Gourmet
Os chefs sub-35 mostram o futuro da cozinha portuguesa

Em destaque
Kabuki Lisboa, o Michelin do Ritz

Lugares
O novo enoturismo no Ribatejo

EVASÕES

24 NOVEMBRO 2023 WWW.EVASOES.PT

Suplemento do Diário de Notícias n.º 56 297 e do Jornal de Notícias n.º 143 do ano 136

Foto de capa: Taryn Elliott; Propriedade: Palavras Prestigio; Produção: Globalmedia Group. Este caderno faz parte integrante do D

A arte de saborear

Tudo o que vale a pena ver, conhecer e experimentar!

PUBLICIDADE

Ílhavo
Câmara Municipal

30 – 10
nov dez

Gastronomia de Bordo

Município de Ílhavo

Experiências Gastronómicas
e restaurantes aderentes
em visitilhavo.pt

2023

Louise Bourrat

A TOP CHEF FRANCESA COM CORAÇÃO MINHOTO

28 anos. Nasceu na capital gastronómica francesa e desde cedo soma memórias culinárias em Lyon e Ponte de Lima. Depois de trabalhar pelo mundo, a lusodescendente Louise Bourrat – e vencedora do "Top chef"francês, em 2022 – fixou-se em Lisboa, no restaurante BouBou's.

TEXTO **NUNO CARDOSO**
FOTOS **DR**

O treze mostrou ser um número de sorte, com a vitória na 13.ª temporada do "Top chef" francês, no ano passado. Uma experiência com várias camadas - "difícil, intensa, divertida, stressante" - com consequências imediatas e necessárias, ainda nos rescaldos de uma pandemia. "O restaurante ficou cheio de repente, com uma fila de espera de três meses", recorda Louise Bourrat, lusodescendente e líder da cozinha do BouBou's, restaurante aberto há cinco anos no Príncipe Real, que gere ao lado do irmão e da cunhada.

Nasceu em Lyon há 28 anos, mas sempre manteve contacto com as raízes minhotas, com avós naturais de Ponte de Lima. A paixão pela cozinha tem-na desde que há memória. "Toda a família cozinha e muito bem. O momento mais importante em casa é à mesa. Sempre foi importante sentarmo-nos juntos, comer bem, beber bem, conversar bem. 95% do tempo estamos a falar de comida", ri-se a chef, com pai francês, mãe lisboeta e um tio que cozinhou em casas de Paul Bocuse. "Em criança, passava muito tempo em restaurantes. Em casa, aos quatro, cinco anos, já fazia bolos de iogurte sozinha", recorda a jovem.

Depois de viver e trabalhar em países como França, Bélgica, Inglaterra, Chile, Peru e Nicarágua, fixou-se em Lisboa, cidade que elogia. "Adoro a minha vida aqui. A comida, o sol, o mar. É uma capital mas não é muito grande. Em Londres, não conhecia o meu vizinho", exemplifica. No BouBou's (onde há dois menus de degustação, um omnívoro e outro vegetariano), tem afinado a sua visão da gastronomia, antes mais de fusão, hoje mais "focada no terroir e no produto", que trabalha de forma criativa.

À mesa, servem-se propostas como o lírio maturado com ponzu trufado e arroz crocante; o mexilhão com tomate, aioli de açafrão e broa de milho; ou a batata-doce com leite de tigre e lima kaffir. Ainda assim, Louise confessa que não passa sem um bom bacalhau à Brás, um ensopado de borrego, um cozido à portuguesa e uma cabidela, "mas não com muito vinagre, tem que ser com muito limão e cominhos", frisa a chef, que entretanto abriu na mesma rua o BouBou's Sandwich Club, um projeto de sandes que surgiu com venda à janela no BouBou's, na pandemia, antes de ganhar o seu próprio espaço.

BOUBOU'S
Rua Monte Olivete, 32A.
Tel.: 213470804.
Lisboa
Web: boubous.com.
Das 19h às 2h
Encerra ao domingo e segunda.
Preço: menu vegetariano de 10 momentos a 85 euros, sem vinhos.

O PRATO

Juba de leão, bourguignon, raiz de aipo, ervas

"Quase todos os pratos que crio demoram um, dois meses a entrar na carta. Este foi muito instintivo, demorou um dia", explica Louise.
O ponto de partida foi a Năm Urban Farm, que produz cogumelos a partir de borras de café, e que começou a cultivar cogumelo juba de leão.
"É muito fibroso, parece quase carne, parece umas bochechas de porco ou língua de vaca", conta a chef.
Neste novo prato outonal do BouBou's, um de 10 momentos do menu de degustação vegetariano da casa, homenageia-se um clássico francês, o bourguignon, um guisado de vaca, legumes, louro e vinho tinto, aqui com o cogumelo a brilhar como protagonista.
O prato leva ainda um puré de raiz de aipo; fatias de pera e castanha grelhadas a carvão, dando-lhe um toque fumado; além do aipo laminado e cru, apenas marinado em sumo de pera; e de ervas.
No final, liga-se tudo no prato com um jus feito à base das cascas do aipo.
A atual estação, de resto, é a preferida de Louise, em conjunto com a primavera. "Outono é mudança de energia. Adoro o seu tempo, a sua luz. É uma fase mais térrea, uma época de nutrir, e o nutrir vem da terra", remata.

O PRATO

Folhado de bochecha de novilho com puré de couve-flor

Dando forma à cozinha luso-francesa do Chez Chouette, António Xavier inspirou-se num clássico para criar um dos dez pratos do menu. "Sou maluco por massa folhada e por bochechas de vitela, pelo que decidi fazer uma derivação do bife Wellington", explica o chef. A carne é estufada segundo a receita gaulesa e permanece no forno a 180 graus, durante seis horas, para se desfazer suavemente dentro do folhado. Ao lado surge uma meia-lua de puré de couve-flor caramelizada em manteiga, sal e pimenta, coberta por molho de carne. Mais "leve e neutro", equilibra com "os sabores radicais da bochecha e do molho". É, no fundo, um "prato de conforto" outonal e um valor seguro no menu, representando bem a cozinha de fusão do Chez Chouette (trocadilho com "C'est chouette", "é giro"), algures entre a taberna e a alta cozinha. Tacos crocantes de alga nori com tártaro de vaca, puri de bacalhau pil pil e azeitona preta, e crudo de lírio dos Açores em leite de tigre e pimentos amarelos, são outras criações do chef. Para adoçar o final, tarte tatin de pera e bolo de bolacha feito com muito menos café e com bolacha Maria, receita que António foi buscar à avó. No espaço de aura industrial cabem 100 referências de vinhos, cocktails e cervejas.

António Xavier

TEXTO **ANDRÉ ROSA**
FOTOS **REINALDO RODRIGUES/GI**

A NOVA CARA DO CHEZ CHOUETTE

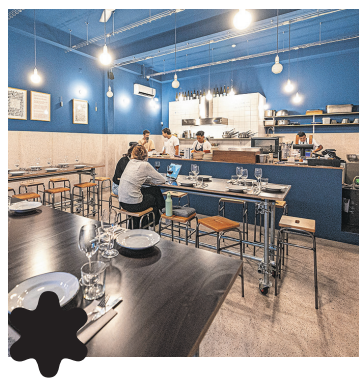
24 anos. A idade torna-se um conceito subjetivo quando o resultado levado à mesa fala por si. Neste caso, de António Xavier, o jovem que já trabalhou com vários chefs Michelin, tirou o curso em Le Cordon Bleu, em Londres, e mereceu toda a confiança de Leopoldo Calhau.

António Xavier sabe que estava destinado ao mundo da cozinha desde pequeno. "Eu ainda tentei ser advogado, tirar o curso de Direito, mas não estive sequer perto", ri-se o jovem de 24 anos que assumiu há pouco mais de um mês a cozinha do Chez Chouette, após convite do chef Leopoldo Garcia Calhau. Não por falta de aproveitamento, já que era bom aluno a Português e a História, mas porque, na verdade, só havia escolhido Direito porque "para um jovem, saber que tem de abdicar dos fins de semana livres em hotelaria é chocante", brinca.

Os resultados dos testes psicotécnicos haviam sido certeiros, corroborando a vocação que já se notava desde miúdo, quando, aos oito anos, pediu para fazer um curso de cozinha, no Porto. "A minha mãe é uma excelente cozinheira no dia-a-dia", elogia. E o pai, António Lobo Xavier, também chegou a fazer uma incursão na área hoteleira, após o 25 de Abril. "Para um miúdo de Coimbra que nunca tinha bebido Coca-Cola, chegar a Amesterdão e descobrir o que era o bife tártaro e beber um negroni foi muito entusiasmante. Isso apaixonou-me".

Habituado a ler livros de receitas e a ver programas de cozinha - de Jamie Oliver a Marco Pierre White e Gordon Ramsey - António Xavier ganhou desenvoltura na cozinha. Na de casa e não só, quando começou a fazer caterings para amigos, sobretudo bifes Wellington. "Às tantas o meu pai disse-me que trabalhar duas vezes por semana não era vida e que me pagava o curso na Le Cordon Bleu, em Londres, se fosse mesmo o que queria fazer". Antes, já tinha estagiado no Bocca, aos 19 anos, no Flow e no Belcanto, de José Avillez.

Quando regressou, fez um curso de vinhos com Manuel Moreira e começou a trabalhar no BouBou's, sendo desafiado, com 22 anos, para assumir a cozinha do Portie, no Porto. Quando Leopoldo Calhau o convidou para ficar na cozinha do Chez Chouette, em Alvalade, não hesitou e é aqui que se sente como um peixe na água, atrás de um balcão aberto para a sala. Confessa, ainda assim, ser desconfiado de si próprio, tendo em conta a idade e o patamar que já alcançou. "Deixei crescer o bigode por causa disso mesmo", brinca.



CHEZ CHOUETTE
Rua Acácio de Paiva, 20B (Alvalade). Lisboa
Tel.: 214 098 817.
Das 18h30 às 23h à segunda e quinta; das 12h às 15h e das 18h30 às 24h à sexta e sábado; das 12h às 18h ao domingo.
Encerra terça e quarta.
Preço médio: 35 euros; folhado de bochecha de novilho: 18 euros

Patrícia Gerardo

DA TELEVISÃO PARA A COZINHA DO SAZONAL

31 anos. Depois de vencer o concurso televisivo "Hell's kitchen", Patrícia Gerardo dedicou-se a um pequeno restaurante. E continua a fazer magia ao fogão. Os primeiros anos levaram-na da aprendizagem em Coimbra a uma longa e decisiva temporada na Bélgica.

TEXTO **PAULA SOFIA LUZ**
FOTOS **NUNO BRITES/GI**

Patrícia Gerardo acredita que talvez não tivesse ainda altura suficiente para chegar ao fogão quando dava por si a admirar a avó a cozinhar. Não cresceu muito em altura (terá pouco mais de um metro e meio), mas agigantou-se na cozinha desde cedo. Aos 12 anos já fazia o almoço para o pai, que ia a casa almoçar. "Sempre gostei de experimentar especiarias", conta a "Evasões" a cozinheira de 31 anos, que se tornou conhecida no país quando venceu a edição do ano passado do programa "Hell's kitchen", sob a batuta do chef Ljubomir Stanisic. Mas antes disso, tanto que ela andou para ali chegar.

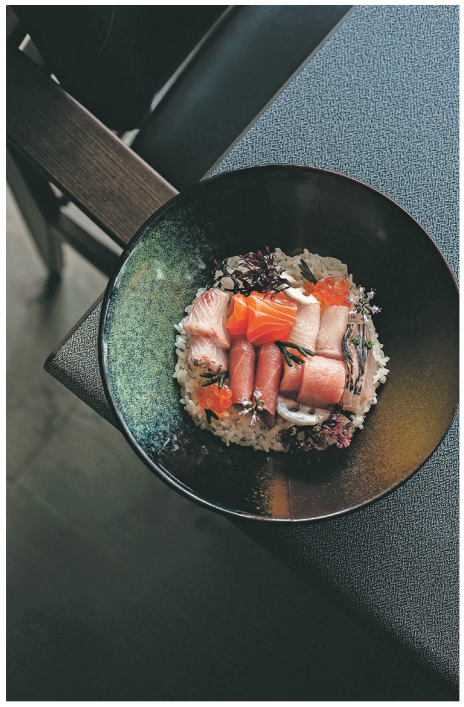
Entre as experiências com "uma espécie de arroz à valenciana" que se tornou o primeiro prato que fez, ainda criança, até entrar na Escola Profissional de Leiria, passaram alguns anos e muitas dúvidas. Os pais e os professores perceberam logo que o curso de artes em que ingressou, no Externato da Benedita, concelho de Alcobaça, não seria o destino final da pequena Patrícia. Até que, findo o primeiro ano, do secundário, acabou por ingressar no curso de cozinha e pastelaria. Mas terminada a formação, tardava em conseguir emprego. Foi quando decidiu fazer uma especialização na Escola de Hotelaria de Coimbra. De Leiria já trazia o namorado, Jeremy, que conheceu entre pratos - e que ainda hoje é o companheiro na cozinha e na vida. O casal haveria de responder à chamada do Hotel Dukes Palace, em Bruges, na Bélgica, e por lá ficar quase oito anos. Patrícia começou como ajudante de cozinha, mas nos últimos dois anos já era sub-chef. "Aprendi muito lá. Foi uma boa experiência. Mas sempre pensámos em regressar ao nosso país." A pandemia deu uma ajuda. Em 2020, embalaram a trouxa e zarparam para a terra natal dele, no concelho de Pombal. Patrícia conta esta história à mesa do restaurante que ali abriu, às portas da cidade, já há dois anos. Chama-se Sazonal e procura acompanhar na carta as várias estações do ano. De permeio, viu o anúncio para o programa de televisão. "Entrar já foi um sonho concretizado. Mas ganhar era qualquer coisa que nunca imaginava ser possível". Mas foi. Ganhou um carro, conheceu toda a nata da cozinha portuguesa e regressou a Pombal, onde diariamente faz girar a cozinha. Dizem que é especialista em risoto. Patrícia anui e sorri, enquanto solta o cabelo. Nas horas vagas continua a pintar, de preferência campos de flores, sobretudo papoilas, as suas preferidas.

SAZONAL
Travessa do Barco 2.
Pombal
Tel: 911 883 734.
Das 12h às 15h
à segunda e quinta;
também das 19h30 às
23h00 à sexta e sábado;
também das 19h30
às 22h45 ao domingo.
Encerra à terça e quarta.
Bacalhau fresco
com lasanha de abóbora:
15 euros

O PRATO

Bacalhau fresco com lasanha de abóbora

A cada estação a carta do Sazonal muda, "tal como nome indica". Patrícia incluiu este outono uma novidade: bacalhau fresco com lasanha de abóbora, guarnecido com espinafres, molho de espumante e nozes. O hábito de trabalhar com bacalhau fresco foi trazido da Bélgica. O prato tem feito sucesso. "Começa na frigideira, onde inicialmente é selado, e depois termina no forno", conta a cozinheira, que dispensa ser tratada por chef. De resto, a abóbora faz parte do rol de acompanhamentos nos diversos pratos. Também usa beringela, couve-flor, brócolos, batata-doce, e por esta altura muitos cogumelos - é bastante apreciado o risoto com a mistura deles. "Antes de mudar a carta faço algumas experiências, que começam acompanhadas d' 'O dicionário dos sabores'. " É assim que chega aos pratos que atualmente compõem a oferta do Sazonal, em que se destaca o borrego em lombinhos com risoto de cogumelos, o bife com batata rústica. Também a carta de sobremesas vai acompanhando a mudança de estação. Por esta altura, quem for ao Sazonal encontra natas do céu à moda de Jeremy, petit gâteau feito na hora com gelado, e tarte de maçã caramelizada com creme de baunilha e lima.



Um Michelin mais acessível

Os novos menus de almoço do Kabuki, mais democráticos e rápidos, trazem outras franjas de público à casa Michelin do Ritz, que funde cozinha nipónica e mediterrânica.

KABUKI LISBOA
Galerias Ritz,
Rua Castilho, 77B
Lisboa
Tel.: 212 491 683.
Das 12h30 às 15h,
de terça a sexta.
Preço: menus
executivos entre
40 e 45 euros
(com bebida e café)

Um ano depois de ganhar a primeira estrela Michelin, o Kabuki chega a novas franjas de público com os menus executivos nos dias úteis, mais democráticos e rápidos, que se mantêm até ao final do ano, pelo menos, pelas mãos do chef Sebastião Coutinho (na foto). Até aqui sous chef, Sebastião está nesta casa desde a abertura, tendo acabado de assumir as rédeas da cozinha do restaurante do Ritz com a recente saída de Paulo Alves.

À semelhança do que acontece nos menus de degustação – onde vai surgir em breve um terceiro menu, mais tradicional, com clássicos nipónicos como o chawanmushi e o katsudon – também nos executivos se funde a cozinha japonesa com elementos mediterrânicos. Ao todo, há três à escolha: um de crus, outro de quentes e um vegetariano, com três momentos cada (entrada, prato principal e sobremesa).

O arranque é comum aos três – a sopa miso da casa – e segue-se para a bento box como entrada, uma espécie de montra do Kabuki, com produtos nacionais e nipónicos. É a interpretação da marmita japonesa, com seis compartimentos, cada um com um petisco adequado ao menu que se escolhe. Aqui, há opções como kimchi, gyosas de legumes, nabo marinado em soja, croquetes de atum ou bacalhau negro do Alasca com emulsão de alho negro.

No menu de crus, opta-se entre peças de sashimi ou sushi no prato principal (oportunidade para se trabalhar lírio, sargo, peixe-galo e toro, por exemplo); no de quentes, entre o porco panado com legumes e o frango teriyaki com lima e gengibre, ambos com arroz gohan; e no vegetariano, entre peças de sushi vegano ou os noddles udon com caldo de legumes. Os clássicos bolinhos mochi são o remate final comum aos três menus.

TEXTO
NUNO CARDOSO
FOTOS DE **DR**

PUBLICIDADE

festival do Moscatel

12 PRODUÇÃO E CONSUMO SUSTENTÁVEIS

17 PARCERIAS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DOS OBJETIVOS

DESTAQUES DE PROGRAMAÇÃO

MOSTRA, PROVA E VENDA DE VINHOS
PROVAS COMENTADAS, SHOWCOOKING
E JANTAR TEMÁTICO COCKTAILS
PRODUTOS REGIONAIS ATIVIDADES ESPECIAL KIDS
ANIMAÇÃO E ESPETÁCULOS

2&3
DEZ. 2023
11H00-20H00

POUSADA DE PALMELA

SAIBA + CM-PALMELA.PT
visitpalmela.pt
Turismo Palmela

Palmela Terra Mãe de Vinhos

ROTA DE VINHOS PENÍNSULA DE SETÚBAL

Município Palmela conquista

COMER EM CONTA ATÉ 10€

Bifanas e espumante no Mercado

A BemDita Bifana chegou este verão para oferecer almoços rápidos em frente ao canal. Há duas estrelas no menu: as bifanas, em diversas versões, e o espumante da Bairrada.

Depois de 15 anos a gerir restaurantes no centro de Londres, Ricardo Almeida decidiu que era altura de mudar de vida e voltar para Portugal. O bichinho da restauração falou mais alto e juntou-se à necessidade que sentiu haver na cidade de um lugar que servisse almoços rápidos. "Quando cheguei a Aveiro, ir almoçar a algum lado era difícil, porque se tens meia hora para almoçar não almoças em lado nenhum", reflete o empresário.

No espaço de um ano, pegou numa receita antiga de molho de bifanas, juntou-se ao sócio André Figueiredo, da Nova Casa dos Leitões, e montou uma banca de bifanas e espumante com vista para o Cais dos Botirões, num dos canais urbanos da ria de Aveiro.

A BemDita Bifana abriu este verão na renovada Praça do Peixe. O antigo mercado de venda de pescado, que funcionava num belíssimo exemplar da arquitetura do ferro na cidade, construído na primeira década do século XX, é agora um espaço dedicado à restauração e realização de eventos.

A celeridade do serviço, a par da qualidade da matéria-prima, são pilares para Ricardo e o seu maior motivo de orgulho no projeto. "Usamos fatias de lombo cortadas numa fiambreira pelo nosso talhante, o Ernesto, que é o melhor talhante da Bairrada", afiança. "São fatias fininhas, que se põem no molho a 160 graus e em 19 segundos ficam prontas. É uma coisa muito rápida."

Já o molho é o grande segredo do negócio. O empresário levanta ligeiramente o véu: "Este molho já está mais que aprovado. A receita já tem para aí 70 ou 80 anos. É de um sítio onde eu costumava ir comer quando era miúdo. Os donos reformaram-se e passaram-me a receita".

Depois de embebidas no molho secreto, as fatias de carne vão rechear os pães, também eles feitos de propósito para a BemDita Bifana. As ditas são servidas assim, na versão simples, ou com mais recheios: mista; com ovo; presunto; queijo da Serra; ou provolone. Todos os meses há uma combinação especial a juntar-se à lista. O menu contempla ainda uma versão vegetariana, com fatias de seitan. Todas estas variedades são acompanhadas por batata frita bairradina.

Caldo verde e pica-pau complementam a oferta, que termina na sobremesa com uma refrescante salada de fruta tropical. No copo, a habitual cerveja - sim, também a há - é substituída por uma seleção de espumantes da Bairrada, numa parceria com a Quinta da Mata Fidalga, da Nova Casa dos Leitões. "É elevar um bocado a bifana. Acho que o espumante é uma coisa de celebração e tem sempre algum glamour, portanto atrai também", justifica Ricardo.

Esta primeira morada da BemDita Bifana é só o começo de um projeto que tem já em vista para um futuro próximo a abertura no Mercado do Bom Sucesso, no Porto. Nos planos estão também as cidades de Lisboa, Barcelona e Madrid.

BEMDITA BIFANA
Largo da Praça do Peixe
Aveiro
Tel.: 915 481 065
Das 11h às 24h,
de segunda a quinta;
até às 2h à sexta,
sábado e domingo
Preço: desde 4,50 euros
(bifana simples)

TEXTO **ANA COSTA**
FOTOS **MARIA JOÃO GALA/GI**

PUBLICIDADE

NATAL NA MEALHADA

UM CONVITE DE GASTRONOMIA, CULTURA E TURISMO

Aproxima-se a época natalícia que, por norma, é sinónimo de mesa farta e de gastronomia apurada. Na Mealhada, ganham ainda mais relevo os quatro produtos da marca As 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada: água, pão, vinho e leitão.

Em cada casa, em cada restaurante, serve-se o excecional leitão da Bairrada, cujas raízes e receituário datam do século XVIII. Confecionado com base num molho simples, mas inconfundível, à base de sal, pimenta, banha e alho e assado no espeto, em forno a lenha, durante cerca de duas horas, o leitão ganha um sabor inconfundível e apreciado por milhões de pessoas.

À mesa, com o leitão, estão os vinhos da região, por norma encorpados e com predominância das castas Baga, Touriga Nacional e Syrah. E não faltam os espumantes, obtidos a partir do Método Clássico, a técnica de Champagne, de qualidade extrema e premiados em vários concursos internacionais.

A mesa 4 Maravilhas da Mealhada conta ainda com o pão e a água. O pão da Mealhada, de quatro bicos, amassado, tendido, benzido e cozido, em forno de lenha, por mãos hábeis e experientes de padeiras cujo saber atravessa gerações. E a água de Luso, líder de mercado no nosso país, que tem origem na água da chuva infiltrada na Serra do Bussaco, em rochas formadas, quase exclusivamente, por quartzo. Trata-se de uma água hipossalina, muito pouco mineralizada, vulgarmente designada como levíssima, "doce".

À gastronomia juntam-se outros argumentos da região: os mercadinhos e tradições natalícias que ocorrem por todo o concelho, a visita à deslumbrante Mata Nacional do Bussaco, por trilhos de natureza e de história, pelos caminhos da arquitetura romântica aos mais belos recantos naturais, e a escapadinha às Termas de Luso, que convidam ao relaxe e a momentos de bem-estar físico e psicológico.

Mealhada Município

4 MARAVILHAS DA MESA DA MEALHADA
MUNICÍPIO DE MEALHADA
água | pão | vinho | leitão

DESCUBRA MAIS EM
4MARAVILHASMEALHADA.PT

Há um novo enoturismo no Ribatejo

Vinhos biológicos produzidos com a mínima intervenção numa adega centenária e um inusitado restaurante asiático são dois dos atrativos da Ode Winery, projeto ambicioso que veio revitalizar a produção vitivinícola de Vila Chã de Ourique, muito próximo de Lisboa.

TEXTO **ANDRÉ ROSA**
FOTOS **DR**

Doze enormes balseiros de madeira de carvalho recebem hoje os visitantes naquela que foi uma das maiores adegas do Ribatejo. Fundada por uma família local em 1902 e ampliada em 2000, passou por várias fases até chegar às mãos de David Clarkin, Andrew Homan e Ana Araújo, dois australianos e uma brasileira com negócios na área do imobiliário e para quem Portugal foi uma oportunidade de expansão. Apaixonados por Lisboa e já com interesse em vinhos, assim que lhes foi apresentado o projeto, agarraram-no.

Dentro dos portões da adega, encaixada em Vila Chã de Ourique, encontraram todas as infraestruturas e equipamentos necessários ao arranque: a unidade de produção pronta a funcionar, o laboratório de vinhos original, uma adega subterrânea com mais de 700 barris de carvalho, e uma sala de provas minimalista, coberta de betão, com capacidade para 16 pessoas. Para liderar a enologia convocaram Maria Vicente, enóloga com mais de duas décadas de experiência e profundo conhecimento das castas da região dos Vinhos do Tejo.

ODE WINERY
Rua Coronel Lopes Mateus, 13
Vila Chã de Ourique
Cartaxo
Tel.: 243 142 209.
Visitas à adega: das 12h às 16h, de terça a sábado.
Restaurante: das 12h às 16h de terça a quinta; até às 22h à sexta e sábado.
Preços: visitas com prova a partir de 20 euros/pessoa; preço médio do restaurante, 45 euros

"As vinhas têm uma localização muito privilegiada, caracterizada pela riqueza de calcário no solo, um terroir que permite o cultivo de uma grande variedade de castas", entre as quais a Trincadeira Preta é autóctone da região e Fernão Pires e Castelão duas das típicas do Tejo, diz Maria Vicente. A proximidade dos 22 hectares de vinha, distribuídos pela herdade de 96 hectares, permite que as uvas cheguem à adega no melhor estado de conservação, para a enóloga trabalhá-las segundo a filosofia da Ode: "Mínima intervenção e máxima atenção".

A adega e a cozinha

Para já existem cinco referências (quatro brancos monovarietais e um tinto), com a promessa de lançamento de novos rótulos até ao final do ano, que incluirão também alguns blends. "Apostámos em mostrar algo fora do que habitualmente se espera destas castas", sintetiza a enóloga. Além de estarem à venda no restaurante da adega, os vinhos biológicos integram os menus de alguns restaurantes e garrafeiras da Grande Lisboa e devem chegar em breve a outros pontos do país. Os preços de venda recomendados começam nos 18 euros.

Qualquer pessoa pode visitar a adega e provar os cinco vinhos Ode, acompanhado por um profissional que explica as particularidades e notas de cada um. Outra hipótese é fazer uma visita mais imersiva no mundo dos vinhos com a equipa de enologia. Já quem não dispensa a componente gastronómica pode juntar à visita/prova um almoço no restaurante izakaya (taberna japonesa) Cellar Door. Na cozinha está o chef japonês Kazuya Yokoyama, natural de Nagasaki, que propõe comida asiática com um toque de sabores e produtos nacionais.

Pratos de partilha como escabeche de dourada, gyosas de porco e gambas e batatas com katsuobushi (lascas de conserva de atum bonito) são algumas das criações que casam bem com os vinhos. É no restaurante, ainda, que terminam as oficinas de vinhos que ensinam os princípios de uma correta degustação. Por último, há a hipótese de cada visitante fazer o seu próprio vinho, levando uma garrafa para casa. Sob as marcas Ode Winery e Ode Farm & Living, o projeto deverá ganhar um alojamento rural de luxo e outros serviços em 2026.

Loja ateliê com peças para decorar a casa

Ioana Neves é designer de interiores e tem projetos pelo país. Abriu a Caco Interiores, um espaço cheio de luz e de cor com objetos de produção nacional e manual.

TEXTO **SARA DIAS OLIVEIRA**
FOTOS **TONY DIAS/GI**

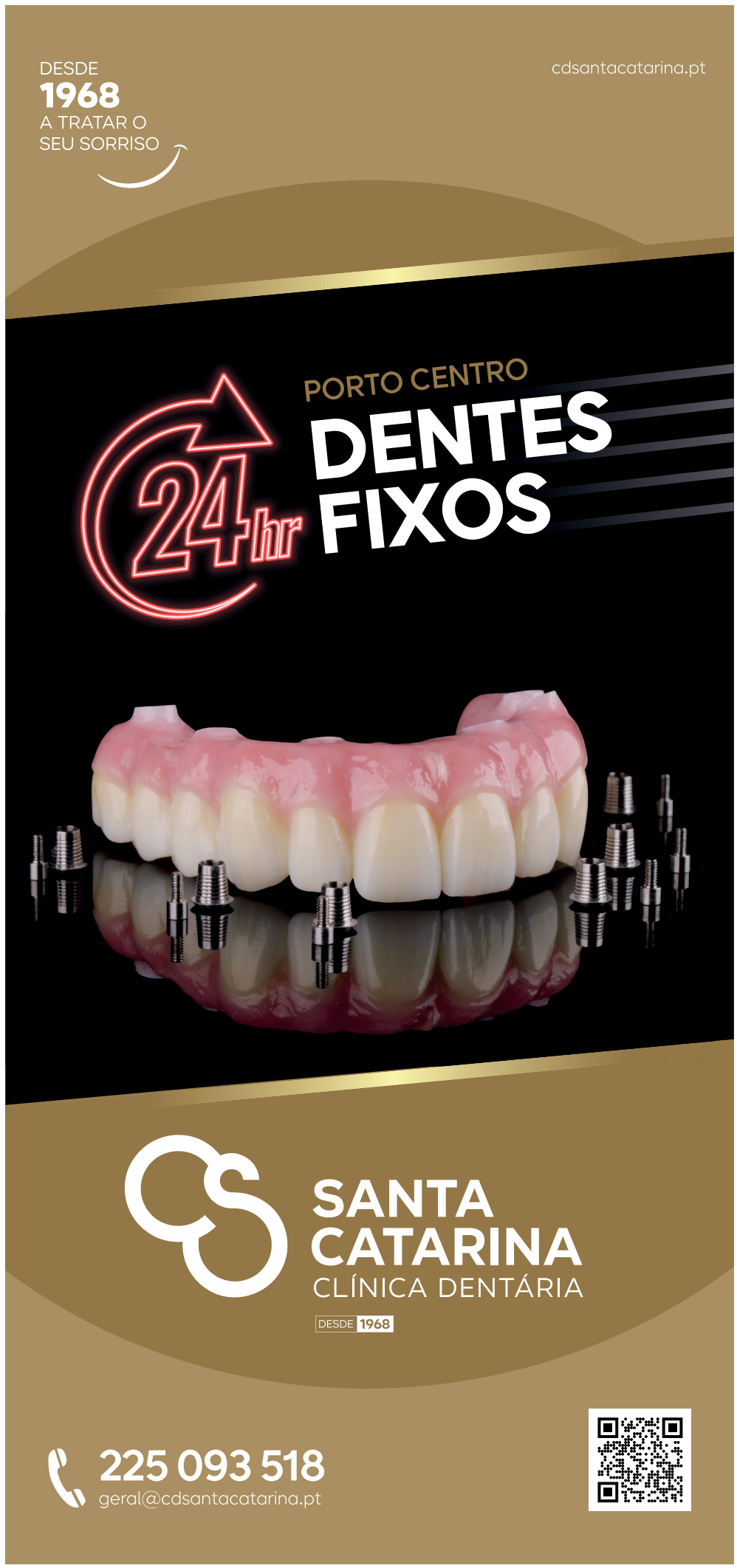
Na loja, com vista para uma praça e montra iluminada pelo sol, há objetos de cerâmica, móveis, candeeiros, tapetes, almofadas, joias, ilustrações, flores secas, painéis de parede, peças escolhidas com critério. Marcas nacionais, fabrico manual, produção sustentável. Joana Neves desenhou o seu negócio de design de interiores no verão de 2020. Em junho deste ano, abriu a Caco Interiores, a loja que é também ateliê, espaço para receber clientes e vender objetos com os quais tem uma relação afetiva. "Produtos com os quais me identifico, não compro nada que não tenha em casa", adianta.

A localização foi pensada. "Não queria uma loja muito grande, queria que fosse virada a sul, que tivesse luz, assim temos esta profundidade do olhar. A luz é muito importante nos nossos projetos." Ali trata de tudo: vende peças, faz projetos de interiores a duas e três dimensões, consultoria de decoração e materiais de construção, móveis à medida, instalação de papel de parede, estofos de sofás e poltronas, escolha de cortinas, tapetes, iluminação. Cada lugar é um lugar. E Joana Neves quer diferenciar-se pela cor. "Vivi quatro anos no Brasil, identifico-me muito com o estilo de arquitetura do país e com um design mais vibrante", conta.

Na Caco Interiores, nascem projetos personalizados. A designer de interiores quer trabalhar mais o universo infantil, comprar mais peças para a loja, ir a feiras internacionais explorar ideias e tendências. Joana Neves valoriza a criatividade e o pensamento fora da caixa na criação de ambientes feitos à medida. Sempre à procura de soluções criativas no que desenha e no que vende.

CACO INTERIORES
Rua 27, 403
Espinho
Tel.: 919 649 950
Das 10h às 13h
e das 14h às 18h,
de segunda a sexta;
aberto ao sábado
na época de Natal

PUBLICIDADE



AS 4 ESTAÇÕES DE

bilhetes em ticketline.pt

PERLIM®

SANTA MARIA DA FEIRA

25›30
NOV. DEZ.
2023

feira viva cultura e desporto, e.m.

santa maria da feira câmara municipal

WWW.PERLIM.PT

PUBLICIDADE