



Assine por apenas 1€ por edição

A melhor informação, onde e quando quiser

ASSINE JÁ



Fechar

BOA MESA

A “Identidade” do Alentejo, por Filipe Ramalho, no restaurante Basilli

09.04.2019 às 9h06



RICARDO BERNARDO



PATRÍCIA SERRADO

á pão de Vaiamonte, em Monforte, os enchidos da Dona Octávia, do conelho de Sousel, o queijo Fortunato, de Nisa, e a carne de porco preto, de Vila Nova de São Bento, no conelho de Serpa. Este são apenas quatro dos produtos reveladores da “Identidade” do

H restaurante do premiado Torre de Palma Wine Hotel, localizado em Monforte, no distrito de Portalegre. Trata-se do mais recente menu de degustação criado por Filipe Ramalho, chefe de cozinha do renovado Basílii, assente na contemporaneidade que comunga, em cada prato, com os sabores de um vasto receituário alentejano.

“É uma gastronomia de raiz alentejana, agora, só com produto sazonal”, assegura o chefe Filipe Ramalho, enquanto apresenta a novidade na sala de barricas da adega deste cinco estrelas situado na sub-região do Alto Alentejo. “São várias identidades juntas: a da adega, a do chefe, a dos produtores, a da matéria-prima e a de Torre de Palma”, explica.



O roteiro dos sabores regionais deste menu “Identidade”, constituído por nove momentos, começa com três *amuse-bouche* dispostos na videira de uma vinha velha da então Herdade de Torre de Palma. São eles a Tarte de farinha de castanha e pera bêbeda, Profiterole recheado com farinha de sangue, queijo Fortunato e poejo, e a Presa de porco preto, migas de batata doce, pipocas de porco e mostarda matizada. A harmonização vínica fica, por sua vez, nas mãos do enólogo Duarte de Deus que, no momento, cria um *blend* feito a partir das castas brancas Alvarinho e Arinto cujo respetivo vinho é retirado diretamente das barricas.

Passemos ao restaurante Basílii. Aqui, a garrafeira envidraçada – outra das novidades do restaurante – separa a entrada da elegante sala. Já à mesa, os comensais são convidados a conhecer os produtos locais e regionais que se encontram no “Carrinho do

Basilii”. O pão de Vaia Monte, terra natal de Filipe Ramalho, no concelho de Monforte, é um dos produtos apresentados, assim como o pão de alho e o pão de azeitonas. Os dois últimos foram idealizados pelo chefe que, com muita persistência, conseguiu encontrar o ponto certo de cozedura de ambos na padaria do primo. Os três são fatiados na mesa da sala, para acompanhar os irrepreensíveis Enchidos da Dona Octávia – cachaço, cabeça de xara e presa, cortados numa máquina própria datada de 1900, a qual fora encontrada na propriedade aquando da restauração dos edifícios. A Banha da Dona Octávia temperada montada “com amêndoas do vizinho” e cominhos é outra das tentações baseadas na tradição alentejana a entrar em cena a par de uma seleção de azeites locais e o de Torre de Palma.



Os seis mais aguardados momentos são a sequência de um trabalho estruturado ao detalhe e criativo de Filipe Ramalho. Inspirado na tipicidade da cozinha alentejana, com a qual nasceu e cresceu, intercalada com outras criações, o chefe inicia esta viagem dotada de saber-fazer com o “Ninho de cogumelos”, prato antigo do Basilii que, agora, tem apenas uma espécie de cogumelo, trigo sarraceno, ovo, hortelã e boleto na sua composição. “Cenoura, cenoura, cenoura” contempla várias texturas deste tubérculo. Segue-se a “Açorda alentejana” feita com *fumet* de peixe é aromatizado, numa máquina de café de balão, com o piso feito, previamente, no almofariz pelos próprios comensais.

“Dois terroirs” é o nome atribuído ao momento imediato. Depois, é servido o “Novilho bêbedo”, porque o lombo desta carne é “mergulhado no mosto de Alicante Bouschet”, esclarece o chefe Filipe Ramalho. Imperativo é arranjar espaço para o imperdível arroz de lebre do prato “Lebre de caça”.



A criatividade do chefe revela-se, ainda, no momento da **sobremesa, com um inusitado arroz doce**. O menu prossegue com o “**Carrinho dos queijos**” e, por fim, é chegada a hora do “**Carrinho do café**”, perante o qual há que escolher entre um café artesanal e infusões de ervas aromáticas da horta biológica do Torre de Palma Wine Hotel.

O menu “**identidade**” (€80) do [restaurante Basili](#) (Torre de Palma Wine Hotel, Monforte. Tel. 245 038 890) pode ser acompanhado pelo *pairing* composto por uma seleção de vinhos feita pelo jovem escanção Gonçalo Pires (€30). Além disso, está disponível até dez pessoas e tem início às 13h00 e às 20h00, na sala de barricas. A reserva é obrigatória e deve ser feita, pelo menos, com 24 horas de antecedência.

Refira-se que o Torre de Palma Wine Hotel foi premiado esta semana com uma Chave de Prata, pelo **Guia Boa Cama Boa Mesa 2019**, que vai estar à venda, por €12,90, a partir de sábado, dia 13 de abril. Pode, desde já, fazer a reserva do seu exemplar através da [Loja Impresa](#).

Acompanhe o Boa Cama Boa Mesa no [Facebook](#) e no [Instagram](#)!





Relacionados



Prémios Guia Boa Cama Boa Mesa 2019: Hans Neuner sucede a José Avillez como Chef do Ano



A nova vida do restaurante L'And Vineyards



A primavera do chefe Pedro Mendes é um tributo ao património gastronómico alentejano

Comentários

MAIS ARTIGOS