


Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Regional	
Título: Foi você que pediu Foie?					Temática: Generalista	
2006/05/28	O PRIMEIRO DE JANEIRO – PRINCIPAL	Pág.26	Imagem: 1/1		Periodicidade: Diária	Inv.: 406.00

SANDEMAN E IMPERIA UNIRAM ESFORÇOS PARA PRODUZIR ESPECIALIDADE DE ALTA COZINHA

# Foi você que pediu Foie?

A conjugação entre a melhor linhagem do fígado de pato fresco com uma das melhores castas do vinho do Porto resulta numa delícia gastronómica. Para os amantes da boa mesa, as casas Sandeman e Imperia apresentaram uma iguaria de primeira linha.

RICARDO PATRÍCIO

A Sandeman e a Imperia Foie Gras aliaram a experiência de uma à tradição da outra, misturaram-lhe arte q.b., um cheirinho de glamour e voilà: Bloc de Foie Gras de Pato com Porto Sandeman Vau Vintage – uma delícia gastronómica lançada no mercado já a partir desta semana. Nesta iguaria, o consumidor é brindado com a melhor linhagem do fígado de pato fresco a par de

uma das melhores castas do vinho do Porto. O resultado é um sabor dividido entre a densidade do Foie Gras e a suavidade do néctar de Baco.

A apresentação desta nova gama gastronómica teve lugar nas caves Sandeman, na marginal de Vila Nova de Gaia, na noite da última quinta-feira. Nessa ocasião, as empresas parceiras deram a provar a especialistas de palato treinado uma prova inequívoca de alta cozinha. No final,

## RECEITA

### Gosto e requinte

O novo Foie Gras desenvolvido e apresentado pela Sandeman e a Imperia tem como principais ingredientes: uma porção de fígado de pato, vinho do Porto certificado Sandeman Vau Vintage, maçã e marmelo, água, sal e pimenta branca – o requinte de uma bolacha ou tosta de pão não é desaconselhado. No mercado, vai estar disponível em embalagens de conserva e semi-conserva com 130 e 60 gramas nas melhores lojas gourmet.

os convivas foram unânimes em concordar com os promotores da iniciativa: “O novo conceito junta de forma perfeita o melhor de dois mundos”.

### Menu completo

Após a revelação da iguaria, o repasto incluiu uma perna de pato no cume de um arroz de uva e cogumelos, fechado com uma sobremesa de chocolate tisanado com morango e cereja. Como acompanhamento da refeição, foi entendido que nada mais do que um Tawny e dois Vintage, respectivamente, poderiam igualar a naturalidade de «água em peito de pato». A terminar, café e uma conversa reclinada sobre a proibição do fumo em locais fechados. As honras da casa foram feitas pelo representante espanhol da Imperia em Portugal e por um alto signatário da Sandeman.