

Concurso Vinho do Porto e Gastronomia

Medalhas de Ouro

OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO BASEAVAM-SE NAS NORMAS INTERNACIONAIS DA WACS, PELO QUE, OS RESTAURANTES CONCORRENTES IAM SOMANDO PONTOS DE ACORDO COM A TABELA UTILIZADA NOS PRINCIPAIS CONCURSOS INTERNACIONAIS, ALCANÇANDO ASSIM AS CLASSIFICAÇÕES DE OURO, PRATA OU BRONZE. QUEM NÃO TEVE PONTUAÇÃO SUFICIENTE RECEBEU DIPLOMA DE PARTICIPAÇÃO texto de João Represas fotografia de Filipe Maia

Restaurante Luar de Janeiro

Tv. do Janeiro, 13
Évora
Telefone – 266 749 116

Cardápio vencedor:

Entrada: Torresmos de Porco Preto, Coelho de S.Cristóvão, Empadas de Galinha. Vinho – Calém White Dry Aperitivo.

Prato Principal: Cabrito à Moda da Casa. Vinho – Cartuxa Tinto 1997.

Sobremesa: Fidalgo, Morgado, Pêras Bêbedas e Torrão d'Évora. Vinho – Quinta da Foz Calém Vintage 96.

André Martinho Prates, sócio-gerente.

“Tenho participado em muitos concursos de cozinha alentejana, aqui em Évora. Os resultados obtidos, que considero importantes para a minha vida profissional, levaram-me a querer participar também neste concurso. Embora o Vinho do Porto não seja um produto desta região, trabalhamos frequentemente com ele, derivado ao facto de termos uma vasta clientela estrangeira. Os ingleses e americanos que nos visitam têm por hábito pedir bons Vinhos do Porto, muito mais que os portugueses. No entanto, estes começam já a habituar-se a beber Vinho do Porto, sobretudo como aperitivo, em detrimento das bebidas estrangeiras. De qualquer maneira, desde o início que a nossa casa (que



já tem 30 anos) tem por hábito sugerir aos clientes o consumo de Vinho do Porto, talvez porque, também, desde o princípio, nos habituámos a receber muitos clientes estrangeiros. Aqui na região instalaram-se algumas importantes empresas estrangeiras e o pessoal do país de origem, desde logo, se revelou grande consumidor de Vinho do Porto, incluindo os tintos para acompanhar sobremesas, nomeadamente, queijos e doces. Esta ementa, criada para o concurso, vai fazer parte integrante, doravante, do cardápio habitual do restaurante.” ■

