

BOA MESA  
**Filipe Ramalho junta cinco chefes para celebrar cinco anos de Basili**

22.11.2019 às 11h20



RICARDO BERNARDO

Vai ser uma noite em grande em Monforte. A cozinha do **Basilii**, restaurante de *fine dining* do **Torre de Palma Wine Hotel**, comemora amanhã, **dia 23 de novembro**, meia década de sucesso. Foi a “casa” de **Filipe Ramalho** nos últimos cinco anos e um jantar inédito reúne cinco chefes que contribuíram para o seu percurso neste período.

**João Pinto** (Basilii), **Gonçalo Queiroz** (Origens, Évora), **Michele Marques & Rúben Trindade** (Mercearia Gadanha, Estremoz) e **Leopoldo Garcia Calhau** (Taberna do Calhau, Lisboa) acompanham o chefe alentejano, anfitrião da noite, na criação de um menu especial que dá a conhecer “o melhor de cada um, utilizando os melhores e mais saborosos produtos alentejanos”.



O programa tem início às 19h15 com um “welcome drink”, seguido do jantar com **Menu Festivo** (€70 por pessoa, bebidas incluídas, reservas obrigatórias) no restaurante Basilii, às 20h00. À mesa chegarão, entre outras criações, a **tarte de farinha de castanha da Dona Octávia com pêra bêbeda**, de Filipe Ramalho, e o **cação e coentros**, da Mercearia Gadanha. A harmonização com vinhos alentejanos está a cargo dos *sommeliers* Gonçalo Pires (Basilii) e Eugénia Queiroz (Origens, Évora).



Filipe Ramalho realça que *“foram cinco anos de aprendizagem, crescimento e realização profissional, com o apoio de grandes chefes e produtores locais que hoje são amigos”*. A prática confirma a teoria, o Basillii amadureceu na forma e no conteúdo. A sala foi redecorada e está mais confortável, foi inaugurada uma **garrafeira climatizada** e entrou para equipa o **sommelier Gonçalo Pires**, para frutuosos pairings vínicos. Sem esquecer o cuidado da restante equipa de sala, onde se inclui **Miguel Gaspar**.

O caminho é a desconstrução da experiência de fine dining. Como exemplo, veja-se o menu **“ID\_entidade”**, em que os amuse bouche são servidos em plena adega... Além da tarte de farinheira, prova-se outra novidade, o **profiterole recheado com farinheira de sangue, queijo Fortunato e poejo**, e ainda a **presa de porco preto**. Já à mesa, vem o **pão de Vaia Monte**, os **enchidos da Dona Octávia** e uma **seleção de azeites portugueses**.



Amiúde, as atualizações são bem-vindas, como foi o caso do **ninho de cogumelos do mercado**, agora apresentados em diferentes texturas, e o bacalhau da cénica **açorda alentejana** – em que o cliente é convidado a fazer o piso no almofariz – é marinado em mosto de Aragonez. Outra novidade é o **pargo vermelho de linha**, aliado ao elemento “terra” do grão com mão de vaca e a papada de porco preto e nabo.

Logo a seguir, o menu “ID\_entidade” traz o clássico **Novilho alentejano bêbado**, que marinou em mosto de Alicante Bouchet cerca de 12 horas e acompanha com legumes bio e gratin de batata. Antes das sobremesas, ainda tem a oportunidade (nesta época) de provar o **Arroz de lebre de caça**, com os cogumelos Shiitake, o pó de Boletus e o campestre agrião da Ribeira. Depois, o **Arroz-doce** e o **carrinho de queijos portugueses e do Mercado de Estremoz**. Para finalizar há café de filtro, infusões feitas no balão de café e *petit fours*.



O Torre de Palma Wine Hotel venceu uma Chave de Prata no Guia Boa Cama Boa Mesa, em 2019. A arquitetura é a típica do Alentejo, caiada de branco e com 19 quartos temáticos. A decoração associa o contemporâneo ao tradicional. Conheça os cavalos Puro Sangue Lusitano, usufrua das piscinas, do bar e suba à torre para uma panorâmica deslumbrante sobre a propriedade e a planície alentejana.



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

