

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>				Âmbito: <b>Especializada</b>	
Título: <b>Jantar Gemelli</b>				Temática: <b>Vinhos</b>	
2006/05/05	<b>NECTAR – PRINCIPAL</b>	Pág.22		Imagem: 1/1	Periodicidade: <b>Mensal</b>



# Jantar Gemelli

O jantar na Galeria Gemelli, pela força da procura, acabou por ter duas edições. Augusto Gemelli e sua esposa Andreia na cozinha e, na sala, os Escanções José Mesquita e Rui Rodrigues – Escanção do Ano - foram os artífices de um magno jantar. Aqui, bases culinárias italianas encontraram aromas e sabores dos quatro cantos do mundo.

O primeiro quadro apresentou «Mozzarella em Carrozza, Infusão de limão e alcaparras» com Vinha de Goge Branco 2005. O segundo trouxe à «tela» um «Strudell de choquinhos em caldeirada à italiana, aveludado de batata Ratte ao perfume da trufa preta» com Terras de Tavares Reserva Tinto 2003. A terceira criação apresentou «Conchiglionni de massa recheados com cogumelos bravos e espargos, crema soubisa e noz-moscada»

com Aneto Tinto 2003 e L'Éscale d'Or Reserva 2003. Seguiu-se arte grega de interpretação italiana «Moussaca de beringela e borrego, gratinada com scamorza fumada e puré de feijão preto picante» para o Poeira 2004 e Quinta de La Rosa Reserva 2004.

A exposição terminou com um belíssimo «Sogno de fruto vermelho, creme de queijo mascarpone, guloseima de anís estrelado e geleia» enquadrado por um Vintage 2003 da Quinta de La Rosa.

Augusto Gemelli criou cinco «telas» excepcionais na sua magnífica Galeria que, por certo, vão ficar nas memórias visuais, olfactivas e palatinas dos que tiveram oportunidade de as degustar.

