



MENU

Monforte 'versus' Évora: um duelo gastronómico em Torre de Palma

COMER E BEBER | 05.03.2017 às 12h02

|  0 Comments

Pelo segundo ano consecutivo, o Torre de Palma Wine Hotel, em Monforte, organizou um encontro dedicado aos sabores do Alentejo. O ponto alto foi o jantar de degustação a quatro mãos, preparado pelo chefe da casa, Filipe Ramalho, do restaurante Basili, e o convidado Gonçalo Queiroz, chefe do restaurante Origens, em Évora



SUSANA LOPES
FAUSTINO



O encontro organizado pelo Torre de Palma incluiu uma feira de produtores locais, a que se seguiu um jantar no Basilli, o restaurante do hotel

Eram 18 e 36 minutos quando o Sol se pôs em Torre de Palma, perto de Monforte. Foi por pouco que não chegámos a tempo de assistir ao espetáculo no terraço da torre, no edifício principal do hotel, uma das atividades obrigatórias quando se passeia por esta unidade rural de cinco estrelas. Nada de tristezas. O ponto alto do dia, que já ia longo – entre provas de vinho, visita à adega e à feira de produtos e produtores –, havia de chegar mais tarde, sob a forma de um jantar de degustação vínico a quatro mãos. Quando nos sentámos à mesa do Basilli, o restaurante do Torre de Palma Wine Hotel, há muito que as estrelas da noite trabalhavam na cozinha, num menu repleto de sabores tipicamente alentejanos, confeccionado com produtos da horta biológica do Torre de Palma e de alguns produtores da região, que fornecem o hotel. A iniciativa Cozinhar Alentejo a 2 vai na segunda edição e, este ano, o chefe executivo do Basilli, Filipe Ramalho, convidou Gonçalo Queiroz, do restaurante Origens, em Évora. Os chefes já conheciam o trabalho um do outro, nunca tinham estado, lado a lado, numa cozinha.

O jantar, composto por quatro pratos, foi literalmente dividido ao meio. A entrada e o prato de peixe, foram preparados por Filipe Ramalho, a carne e a sobremesa tiveram a assinatura do chefe convidado. Dizem que “foi fácil trabalharem juntos porque o seu trabalho tem pontos em comum: é inspirado no receituário alentejano e na utilização de produtos endógenos da região”. A refeição começou com um amuse-bouche composto



MENU

cazilhona, que é acompanhada pelo primeiro vinho da noite o branco Torre de Palma Arinto 2015 que havia de harmonizar, também, com a entrada Silarcas e Boletus – uns ovos mexidos com silarcas (está na altura delas) e farinha de bolota que escondiam mioleira de porco, numa versão diferente da que se encontra na carta do Basili.



A açorda alentejana de Filipe Ramalho, chefe de cozinha do Basílii

Será, no entanto, a açorda alentejana confeccionada pelo chefe da casa, Filipe Ramalho, a causar maior espanto à mesa. No fundo do prato veio a tiborna de pão alentejano em forma de anel, o poejo, o ovo a 65 graus e a sardinha em pó. Depois foi servido o caldo e à



MENU

das peçonhas, a caracina seca, pratos a ser fritos para dentro do prato, por cada um dos 50 clientes que marcaram presença no jantar.

Já com o estômago aconchegado pelo caldo quente da açorda, seguiram-se as Burras, a Horta e a Bolota, confeccionadas por Gonçalo Queiroz. Acompanhadas pelo Torre de Palma Tinto 2013, as burras (o mesmo que bochechas de porco) de porco preto alentejano foram servidas com batata salteada com linguíça, legumes e areia de bolota. Faltava só a sobremesa, uma surpresa preparada por Gonçalo Queiroz, que combinava boleima, um doce tradicional desta região do Alto Alentejo, porco (na versão torresmo doce), gelado, mousse e brunoise de maçã verde. Foi harmonizada com o tinto Torre de Palma Alicante Bouschet e Tinta Miúda 2015, um final perfeito para este duelo de cozinha alentejana, que terá repetição, ainda sem data, no restaurante Origens, de Gonçalo Queiroz, em Évora. Aguardemos por notícias, para podermos rumar a Évora.

Torre de Palma Wine Hotel > Herdade da Torre de Palma, Monforte > T. 245 038 890

PALAVRAS-CHAVE

[TURISMO](#)[QUOTIDIANO / ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO](#)[FILIPE RAMALHO](#)[GONÇALO QUEIROZ](#)[TORRE DE PALMA WINE HOTEL](#)[ÉVORA](#)[MONFORTE](#)[BASILII](#)[ORIGENS](#)[GASTRONOMIA](#)