

20 Anos de
'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de Santarém

taberna
Ó BALÇÃO



Sopa de Peixe do Rio com ovas de Barbo

Ingredientes:

- Cebola (250g)
- Pimento Vermelho (150g)
- Raiz de coentros (20g)
- Tomate (50g)
- Hortelã (10g)
- Caldo de peixe (fataça) (1l)
- Vinho Branco (20g)
- Sal (q.b.)
- Pimenta (q.b.)
- Ovas de barbo (50g)

Confeção:

Deixar refogar bem os legumes, de seguida adicionar o caldo de peixe, deixar apurar sabores cozinhando lentamente e triturar tudo. À parte, num tacho, cozinhar as ovas em água e juntar ao preparado anterior.

Triturar novamente.

Bom Proveito!

2 - Um pouco de história

A Taberna Ó Balcão é um projeto de valorização do património cultural e gastronómico do Ribatejo, dando especial destaque à produção regional, ampliando ao máximo a mensagem de uma região rica e forte em produtos, sabores e tradições. A Taberna Ó Balcão já almejou alguns dos prémios de maior relevo nacional, como distinção com a categoria 'Bib Gourmand' no Guia Michelin Espanha e Portugal 2020, o prémio "Restaurante de Cozinha Tradicional" da Revista Grandes Escolhas, em 2019, "Garfo de Prata", pelo guia "Boa Cama Boa Mesa" 2017 e 2018, do Jornal Expresso, o prémio "Mesa Diária" 2017, atribuído pela "Mesa Marcada", o primeiro lugar na categoria "Restaurantes" no concurso "Revolta do Bacalhau", em 2016, e o prémio "Melhor Cozinha de Autor" e Medalha de Ouro no 6º Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo, 2016.

3 – Harmonização

Para acompanhar a nossa Sopa de Peixe do Rio...só mesmo o Castelo 13 branco! Este vinho surgiu em homenagem ao pai do Chef Rodrigo Castelo. É um DOC do Tejo, um arinto muito fresco e jovem com sabor inconfundível e cheio de garra. Como dizia Fernando Castelo, é uma “grande pomada” que encaixa perfeitamente com este prato.

4 - ‘Memória de Sabores’ – Homenagem

Assinalamos o 20º aniversário da elevação da Gastronomia Portuguesa a *‘bem imaterial do património cultural de Portugal, com uma homenagem a:*

Nascido em Santarém, em 1980, desde cedo desenvolveu o gosto pela cozinha, influenciado pelo seu pai. O sonho falou mais alto e o desafio levou-o a colocar fim a uma carreira profissional na indústria farmacêutica e inaugurar o Taberna Ó Balcão, em Santarém em outubro de 2013.

O respeito pelos produtos do Ribatejo sempre fez parte da sua forma de estar na vida e na cozinha – mesmo quando se limitava a fazer petiscadas para os amigos.

Por instinto e curiosidade, tem vindo a desenvolver um consistente repertório gastronómico de inspiração tradicional e regional, que o coloca na primeira linha da cozinha e da gastronomia nacional.

Tem levado o seu Ribatejo de eleição aos mais conceituados eventos gastronómicos do país, nomeadamente o Festival Nacional da Gastronomia em Santarém, o Congresso dos Cozinheiros, Peixe em Lisboa, o Sangue na Guelra, ou o Chefs on Fire, entre muitos outros.

Dos numerosos prémios e galardões recebidos, destacam-se o ‘Bib Gourmand’ no Guia Michelin Espanha e Portugal 2020, o prémio “Restaurante de Cozinha Tradicional” da Revista Grandes Escolhas, em 2019, vencedor do “Troféu Portugal” promovido pelas Edições do Gosto, 2018, “Garfo de Prata”, pelo guia “Boa Cama Boa Mesa 2018”, do Jornal Expresso, prémio “Mesa Diária” 2017, atribuído pela “Mesa Marcada”, o primeiro lugar na categoria “Restaurantes” no concurso “Revolta do Bacalhau”, em 2016, e o prémio “Melhor Cozinha de Autor” e Medalha de Ouro no 6º Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo, 2016.