



VIRGÍLIO GOMES
 As receitas animaram membros do júri do concurso
 PÁG. 2

CORREIO da manhã

REPSOL GÁS
 Antecipamos tendências para satisfazer os nossos clientes
 PÁG. 3



QUATRO FINALISTAS

QUEM SERÁ O VENCEDOR?



Inês Fonseca
 Sopa de cação



Miguel Oliveira
 Feijoada de polvo



Ana Coimbra
 Chanfana em caçoilo de barro



Olívia Rocha
 Queijadinhas de Amêndoa

■ **A Grande Final.** Entre as centenas de participantes no concurso 'A Mesa dos Portugueses', só quatro chegaram à última fase. No dia 31 de outubro, e perante mais de 100 jurados, saberemos quem é o melhor cozinheiro português

ESTE SUPLEMENTO É PARTE INTEGRANTE DA EDIÇÃO N.º 12.557 DO CORREIO DA MANHÃ E NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE



A melhor receita de Portugal pode ser a sua.

FINAL de 'A Mesa dos Portugueses' no Marriott

■ Estão encontrados os quatro finalistas que vão disputar o primeiro lugar do pódio do concurso 'A Mesa dos Portugueses'. A grande final decorrerá a 31 de outubro, num jantar no Hotel Marriott, em Lisboa. As quatro receitas dos candidatos que chegaram à final serão provadas, avaliadas e votadas pelos seis membros do júri do concurso, presidido pelo chef José Cordeiro, por outros oito concorrentes e por cerca de 100 convidados.



JÚRI ■ CINCO CHEFES E UM CRÍTICO AVALIARAM OS CONCORRENTES DE 'A MESA DOS PORTUGUESES'

■ António Alexandre, José Cordeiro, António Bóia, Orlando Esteves, Bertílio Gomes e Virgílio Gomes fizeram uma caldeirada



FOTOS MARILINE ALVES

As receitas entusiasman

■ Cadernos das famílias ainda guardam muitos segredos

Não fiquei surpreendido, mas sim entusiasmado com o número de receitas e com a qualidade de grande parte delas, porque isso revela o interesse da população por estas matérias", disse-nos Virgílio Gomes. Se o investigador da história da alimentação em Portugal tivesse de destacar uma área gastronómica do concurso 'A Mesa dos Portugueses', daria destaque à nossa tradição doceira e às propostas recebidas. "Foi muito curioso percebermos que há um receituário guardado em cadernos de família."

Segundo Virgílio Gomes, já no ano anterior "houve uma forma de redigir as receitas que parecia acompanhar as tendências de uma cozinha atual". O investigador refere ainda que a redação das receitas "vinha muito bem organizada, o que revela que os concorrentes têm a noção de que cada detalhe é importante para o resultado final. Percebem com rigor que um prato começa a impressionar à vista, mas sem nunca descuidar os aromas e sabores. Isso sim é uma novidade".

A escolha dos quatro finalistas



SÉRGIO LENOS

VIRGÍLIO GOMES, investigador, diz que o concurso de 'A Mesa dos Portugueses' é uma mais-valia e ajuda para a autoestima dos portugueses, que se caracterizam por atitudes de partilha.

não foi nada fácil. Virgílio Gomes considera que das últimas 12 receitas apuradas qualquer uma podia ganhar. "Claro que a execução e a prova determinaram a escolha sendo que, nalgumas categorias, foi preciso refletir muito bem.

Um dos momentos marcantes do concurso foi a apresentação de quatro receitas por uma família. Uma mãe apresentou uma; a filha três. Na conversa que os membros do júri têm com todos os concorrentes, a filha, com grande sentido de humildade, disse-nos que "tudo o que sabia se devia ao que tinha aprendido em casa, com a mãe. E este é justamente um dos contributos de 'A Mesa dos Portugueses': fazer com que as pessoas tenham gosto de cozinhar em casa". Virgílio Gomes considera que "nuns tempos tão pouco simpáticos como aqueles que vivemos, ainda bem que há oportunidades de alegrar o quotidiano de alguns".

Aliás, o investigador sustenta que a adesão que o concurso teve nas duas edições é motivo suficiente para continuar. "Os portugueses sempre se caracterizaram por atitudes de partilha. É uma mais-valia que reforça a autoestima dos portugueses". ■

AS QUATRO

INÊS FONSECA

SOPA DE CAÇÃO



INGREDIENTES

5 postas de cação; 2 postas de alho; 1 cebola; 2 colheres de sopa de vinagre; 2 colheres de sopa de óleo.

MIGUEL OLIVEIRA

FEIJOADA DE



INGREDIENTES

100 g de bacon; 1 posta de peixe; 1 posta de bolacha; 1 pimento verde; 400 g de tomate; 1/2 kg de funcho; 2 cenouras; 2 dentes de alho; 100 g de feijão branco; 2 malmequeres secas; 500 g de feijão branco; 50 g de feijão preto; 1 folha de louro; 50 g de salsa.

ANA COIMBRA

CHANFANA DE



INGREDIENTES

3 kg de carne de cabrito; 1 posta de alho; 1 litro de vinho tinto da região da Chanfana.

OLÍVIA ROCHA

QUEIJADINHA



INGREDIENTES

100 g de amêndoa; 400 g de açúcar; 3 gemas de ovo; 1 colher de sopa de raspas de limão; 1 colher de sopa de pão ralado; 1 litro de água.

FOTOS CATIA BARBOSA

GUESES'

RECEITAS FINALISTAS

ÃO

3 dentes
2 colheres
de azeite; 3,5
de amido

de milho; 1,5 dl de água; 1 ramo de coentros; sal e pimenta q.b.

CONFEÇÃO

Lave o cação e coza numa panela com água, sal, cebola e pimenta. Depois de cozido, coe a água da cozedura e reserve. Deixe arrefecer o cação e retire a espinha. Corte-o em pedaços e reserve. De segui-

da coloque a água da cozedura numa panela e adicione o amido de milho até engrossar. Por fim junte a este caldo o cação em pedaços, o alho picado, o vinagre e os coentros sem tapar a panela para os coentros se manterem verdes. Deixe ferver e sirva num prato fundo acompanhado de uma fatia de pão tipo alentejano.

POLVO

lvo; 4 ce-
melho;
2 bolbo-
as; 3
ml de vi-
aguetas
feijão
coen-
louro e

CONFEÇÃO

Corte todas as pontas do polvo para um melhor processo de cozedura. Depois, coloque água numa panela, deixe levantar fervura e junte 1 cebola, 1 cenoura, 1 folha de louro e a salsa. Deve deixar ferver 15 minutos. Depois adicione o polvo, deixando cozer cerca de 45 minutos.

Retire o polvo reservando a água da cozedura. Faça um refogado com o alho e a cebola finamente picados. Junte o ½ bolbo de funcho e o pimento vermelho finamente picados, a cenoura às rodela finas, as

malaguetas secas picadas, os talos de coentros finamente picados e o bacon em tirinhas. Deixe suar os legumes. Depois refresque com o vinho branco deixando evaporar o álcool. Junte o tomate pelado sem grainhas e finamente picado. Deverá acrescentar o feijão branco cozido com a água da cozedura e o polvo cortado aos bocados com a água da sua cozedura. Deixe apurar durante 20 minutos em lume brando. Tempere com sal, polvilhe com coentros picados e acompanhar com arroz branco.

M CAÇOIL DE BARRO PRETO

ora; 1 ca-
e vinho
s Beiras;

1 tira de toucinho; 2 dl de azeite; louro q.b.; colorau q.b.; sal e pimenta q.b.;

CONFEÇÃO

Corte a carne em pedaços médios e passe por água. Acame a carne no caçoilo de barro preto até ¾.

Coloque a cabeça de alho inteira no meio do caçoilo e a tira de toucinho.

Tempere com sal, colorau, pimenta e a folha de louro.

Junte o vinho por cima da carne e deixe repousar.

Aqueça o forno da broa, bem quente. Coloque o caçoilo da chanfana no forno com a tampa de barro preto, e deixe assar a carne mais ou menos 4 a 5 horas.

Acompanhe com batata cozida com a pele e/ou broa.

AS DE AMÊNDOA

em pó);
ovos, 4
colher
a de li-
e sopa
100 ml

CONFEÇÃO

Pré-aqueça o forno a 200° C. Num recipiente de vidro, junte a amêndoa, a raspa de limão e o pão ralado. Misture tudo e reserve. Leve ao lume um tacho com a água e o açúcar para fazer uma calda transparente (ponto de fio).

Assim que atingir o ponto desejado, retire imediatamente do lume. Aos poucos, e mexendo sempre, junte a calda do açúcar. Deixe arrefecer um pouco. Pode acelerar este processo colocando a tigela den-

tro de um recipiente com gelo. Vá mexendo.

Junte os ovos um a um, mexendo entre cada adição. De seguida, junte as gemas e misture tudo muito bem.

Unte pequenas formas com manteiga, polvilhe-as com açúcar e encha-as com o creme que preparou. Coloque as formas num tabuleiro (com o fundo coberto de água fria) e leve a cozer em banho-maria durante 20 minutos. Depois de cozidas, desenforme e deixe arrefecer.

Um passo à frente das tendências

■ A Repsol Gás procura adaptar a oferta às reais e distintas necessidades dos seus clientes

Na Repsol Gás Portugal sempre pautámos a nossa presença no mercado através da disponibilização de uma gama alargada de produtos e serviços que correspondam às reais necessidades do cliente, independentemente do contexto económico”, afirma Paulo Lapão, diretor de marketing da marca, sublinhando a importância de acompanhar a evolução dos mercados e as necessidades dos clientes. “Antecipar tendências para disponibilizar produtos adequados é um dos pilares fundamentais da nossa competitividade e da nossa relação com o cliente”, sustenta.

Aliás, com a alteração dos padrões de consumo e do retorno a um estilo de vida mais virado para o lar, a Repsol Gás, no seg-



Marca vende a gama mais alargada de gás de botija

Para Paulo Lapão antecipar é a chave da competitividade

mento de gás a granel, optou por adaptar-se a um novo perfil de clientes, que se caracterizam por terem consumos mais reduzidos e distintas necessidades na forma de pagamento da sua fatura energética. “A nossa linha de produ-

tos no segmento do gás engarrafado está adaptada para responder às distintas necessidades dos clientes, sendo que a Repsol Gás comercializa a gama mais alargada de garrafas no mercado nacional. ■



Os concorrentes de 'A Mesa dos Portugueses' cozinharam as suas receitas nos showrooms da Teka em Lisboa e Aveiro.

Recebidas 500 candidaturas

■ A segunda edição do concurso 'A Mesa dos Portugueses' foi ainda mais concorrida que a primeira. Foram recebidas 500 receitas de todo o País. Alentejo, Entre Douro e Minho, Algarve e Estremadura foram as regiões de onde chegaram mais receitas.

Não deixa de ser curioso que 50 por cento dos candidatos foram

homens. Os concorrentes submeteram as suas receitas à aprovação dos seis membros do júri nos showrooms da Teka em Aveiro e Lisboa. Depois de escolhidos 12 finalistas, os concorrentes foram cozinhar ao vivo, no programa 'Praça da Alegria' da RTP. Agora que estão encontrados os quatro finalistas o grande teste

será no dia 31 de outubro. As suas receitas serão postas à prova num jantar no Hotel Marriott, em Lisboa. O Chef José Cordeiro, presidente do júri do concurso, disse que ficou surpreendido com a qualidade das receitas. “A Mesa dos Portugueses’ é um contributo importante para a história do País”, disse. ■

TEKA ■ APOSTA NA INOVAÇÃO, QUALIDADE E EFICIÊNCIA

■ O vencedor da 2.^a edição do concurso 'A Mesa dos Portugueses' receberá um prémio fantástico no valor de sete mil euros em produtos da Repsol, da Teka e da Makro. Os segundo e terceiro classificados terão direito a um prémio no valor de três mil euros cada um e, do quarto ao 14.^o classificados, receberão prémios no valor de 300 euros. Os concorrentes até ao 48.^o lugar terão todos as suas receitas publicadas num livro

Facilitamos a vida ao consumidor

Para estimular a confiança por parte dos seus clientes num momento particularmente desafiante para a economia, a Teka aposta constantemente na inovação dos seus produtos.

Segundo Teresa Lagoa, diretora de marketing da marca alemã, o objetivo “é desenvolver soluções que facilitem o dia a dia do consumidor”. E exemplifica com a tecnologia Teka Hydro-clean®, “aplicada ao segmento dos fornos, que assenta num tratamento aplicado no interior do forno e das bandejas, permitindo criar um “efeito lótus” quando entra em contacto com água”.

Este “efeito lótus” potencia o desprendimento da sujidade em poucos minutos. “Apostamos em equipamentos fiáveis, com uma excelente relação qualidade-preço, bem como em estratégias competitivas para premiar a confiança do consumidor”, diz, destacando “a solução TEKA Completa, em que todos os clientes que optam por cinco eletrodomésticos re-

PRODUTOS

TEKAWAY

O conceito 'Faça Você Mesmo' tem sido uma tendência. Para responder a este desafio a Teka desenvolveu o TekaWay, um pack que já inclui tudo o que precisa para renovar o seu lava-loiças de forma fácil.



TEKA FLEX

Uma cozinha atual deve dispor do espaço para facilitar a confeção dos alimentos. Teka Flex proporciona mais 30% de espaço extra para cozinhar.



Teresa Lagoa diz que a inovação é uma palavra chave na Teka

cebem o micro-ondas grátis”.

A mesma responsável refere o facto de os almoços e jantares em restaurantes serem cada vez mais um luxo que não se repete com frequência. O consumidor opta por receber pessoas em casa. Por isso, além da inovação, a Teka também aposta na reabilitação e eficiência. São

Compra de 5 equipamentos dá direito a micro-ondas grátis

disso exemplo, as placas de indução Teka permitem poupar mais de 40% de energia. “Estamos também a apostar em equipamentos de classificação energética A+, A++ e A+++ aos frigoríficos, (100% isentos de CFCs) às máquinas de lavar roupa e às máquinas de lavar loiça”, salienta. ■

Baixámos os preços

De há um ano para cá, a Makro tem apostado na inovação, através da implementação de uma estratégia sustentada num modelo de negócio com maior enfoque no cliente”, refere Isabel Caeiro, diretora de comunicação da marca.

Segundo a mesma responsável, as equipas foram reestruturadas com reforço das suas competências, foi apresentado um novo layout nas lojas e investidos cinco milhões de euros numa estratégia de descida de preços em quatro mil produtos. “As nossas soluções passam sempre pela aposta na frescura e qualidade nas categorias alimentares, especialmente na área ultrafresh, um sortido mais



■ **Makro.** Isabel Caeiro, diretora de comunicação, destaca o facto de terem reduzido o preço de quatro mil produtos.

profundo e alargado”, explica, salientando, por exemplo, que as lojas dispõem de peixe fresco vindo diariamente das lotas mais próximas.

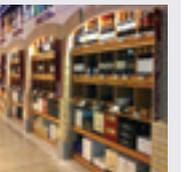
A marca investiu “no preço, com um cabaz de compras mais competitivo, em soluções diferenciadas com um sortido alargado de 4.^a e 5.^a gama e numa marca própria que permite ao cliente poupar entre 20 e 30%”.

Isabel Caeiro destaca ainda a qualidade do serviço de acompanhamento ao cliente, as áreas climatizadas e adequadas às características de todo o tipo de produtos e a apresentação de soluções para evitar os riscos de quebra da cadeia de frio no transporte, tais como caixas de esferovite, sacos, contentores isotérmicos e difusores de frio. ■

PRODUTOS

CAVE DE VINHOS

O vinho na Makro é tratado como um produto perecível tendo cuidados com a temperatura, luz, área de exposição e transporte. O cliente tem liberdade de compra, de quantidade, de marca. Ou seja, não tem um limite mínimo de quantidade e referências.



PEIXARIA

As lojas Makro dispõem de peixe e marisco (80 a 100 espécies) fresco que chega todos os dias.

