

- 
- 

## [Público](#)

Em destaque

- [P2](#)
- [Ípsilon](#)
- [Culto](#)
- [Fugas](#)
- [P3](#)
- [Cinecartaz](#)
- 
- [Assine já](#)

Subsecções

- [Fugas](#) ›
- [Viagens](#)
- [Passeios](#)
- [Hotéis](#)
- [Gastronomia](#)
- [Bares](#)
- [Protagonista](#)

PUB

[Fugas](#)

[Ílhavo](#)

# Vai uma patanisca negra ou um hambúrguer de bacalhau?

Alguns cozinheiros têm andado a reinventar pratos com sabor a mar. Esta Gastronomia de Bordo dá-se a provar no Festival do Bacalhau, que decorre até domingo no Jardim Oudinot, na Gafanha da Nazaré.

*Maria José Santana*

10 de Agosto de 2018, 9:49

Partilhar notícia

- 359 partilhas
- [Partilhar no Facebook](#)
- [Partilhar no Twitter](#)

- 
- [Partilhar no Google+](#)
- [Partilhar no LinkedIn](#)
- [Partilhar no Pinterest](#)
- [Enviar por email](#)
- [Guardar](#)
- 



Fotogaleria

[Imagem anterior](#)

[Imagem seguinte](#)

PUB

Mudou o tom e também, ainda que ligeiramente, o sabor. A patanisca de bacalhau foi escurecida e pode, agora, aparecer-lhe à mesa “pintada” de negro. E surpreenda-se: a famosa receita de bacalhau com broa foi adaptada para uma versão de hambúrguer de bacalhau. A culpa é de um projecto chamado [Gastronomia de Bordo](#), nascido no âmbito de um programa cultural que junta os municípios de Ílhavo, Murtosa e Peniche, unidos

pela temática do mar e das pescas. Ao longo dos últimos sete meses, vários cozinheiros, liderados pela *chef* Patrícia Borges, têm andado a investigar e a desenvolver experiências com esse objectivo central: aproximar a história, as memórias e juntar-lhes novos sabores. Um trabalho que já resultou em petiscos como os *tacos* de bacalhau, bacalhau fresco fumado, ceviche de bacalhau com salicórnia ou pasta de azeitona, além da patanisca e do hambúrguer já referidos.

Alguns deles já começaram a ser apresentados ao público na edição deste ano do [Festival do Bacalhau](#), que está a decorrer até domingo, no Jardim Oudinot, na Gafanha da Nazaré. Em Novembro, irão estar em destaque num outro evento dedicado à gastronomia, que terá lugar em cada um dos três municípios parceiros e assumirá o nome do projecto: o Festival Gastronomia de Bordo, cuja ementa principal andarà à volta da culinária preparada pelos pescadores durante as suas campanhas de pesca - de que são exemplo os samos, caras ou línguas de bacalhau, sem esquecer a chora (sopa de cabeças ou caras de bacalhau fresco).



Foto

Margarida Malaquias

PUB

Mais populares





## Função Pública

*Governo dá tolerância de ponto a 24 e 31 de Dezembro*

- 



## Música

*Ornatos Violeta regressam para três concertos*

- 



i-album

## Exposição

### Fotografias de concertos para ver antes dos concertos no Hard Club

“O segredo está nos chocos, um produto local. Aproveita-se a tinta para dar um sabor e uma tonalidade diferente à patanisca”, desvenda a *chef* Patrícia Borges, que esteve esta quinta-feira no Festival do Bacalhau a dinamizar um *showcooking* de gastronomia de bordo - no qual ensinou a confeccionar a patanisca negra e o hambúrguer. A também professora de cozinha na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, de Leiria, reconhece que tem sido um grande desafio dar “um toque original a receitas já existentes” e “criar novos pratos a partir de ingredientes tradicionais”, mas o mais importante é a avaliação de quem tem provado. E essa parece ser positiva, conforme ficou comprovado na demonstração realizada na Gafanha da Nazaré.

PUB

“Está macia... e saborosa”, avaliou Maria Manuela de Sá, que assistiu ao *showcooking* de gastronomia de bordo. Da fila de trás sai a avaliação derradeira: “É boa, sim senhor. Já podes fazer esta receita.” O seu marido, Domingos Marques, também gostou do que provou e aguarda agora que a patanisca negra passe a ser cozinhada lá em casa. Nota máxima recebeu, também, o hambúrguer de bacalhau. “Está muito bom. Recomendo”, testemunhou, por seu turno, Anabela Silva, outra das presentes.

### Tasquinhas, *showcookings*, concertos e muito mais

Resta, agora, esperar pelo Festival Gastronomia de Bordo para ficar a conhecer outros novos pratos e petiscos. Por ora, e conforme é já tradição no Festival do Bacalhau, as atenções centram-se numa enorme variedade de pratos mais tradicionais de bacalhau. São dez “tasquinhas” – cada uma delas explorada por uma associação do município -, a apresentar, ao almoço e ao jantar, pratos de bacalhau e seus derivados para todos os gostos e apetites. No recinto do festival, também há um espaço reservado para o [pão de Vale de Ílhavo](#) – pão com bacalhau ou chouriço e padas sempre a sair do forno -, sendo certo que este evento junta ingredientes que vão muito para além da comida que é servida dentro ou fora das tendas.

PUB



Foto

Margarida Malaquias

Concertos, *performances*, *showcookings*, actividades desportivas e lúdicas integram ainda o programa do festival que fica também marcado pelo lançamento de mais dois vinhos Bairrada com a marca Faina Maior: Faina Maior Reserva Tinto 2014 e Faina Maior Reserva Branco 2016. O primeiro é um vinho tinto feito com o *blend* de Touriga Nacional (50%), Baga (35%), Syrah (8%) e Merlot (7%), com um estágio de seis meses em barrica e um ano em garrafa; o segundo combina as castas Arinto, em maior percentagem, com Sauvignon Blanc e Bical, tendo fermentado 25% do lote em barricas de carvalho francês. Trata-se de uma edição limitada a 600 garrafas de cada colheita.

Ler Mais

- [📍Não me lembro da última vez que comi bacalhau"](#)
- [Ele decidiu tomar conta da Terra d'Avó e começou a cultivá-la](#)
- [Em Portugal também dá para ir daqui ali e pouco \(ou nada\) poluir](#)

Nesta edição do evento que se apresenta como sendo “o maior festival de bacalhau do país”, a organização mantém igualmente a aposta em actividades que já são, elas próprias, uma referência no cartaz. É o caso da Corrida Mais Louca da Ria (sábado, às 15h30), com embarcações construídas pelos próprios participantes, e da Volta ao Cais em “Pasteleira” (domingo, 17h00), em que os participantes têm de trajar à moda antiga

e circular bicicletas “pasteleiras” – a ideia é recriar o movimento de outros tempos à entrada e saída das secas de bacalhau.

Para os mais novos, há jogos, marionetas e ateliers. Entre as propostas estão o Jogo Gigante Rumo ao Bacalhau, que quer levar os participantes a completar uma viagem aos mares gelados da Terra Nova e regressar com os porões cheios de bacalhau, e o Atelier de Papagaios, onde o desafio passa por construir papagaios de cores garridas, em formato de bacalhau.