

“Mostrem paixão e bons produtos”

■ O chef **Cordeiro** quer ver todos os candidatos empenhados com as suas criações
PÁG. 2



CORREIO da manhã

www.cmjornal.pt

ESTE SUPLEMENTO É PARTE INTEGRANTE DA EDIÇÃO N.º 12 885 DO CORREIO DA MANHÃ E NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE

CONSELHOS

Vencedores das primeiras edições **dão dicas úteis aos concorrentes**

PÁG. 3

SABE COZINHAR?

■ A MESA DOS PORTUGUESES

arranca com a 3.^a edição e desafia toda a gente a mostrar os seus dotes na cozinha. O vencedor receberá prémios no valor de 6 mil euros

TRAGA A SUA RECEITA E TENTE CONVENCER O JÚRI

INSCRIÇÕES TERMINAM A 29 DE SETEMBRO



PUB



A melhor receita de Portugal pode ser a sua

APÓIO:
VINHOS **DÃO** WINES
CARACTER E ELEGÂNCIA
CHARACTER AND ELEGANCE

PATROCÍNIO CATEGORIA:
BACALHAU **Riberalves**
Prémio Nacional de 2011 de 25 anos

A MESA DOS PORTUGUESES ■ VENCEDOR DO CONCURSO GANHARÁ PRÉMIOS NO VALOR DE 6 MIL EUROS

UM PROJETO MUITO ÚTIL

■ VENCEDORES DAS EDIÇÕES ANTERIORES RECONHECEM QUE O CONCURSO É DETERMINANTE PARA A SALVAGUARDA DA GASTRONOMIA NACIONAL

“TEMOS UMA DAS MELHORES COZINHAS”

O primeiro vencedor do concurso A Mesa dos Portugueses, com o famoso anho no forno, de Valença, cai naquela categoria de homem com o coração na boca. Fala-se de gastronomia portuguesa e ele pede licença para discursar durante horas a fio. E nunca lhe falta assunto. Isso porque anda, há 40 anos, a revirar baús, bibliotecas e cozinhas, à procura de receitas antigas. É por isso que está em condições de garantir “que temos uma das melhores cozinhas do Mundo, com uma identidade muito própria”, e que A Mesa dos Portugueses é uma iniciativa “louvável” pelo facto de promover a recuperação de receitas que quase se perdiam. “Acho mesmo que deveriam existir mais ‘Mesas dos Portugueses’, com mais edições por ano.”

O concorrente, que além do anho viu reconhecidas duas outras receitas apresentadas a concurso, entende que a organização deste evento é muito democrática (“ninguém tem de pagar para concorrer”) e que a qualidade do júri é irrepreensível. “São pessoas sérias e com provas dadas há muitos anos. Não são só figuras mediáticas com jeito para cozinha. É gente muito competente.” ■



João Guterres, vencedor da primeira edição da Mesa dos Portugueses

FOTOGRAFIA BARBOSA

“CONCURSO ABRIU-ME NOVAS PORTAS”

Participar num concurso desta envergadura, com todo o mediatismo a nível nacional, foi de facto uma experiência muito enriquecedora. Tive oportunidade de alargar conhecimentos a nível gastronómico, bem como de conhecer e interagir com diversas personalidades da área”, salienta Olívia Rocha, a candidata que concorreu com as queijadinhas de amêndoa, que muito encantaram os membros do júri reunidos no jantar de encerramento do concurso A Mesa dos Portugueses.

A apresentação de doces e outras receitas conventuais tem sido uma constante nas edições do concurso popular, algumas com alguns retoques de inovação interessantes. Esta é, de resto, uma recomendação que os membros do júri fazem às centenas de concorrentes que tentarão a sua sorte em mais uma edição do grande evento nacional.

“A vitória do concurso A Mesa dos Portugueses abriu-me a oportunidade a novas parcerias e contactos e à participação em workshops, showcookings e outros eventos”, realça Olívia Rocha

“A nível profissional surgiram novos projetos e convites que me permitiram enveredar pela formação tecnológica na área da hotelaria. De momento há vários projetos em fase embrionária, todos resultantes desta experiência”, remata. ■



Olívia Rocha com as queijadinhas de amêndoa

JOSÉ CORDEIRO PRESIDENTE DO JÚRI “ESPERO SER BASTANTE SURPREENDIDO COM AS RECEITAS ENVIADAS”

■ “Ao lançarmos este desafio aos portugueses, estamos a lembrá-los de que temos todos os ingredientes para uma alimentação rica, saborosa e saudável. Nesta 3ª edição, espero ser surpreendido pela riqueza das receitas enviadas. Apelo a todos os amantes da culinária que não percam esta oportunidade de participar no maior concurso de gastronomia de Portugal. Venham daí essas receitas”, diz-nos José Cordeiro, presidente do júri do concurso.

O chef, que já ganhou por duas vezes uma estrela Michelin, tem demonstrado que a chamada alta cozinha de autor não entra em choque com as nossas cozinhas regionais. “É um orgulho fazer parte deste concurso, que tem posto Portugal a explorar as tradições culinárias. Ao todo, são já centenas de receitas recolhidas que tive todo o gosto em avaliar e provar”, realça o cozinheiro transmontano, para destacar, de seguida, que “é importante que

Transmontano com orgulho, José Cordeiro é um dos cozinheiros que melhor conhece as cozinhas regionais portuguesas. Estudou e trabalhou no estrangeiro, tendo ganhado por duas vezes uma estrela Michelin



PEDRO CATARINO

as pessoas não se esqueçam de que nas receitas mais simples e tradicionais se encontram as bases para a inovação”.

Ano após ano, José Cordeiro

consegue emocionar-se com a dedicação e o empenho dos concorrentes. “Para muita gente, isto dos concursos pode já ser uma banalidade, mas eu não deixo de

me comover quando sei que alguém sai de casa com os produtos pré-cozinhados, finaliza-os aqui e senta-se à frente do júri para ser avaliado. Isso a mim diz muito.” ■

AVEIRO A EMPRESA TEM UMA UNIDADE DE PRODUÇÃO EM PORTUGAL



Sara Tavares diz que os eletrodomésticos têm uma componente de poupança energética muito forte

A Teka apoia o talento nacional e tem como missão ajudar os portugueses a viver mais a sua cozinha como um espaço de criação”, defende Sara Tavares, técnica de marketing da Teka.

“De norte a sul do País, do mais tradicional ao gourmet, temos apoiado múltiplos eventos gastronómicos. Partilhamos o amor pela cozinha com chefs de renome, com os bloggers de culinária,

com os cozinheiros amadores e os foodies”, realça.

Empresa com preocupações de eficiência, “os eletrodomésticos Teka, além do design arrojado, têm uma componente de poupança enérgica muito forte. Trabalhamos para estar sempre um passo à frente, desenvolvendo e oferecendo soluções que permitam o máximo rendimento mas também a máxima poupança. Desta forma, ao equipar uma co-

zinha com eletrodomésticos Teka, o cliente garante uma poupança mensal, quer de energia, quer de água”, garante Sara Tavares.

Há mais de 35 anos em Portugal, a empresa com unidade de produção em Aveiro reconhece que A Mesa dos Portugueses é “um projeto de grande valor cultural, pelo vínculo que formou em torno do património gastronómico português”. ■

REPSOL GÁS A EMPRESA ESTÁ PRESENTE EM MILHARES DE LARES

O GÁS FACILITA A NOSSA VIDA



Paulo Lapão, diretor de marketing da Repsol Gás

A propósito das duas edições de A Mesa dos Portugueses, “ficou provado, se necessário fosse, que a gastronomia faz parte da nossa identidade e que a relação dos portugueses com o carácter mais genuíno da mesma tem vindo a ser reforçado nos últimos anos”, destaca Paulo Lapão, diretor de marketing da Repsol Gás.

“Podemos afirmar, sem margem para dúvidas, que os três fatores que são a base da nossa riqueza gastronómica (produtos de excepcional qualidade; tradição culinária e receita-

rio tradicional sustentado na simplicidade da confeção) têm saído reforçados pelas edições já realizadas do concurso”.

Apesar de os consumidores não se lembrarem muito da componente gás (estratégico pela capacidade energética e facilidade no controlo das temperaturas), “a realidade é que o gás Repsol faz, há mais de vinte anos, parte do quotidiano nas cozinhas de largos milhares de famílias portuguesas, pelo que a associação da Repsol Gás a eventos de âmbito gastronómico é, para nós, uma aposta estratégica”, conclui Paulo Lapão. ■

DIREITOS RESERVADOS

CONSELHOS

● MOSTRAR PAIXÃO

O chef Cordeiro entende que os candidatos devem: 1.º mostrar paixão pela cozinha; 2.º defender os produtos portugueses e 3.º apostar com convicção nas cozinhas nacionais e regionais. Mas, diz o chef, “se a intenção for mostrar pratos com criatividade, nunca se esqueçam dos primeiros pressupostos: paixão e bom produto”.

● TRABALHO DE PESQUISA

“Trabalho, muito trabalho de pesquisa na procura da origem da receita. Isso dá credibilidade ao concorrente e agrada ao júri”, diz João Guterres. “Então se for uma receita regional, local e muito praticada pela família, melhor ainda”. O vencedor da primeira edição da Mesa dos Portugueses é da opinião que “os candidatos não devem inventar porque os jurados detetam logo o que é genuíno e o que é forçado”.

● BONS PRODUTOS

“A qualidade dos produtos das receitas tem de ser o fator principal, diz Olívia Rocha, vencedora da segunda edição do Concurso da Mesa dos Portugueses. “Não tentem disfarçar porque o júri percebe rapidamente a diferença entre um bom produto e outro de menos qualidade”. Depois, sejam o mais sinceros que possam. Não teatralizem e não inventem. Se quiserem inovar, que seja na forma de apresentar os pratos”.

AS REGRAS



● O QUE É O CONCURSO?

A Mesa dos Portugueses é um concurso nacional de gastronomia com o objetivo de recolher as melhores receitas regionais e estimular a confeção de pratos com produtos de origem portuguesa. Esta iniciati-

va visa ainda contribuir para a valorização do património gastronómico português.



● ORGANIZAÇÃO

A Mesa dos Portugueses é uma iniciativa do ‘Correio da Manhã’, que conta com o patrocínio da Repsol Gás, da Teka e do Pingo Doce. E com o apoio da RTP, Riberalves e CVR Dão.

● OS PRÉMIOS

O vencedor do concurso ganhará prémios de 6000 €. O segundo e o terceiro classificados arrecadarão 3000 € cada. Os candidatos classificados entre o 4.º e o 12.º lugar terão prémios de 450 €. Os doze primeiros candidatos irão à televisão cozinhar.

● QUATRO FASES

As inscrições no concurso terminam a 29 de setembro.

– Entre 30 de setembro e 7 de outubro, o júri apura 70 candidatos.

– De 13 a 17 de outubro, os jurados selecionam 48 finalistas. Os 12 primeiros classificados vão à televisão.

– De 27 de outubro a 21 de novembro serão escolhidos os 4 finalistas.

– No jantar de gala a 28 de novembro saber-se-á quem foi o grande vencedor da Mesa dos Portugueses.

● CATEGORIAS

Os concorrentes podem concorrer nas seguintes categorias: entradas e sopas, peixes e mariscos, bacalhau, carnes e caça, doçaria.

● JÚRI

O júri é composto pelos chefes José Cordeiro, António Alexandre, António Boia, Bertílio Gomes, Orlando Esteves e Vítor Esteves. E ainda pelo gastrónomo Virgílio Gomes.

Pode inscrever-se no concurso pelo site www.amesadosportugueses.pt ou pelo Facebook: <https://www.facebook.com/AMesaDosPortugueses?ref=bookmarks>

PINGO DOCE ■ ALIMENTOS MEDITERRÂNICOS

PROPOMOS SEMPRE COMIDA SAUDÁVEL



■ **Sofia Lufinha**, diretora de Marketing e Desenvolvimento de Negócio do Pingo Doce, defende que a associação entre a cadeia de supermercados e a Mesa dos Portugueses “é algo que surgiu de uma forma muito natural”.

O Pingo Doce procura promover uma alimentação saudável junto dos consumidores, nomeadamente, através do programa Sabores Mediterrânicos, que tem como objetivo incorporar as orientações da Dieta Mediterrânica nos produtos de marca própria e no Take-Away”, defende Sofia Lufinha, diretora de Marketing e Desenvolvimento de Negócio do Pingo Doce.

“No âmbito deste programa, desenvolvemos receitas que utilizam uma grande variedade de legumes, fruta, cereais pouco refinados, leguminosas, entre outros ingredientes, e que privilegiam o azeite, como gordura de eleição e que divulgamos na nossa revista ‘Sabe Bem’ e no site do Pingo Doce”, salienta a responsável da cadeia de supermercados.

Nesse sentido, como A Mesa dos Portugueses dá visibilidade à gastronomia tradicional, a parceria entre o Pingo Doce e o concurso “surgiu de uma forma muito natural”.

CHEF DO PINGO DOCE AVALIARÁ AS RECEITAS

● O chef executivo da Jerónimo Martins, Vítor Esteves, é um dos sete membros do júri da 3.ª edição do concurso A Mesa dos Portugueses e avaliará as receitas em duas grandes vertentes: por um lado, a incorporação dos princípios da dieta mediterrânica e, por outro, o sabor e o requinte dos pratos.

PROPOSTAS DE TODO O PAÍS PROCURAM-SE

● Sofia Lufinha espera que, este ano, “o número de candidaturas exceda a participação das edições anteriores. E que sejam apresentadas receitas de todo o País. A nossa gastronomia é muito diversificada. Temos expectativas elevadas”.

Em qualquer país a sofrer uma crise económica e social, a alimentação acaba por ser uma das áreas mais afetadas na escolha dos cidadãos. Acontece que o Pingo Doce tem vindo a reforçar a qualidade dos produtos que propõe. “Os produtos de marca própria do Pingo Doce são desenvolvidos respeitando parâmetros de qualidade extremamente rigorosos e são comercializados a preços muito competitivos para que sejam acessíveis a toda a população”, salienta Sofia Lufinha.

Por outro lado, o take-away do Pingo Doce disponibiliza um vasto sortido de refeições económicas, confeccionadas de forma tradicional, com produtos naturais e com sabor como se fossem feitas em casa. O take-away reflete a matriz da gastronomia portuguesa. ■

Lojas apostam num take away de qualidade



DÃO REGIÃO ASSOCIA-SE AO CONCURSO VINHOS TINTOS DO DÃO SÃO SUAVES E MUITO DELICADOS

As castas, os solos, o terroir e o clima são os trunfos de uma das mais antigas regiões do País



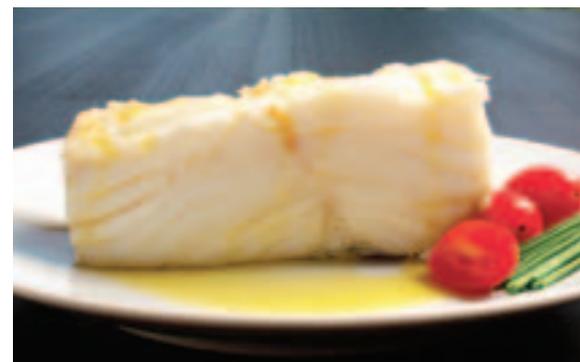
■ Se há um tipo de vinho com potencial de adaptação a quase todas as gastronomias regionais ele é seguramente o vinho do Dão. Ou, melhor, os vinhos do Dão (brancos, tintos e rosé), com uma estrutura de boca suave e com personalidade. Ora, de acordo com o presidente da Comissão Vitivinícola Regional do Dão, Arlindo Cunha, “a gastronomia é claramente um dos principais atrativos da região do Dão, destacando-se a sua grande variedade, requinte, criatividade e influência conventual”. Nesse sentido, o projeto A Mesa dos Portu-



Vinhos com personalidade

gueses enquadra-se na vocação de apoio à gastronomia, na medida em que o vinho do Dão assume papel determinante como acompanhante perfeito, realçando sabores e participando mesmo na confeção de alguns pratos. ■

INOVAÇÃO REGRA DE OURO NA EMPRESA BACALHAU RIBERALVES APOIA NOVA CATEGORIA



O Bacalhau Pronto a Cozinhar é um produto de excelência e muito fácil de usar no dia a dia

■ A Riberalves anda há 30 anos a dar aos portugueses o melhor peixe do Mundo – o bacalhau, claro está. E não se limita a apresentá-lo seco, que é como nós gostamos do famoso peixe, mas criando novas soluções face aos novos hábitos de vida. E a grande inovação é o Bacalhau Pronto a Cozinhar, “um produto de grande qualidade que vem trazer novas possibilidades e dar resposta às exigências dos

consumidores e do setor profissional de hoje em dia: é um bacalhau com a melhor cura tradicional portuguesa, mas oferece esse caráter prático hoje pedido por muitos. A nossa expectativa passa muito por aí, pelo lado de reinvenção, pelo que a associação ao projeto A Mesa dos Portugueses surge muito apropriada”, defende Rui Conceição, diretor de marketing da Riberalves, numa altura em que o concurso criou a categoria dedicada ao bacalhau. ■

A Riberalves usa bacalhau capturado em vários países