

Tema: Sector Vitivinícola			Âmbito: Regional	
Título: Chefes de prestígio promovem Douro e Porto no Brasil IVDP de volta ao Brasil para participar no Gourmet e CIA			Temática: Generalista	
2006/07/21	NOTÍCIAS DO DOURO – PRINCIPAL	Pág.21	Imagem: 1/1	Periodicidade: Sem periodicidade Inv.: 159.00

# Chefes de prestígio promovem Douro e Porto no Brasil IVDP de volta ao Brasil para participar no “Gourmet & Cia”

De 25 a 29 de Julho, no Parque Barigui, em Curitiba

*O IVDP, depois do êxito alcançado, no ano passado, com a presença no “Gourmet & Cia”, está a organizar a participação colectiva de empresas de Vinhos do Douro e do Porto, na edição deste ano do certame. O “Gourmet & Cia”, 6ª Feira Sul Brasileira de Gastronomia, decorre de 25 a 29 de Julho, no Parque Barigui, na cidade brasileira de Curitiba. Este evento que atingiu 35 mil visitantes, na edição anterior, é dirigido a profissionais ligados ao sector HORECA, bem como supermercados, compradores e apreciadores de gastronomia.*

O IVDP apresenta, nesta edição, uma novidade, apostando no patrocínio exclusivo da “Cozinha dos Chefes”. Os vinhos do Douro e do Porto serão aqui apresentados de maneira privilegiada, harmonizados com pratos confeccionados ao vivo, em aulas orientadas por cinco chefes brasileiros de prestígio. No dia 25, pelas 19h00, decorre a primeira aula que será leccionada pelo chefe André Saburó Matsumoto, do Recife, que apresentará como entrada um “Yokubou” – Filé de salmão em cubos e camarões flambeados, servidos em molho suave de saké, shoyu e gengibre levemente adocicado. O prato principal constará de um “Hikari Ebi” – Camarões seleccionados em alumínio fechado, temperados com saké, shoyu, legumes, verduras e condimentos especiais. Para sobremesa será servido um “Morango Summer” – Morangos em pedaços flambeados com saquê, servidos em tigela funda

com gelado de creme e calda quente. No dia 26, pelas 19h00, será a vez do Chefe Christophe Besse, de São Paulo, apresentar as suas especialidades. A entrada constará de um “Paté campagnard com pimenta verde”. Para prato principal será apresentado um “Mosaico de linguado e salmão, creme azedo e salada morna de shimeji”. A sobremesa constará de “Duo salmão champignons, compota de cebola e manja perfumada com maracujá”. No dia 27, pelas 19h00, a Chefe Mônica Rangel mostra as suas iguarias. Para entrada “Angú com linguíça”. O prato principal consta de “Risoto de linguíça com cachaça, vinho tinto e cogumelos frescos”, com Douro Porca de Murça Reserva Tinto 1998. A sobremesa será um “Romeu e Julieta contemporâneo”, com Porto Real Companhia Velha

LBV 1998. No dia 28, também pelas 19h00, o Chefe Paulo Martins oferece para entradas “Salada de feijão manteiguinha de Santarém”, “Haddock paraense” e “castanha do pará”. O prato principal será “Picadinho de tambaqui com banana frita, arroz de jambu e farofa de farinha D’água”, com Douro Quinta de Ventozelo Tinto 2002. A sobremesa será uma “Mousse de açaí”, com Porto Quinta de Ventozelo LBV 1998. No último dia, o Chefe Emmanuel Bassoleil apresenta o seu menu composto por uma entrada de “«Tempura» de camarões com coco ao molho de caipirinha”, um prato principal de “Confit de pato com lentilhas verdes”, acompanhado por Douro Prazo de Roriz Tinto 2002 e como sobremesa uma “Sopa de frutas vermelhas ao beaujolais”, com Niepoort Júnior.

