



ID: 109480024

07-02-2024

Experiência enogastronómica da Quinta da Lapa aos sabores da Lagoa

A Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste (EHTO) ofereceu no passado dia 1 um momento inesquecível aos clientes do seu restaurante pedagógico com um menu de degustação de nove momentos, intitulado "Lagoa de Óbidos na Cozinha e na Arte".

Marlene Sousa

As três entradas da prova gastronómica foram saboreadas em vários locais da escola ao som da lagoa e com imagens e decoração ligadas ao mar. O trajeto terminou no Restaurante Pedagógico Ferreira da Silva.

Um dos focos foi a enogastronomia, em que houve um equilíbrio perfeito entre os Vinhos da Quinta da Lapa e os alimentos inspirados na Lagoa de Óbidos, proporcionando uma experiência rica em aromas e paladares.

O almoço resultou como trabalho final no âmbito de uma iniciativa de interdisciplinaridade entre os módulos de Desenvolvimento de Produtos Gastronómicos e Enogastronomia pela mão dos alunos de Gestão e Produção de Cozinha do 3º semestre e sob orientação dos formadores chef Bruno Marques e Marisa Rosa, coordenadora de restauração e bebidas.

José Barreto, gestor de clientes da Quinta da Lapa, esteve presente e fez uma explicação sobre cada vinho que foi servido.

As entradas de berbigão e a batata doce e o caranguejo e o milho foram servidas com o Nana Espumante Rosé de 2020.

A terceira entrada composta por polvo e pimentos, servida com o vinho Alvarinho Branco de 2020.

Na sala do restaurante foi servido o prato de peixe intitulado "O Robalo e o Mar", acompanhado com o Reserva Branco de 2020.

O Pinot Noir Reserva de 2020 foi servido com os cogumelos e as algas.

O prato de codorniz e as verduras foi servido com o vinho Merlot Reserva de 2019.

A primeira sobremesa, "Os Vermelhos e o Queijo", foi servido com o vinho Touriga Nacional Reserva de 2019.

Os doces, intitulados "O Eucalipto e o Mel" e "A Abóbora e a Pevide", foram acompanhados com o vinho Fernão Pirão Branco de 2021.

No âmbito da disciplina de Enogastronomia, os alunos fizeram no dia 14 de novembro de 2023 uma visita à Quinta da Lapa, acompanhados pela coordenadora de restauração e bebidas, Marisa Rosa, que é também escanção, ou seja, especializou-se na área dos vinhos, disse que "na visita provaram os vinhos todos, essencialmente casta por casta, porque cada uma tem uma

caraterística especial e diferente". Depois de falar com o chef Bruno Marques, que estava a trabalhar num outro projeto com a turma do 3º semestre de Gestão e Produção de Cozinha ligado à Lagoa de Óbidos, decidiram unir-se para criar o evento.

"Trata-se de uma turma finalista pequena, composta por nove alunos, e cada um criou uma entrada, prato ou sobremesa aos sabores da Lagoa ligando o menu a uma experiência enogastronómica com os vinhos da Quinta da Lapa", explicou Bruno Marques. "Daí os nove momentos, em que cada formando criou um prato, mas sempre a trabalhar em equipa para não repetir ou sobrepor os sabores", adiantou o formador.

"O que lhes pedi foi para fazer um percurso desde as profundezas da Lagoa até às várzeas onde os agricultores plantam as batatas doces, entre outros produtos", relatou.

Para Marisa Rosa, este projeto pode ser uma ideia para os restaurantes das Caldas da Rainha "desenvolverem e criarem um menu de degustação à volta de um tema em função dos produtos endógenos da região, proporcionando assim experiências diferentes aos seus clientes".

A responsável destacou ainda a experiência enogastronómica, em que "cada garrafa tem uma história que leva um cliente a conhecer uma cultura e uma região".

Sustentabilidade na pesca

O mote "Lagoa de Óbidos na Cozinha e na Arte" levou a que o evento "não utilizasse a comida e bebida como único elemento comunicativo e que o foco fosse também a preservação de espécies marinhas, a limpeza e preservação das praias, lagoas e albufeiras e ainda a sustentabilidade das atividades relacionadas com a pesca".

Daí que decorreu antes da experiência enogastronómica uma conferência com dois convidados que alertaram para a defesa dos produtos marítimos da região Oeste.

Nuno Vasco Rodrigues, que é biólogo marinho, fotógrafo e investigador no Centro de Ciências do Mar e do Ambiente (MARE) do Instituto Politécnico de Leiria, mostrou várias imagens que cap-



turou nos mergulhos que fez no mar das Berlengas, Ilhas Desertas, na Madeira e nos ilhéus das Formigas nos Açores.

Fez pesquisas focadas na ecologia do peixe e tem diversos trabalhos científicos, três livros com imagens fotografadas no oceano e recebeu o prêmio de "Fotografia de Conservação do Ano" em 2021 pela Ocean Geographic.

O mergulho permitiu-lhe explorar melhor o mundo subaquático, que sempre o fascinou, e é através da fotografia que tenta partilhar as maravilhas do mar e ao mesmo tempo que destaca as "ameaças enfrentadas pelas espécies e ecossistemas marinhos, especialmente como consequência das alterações climáticas, da pesca excessiva, da destruição de habitats e da poluição".

Aos alunos disse que o plástico e a poluição acabam por ser problemáticos. Falou ainda da sobrepesca e de várias espécies de vidas marinhas da costa portuguesa ameaçadas, como tartarugas, golfinhos e baleias. É autor do livro "Espécies Marinhas de Portugal".

Afonso Castanheira, ativista e co-fundador da associação Mestres do Oceano, é ainda contra-baixista e escultor, tendo criado o projeto "Madeiras do Mar", em que retira vários tipos de objetos vindos do mar, para efeitos decorativos e expressivos. É defensor da pesca sustentável, que se adequa ao ritmo reprodutivo dos peixes para manter o equilíbrio e garantir a sobrevivência de todas as espécies.

Disse que as lotas não têm qualquer ação de fiscalização e aconselhou os alunos a criarem pratos com peixes cujas espécies não estejam ameaçadas, como a cavala e carapau. Pediu ainda aos futuros chefes que quando vão comprar o peixe perguntem qual a técnica que foi utilizada na pesca. Defendeu também a utilização de algas para fazer plástico.

1. Alunos e formadores juntaram-se no final da experiência enogastronómica

2. Berbigão e a Batata Doce - Nana Espumante Rosé



Caranguejo e o Milho - Nana Espumante Rosé



Polvo e os Pimentos - Alvarinho Branco



O Robalo e o Mar - Reserva Branco de 2020



Cogumelos e as Algas - Pinot Noir Reserva



Codorniz e as Verduras - Merlot Reserva



Os Vermelhos e o Queijo - Touriga Nacional



O Eucalipto e o Mel - Fernão Pirão Branco



A Abóbora e a Pevide - Fernão Pirão Branco