o Sal
- o Pão fatiado

Preparação

1. Arranje três molhos de espinafre aproveitando só as folhas e reserve.
2. Pique duas cebolas, num tacho deite decilitro e meio de azeite virgem extra e refogue a cebola.
3. Junte meio molho de coentros picados grosseiramente e os espinafres. Deite água suficiente para a sopa, cerca de litro e meio, conforme o gosto e dois queijos de cabra partidos em quartos. Quando os espinafres estiverem cozidos, escalefe quatro ovos. Tempere de sal, atendendo ao sal que o queijo de cabra tem.
4. Serve-se sem pão ou com pão cortado às fatias. Numa travessa separada deita-se os espinafres, queijo e os ovos.



Gaspacho de Morangos do Pátio

Ingredientes da base

- o 600g de morangos
- o Um raminho de manjeriço
- o 300 g de tomate fresco pelado, chucha ou holandês
- o 150 g de pepino descascado
- o Sal e pimenta
- o Uma tira de pimento vermelho
- o 25 ml de azeite de baixa acidez
- o Um "gomo" de cebola doce
- o Folhas de manjeriço frescas para guarnecer
- o Queijo de cabra com pimenta preta
- o Guarnição
- o Uvas inteiras
- o Folhas de manjeriço frescas
- o Queijo de cabra curado, simples ou com pimenta preta

Preparação

1. Juntar ingredientes num recipiente e triturar até obter um creme homogéneo
2. Servir frio em tijelas, com pedras de gelo
3. Acompanhar com uvas frescas, queijo de cabra em fatias e folhas frescas de manjeriço.



*20º aniversário da elevação da gastronomia a bem
imaterial do Património Cultural*

PROGRAMA dos Restaurantes e Alojamentos do Município de Ferreira do Alentejo

Pátio das Andorinhas – O Portão – Herdade do Pinheiro

- 25 julho - Restaurante O Portão

. 20h30 – prova de vinhos HP e degustação do prato – Sopa de Espinafres

- 26 de Julho – Pátio das Andorinhas (AL)

. 20h00 – prova de vinhos HP e degustação do prato – Gaspacho de Morangos

música ao vivo e transmissão em direto nas redes sociais

. Pátio das Andorinhas – Rua 25 de Abril, Fª do Alentejo, 917538050,
www.patiodasandorinhas.com, colaco.rui@gmail.com

. Restaurante O Portão – Rua Movimento das Forças Armadas, Fª do Alentejo,
284739591

. Herdade do Pinheiro – Fª do Alentejo, 932324166,
www.herdadedopinheiro.com.pt,

Retrato da Memória e Sabores com Memória

- 24 a 26 de julho - Restaurante Sabores com Memória

. almoço e jantar – prato: Sopa da Panela

- 24 a 26 de julho - Retrato da Memória – Casa de Campo

Oferta aos hóspedes de vouchers de 10% de desconto em refeições no Restaurante Sabores com Memória

. Restaurante Sabores com Memória – Rua António José de Almeida, Fª. do Alentejo, 284 085355, saborescommemoria@gmailcom

. Retrato da Memória – Rua Inácio Guerreiro da Silva, Fª do Alentejo, 284084128 / 964686118, www.retratodamemoria.pt

Casarão Restaurante Buffet (Rua Capitão Mouzinho, Fª. do Alentejo – 965094986)

- 24 e 25 de julho

. almoço e jantar – pratos: Mãozinhas de borrego; Borrego assado no forno; Sopa de grão com bacalhau; Abóbora limada com carapauzinhos fritos; Suspiros de pêra com caramelo salgado

Restaurante O Tarro (Rua Mestre de Aviz, Fª. do Alentejo – 912469404)

- 25 de julho

. almoço – prato: Migas de poejo com carne de porco preto