“É muito difícil fazer escolhas”



■ **José Cordeiro**
Presidente do júri do concurso A Mesa dos Portugueses

CORREIO da manhã

www.cmjornal.pt

ESTE SUPLEMENTO É PARTE INTEGRANTE DA EDIÇÃO N.º 12 937 DO CORREIO DA MANHÃ E NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE

FINALÍSSIMA

Destes doze candidatos só cinco irão à final no dia 25 de novembro



VANESSA PEREIRA
Polvo com batata-doce



KAY GODEN
Choco e salada montanheira



FÁTIMA BARRADAS
Fatias da China



PAULO COSTA
Línguas de bacalhau



ANA DIAS JORGE
Bolo de mel conventual



INÊS COSTA
Caldo à lavrador e carnes fumadas



MIGUEL OLIVEIRA
Pudim do abade de Priscos



INÊS FONSECA
Caldo de grão com enchidos



PAULO ABREU
Borrego de leite no forno



VANDA FIGUEIREDO
Sopa da panela



MANUEL OLIVEIRA
Dobradinha



BÁRBARA CARDOSO
Bacalhau gratinado

OS 12 ELEITOS

A MESA DOS PORTUGUESES DESCOBRE TALENTOS NACIONAIS



■ **CONCURSO**
ESTÁ HÁ ANOS A PROMOVER AS NOSSAS RECEITAS

PUB

A MESA dos PORTUGUESES

REPSOL

Teka

pingo doce
sabe bem pagar tão pouco

UMA INICIATIVA:
CORREIO da manhã

A melhor receita de Portugal pode ser a sua

APOIO:
DÃO VINHOS WINES
CARÁCTER E ELEGÂNCIA
CHARACTER AND ELEGANCE

PATROCÍNIO CATEGORIA:
BACALHAU
Riberalves
Paixão Nacional há mais de 25 anos

QUEM PASSARÁ? ■ DESTES DOZE FINALISTAS, SÓ CINCO IRÃO CONFECIONAR PERANTE UM JÚRI DE 100 GASTRÓNOMOS

OS FINALIS



O chef José Cordeiro é o presidente do júri do concurso

ESCOLHER OS CINCO SERÁ MUITO DIFÍCIL

Candidatos revelam um grau técnico bastante evoluído, defende o chef José Cordeiro

■ O presidente do júri diz que a seleção a partir dos atuais 12 candidatos será "muito difícil" e que a escolha do vencedor levantará dificuldades acrescidas. "Tecnicamente, são candidatos fortes. Dependerá de como correr o jantar final, no dia 25 de novembro"



Vanessa Pereira

POLVO COM BATATA-DOCE

● Vanessa nasceu em Lisboa, mas sempre que tinha férias corria para a região de Odeceixe, onde, como se sabe, a batata-doce é bem tratada, seja como acompanhamento de pratos principais seja como base para fazer sobremesas. Daqui até chegar à ideia de juntar a batata com o polvo foi um tiro. Polvo pequeno, apanhado nas rochas da Costa Vicentina.



Kay Goden

CHOCO FRITO, SALADA E CHIPS

● Kay Goden já esteve em outras edições da Mesa dos Portugueses e desta vez concorre com um prato de choco cujos acompanhamentos oferecem diferentes texturas. O choco é macio como deve ser, as batatas crocantes e a salada muito fresca. Nota-se que o concorrente tem aprendido com os conselhos exigentes do júri do concurso.



Fátima Madeira Barradas

FATIAS DA CHINA

● Fatias da China ou fatias de Tomar. Pelos vistos, é a mesma coisa. A questão é que, em Cabeço de Vide, terra de Fátima Barradas, a avó e a mãe chamam ao doce fatias da China. Seja como for, é saboroso e algo exigente tecnicamente (requer um recipiente próprio), em particular no que se refere ao controlo do banho-maria.



Paulo Alexandre Costa

LÍNGUAS DE BACALHAU

● É interessante que este dentista se tenha lembrado de um prato que – infelizmente – quase desapareceu das ementas, com exceção dos restaurantes da região de Aveiro. Há três anos, Paulo provou o prato e sem ir ao Google buscar a receita foi tentando até conseguir perceber os pontos de cozedura corretos para as línguas e para o arroz.



Miguel Oliveira

PUDIM DO ABADE DE PRISCOS

● Este comercial que vive em Braga tem uma grande responsabilidade nas mãos: encantar os jurados com o muito gabado pudim do abade de Priscos. Mas como durante um mês e meio fez "cinco pudins por dia", imaginamos que esteja em boa forma. É que, como dizia o autor da iguaria, o pudim "é fácil de fazer, difícil é acertar no ponto certo".



Inês Fonseca

CALDO DE GRÃO COM ENCHIDOS

● A paixão desta enfermeira de 30 anos é a cozinha molecular, mas se tiver de fazer uma feijoada arregaça as mangas. Concorre nesta fase com uma sopa curiosa pela data em que é comida. Trata-se de um caldo de grão espesso com carnes e enchidos, que, pela tradição, na região da Guarda, é servido na noite de São João.



Manuel Correia Oliveira

DOBRADINHA COM CARNES FUMADAS

● Manuel Correia Oliveira tem por hábito juntar com regularidade muitos amigos e familiares à mesa. Como os tempos não estão para grandes despesas, há que puxar pela imaginação. Ora, prato mais barato do que uma dobrada é difícil de imaginar, ainda por cima com orelheira e pernil fumado, que custam dois tostões.



Vanda Figueiredo

SOPA DA PANELA E EMPADINHAS

● No Alentejo, uma sopa não é uma entrada – é uma refeição completa. E esta com que Vanda concorre, acompanhada com empadas feitas com os restos das carnes cozidas no caldo da sopa, melhor ainda. Uma boa empada depende da massa, mas, acima de tudo, do recheio. Ora, não é difícil imaginar o sabor destas empadinhas.



TAS

Ana Dias Jorge

BOLO DE MEL CONVENTUAL

O marido e os filhos de Ana Jorge acham que ela tem dotes especiais na cozinha. Vai daí, obrigaram-na a concorrer à Mesa dos Portugueses. Ana tinha visto a receita do bolo de mel do Convento de São Bento de Ave-Maria, mas achava que a mesma poderia ser retocada se substituísse a canela por cardamomo. O júri gostou da ideia.



Bárbara Cardoso

BACALHAU GRATINADO

Na família, todas as gerações cozinham bem (ela até queria que a mãe concorresse com um famoso arroz de pato da avó, mas a vergonha foi mais forte), pelo que Bárbara não tem problemas em manipular receitas clássicas, desde que, atenção, o sabor não se perca. A cebola, neste prato, é amolecida de forma especial e a noz-moscada não entra.



Paulo Alexandre Abreu

BORREGO DE LEITE NO FORNO

Paulo Alexandre escolheu este prato porque está convencido de que a arte de cozinhar no forno está em vias de extinção em quase todo o País, menos no Norte, onde, ao domingo, as famílias tradicionais ainda se juntam para comer comida de forno. Bacalhau, um galo, um naco de vitela ou o muito tenro borrego de leite e o arroz de forno. O animal nunca deve ultrapassar os 5 quilos.



Inês Costa

CALDO À LAVRADOR

Inês Costa estuda Medicina em Coimbra e acha que este seu caldo à lavrador é um prato nutritivo porque tem vegetais e proteínas, neste caso umas partes menos nobres do porco e fumadas, tipo pernil, ou, como se diz em Trás-os-Montes, canelo. E o curioso é que esta sopinha costumava, noutros tempos, servir de pequeno-almoço.



O BACALHAU É UMA CATEGORIA AUTÓNOMA NO CONCURSO



RICARDO RUELLA



SERGIO LEMOS

O bacalhau Pronto a Cozinhar tem a cura tradicional, vem demolhado e ultracongelado

INOVAÇÃO É IMAGEM DE MARCA DA RIBERALVES

Dez anos após o lançamento do bacalhau Pronto a Cozinhar, a Riberalves lança uma nova imagem para toda a gama de produtos, no sentido de reforçar os conceitos de qualidade, sabor e caráter prático. A empresa de Torres Vedras tem uma solução perfeita para que o consumidor tenha acesso a bacalhau de qualidade, com o método de cura tradicional, demolhado e ultracongelado. Ou seja, pronto a usar.

"A aliança que a Riberalves desenvolveu com os portugueses, ao longo dos quase trinta anos em que se posicionou como empresa líder e de referência no setor do bacalhau, tem sido possível graças a uma disponibilidade constante para o investimento, a inovação e a procura de qualidade. E se a qualidade é uma exigência permanente na gama de produtos, a proximidade junto dos consumidores também é decisiva. É por isso que nos últimos anos, e em especial em 2013 e 2014, a empresa tem apostado em ações que a aproximam mais dos consumidores, referem os responsáveis.

Concurso criou uma categoria só para bacalhau

E uma destas iniciativas é o concurso A Mesa dos Portugueses, onde a Riberalves patrocina a categoria que avalia autonomamente os pratos feitos com bacalhau. ■

BRANCOS E TINTOS FICAM ELEGANTES COM A PASSAGEM DO TEMPO

OS VINHOS DO DÃO SÃO ÚNICOS



JOÃO MIGUEL RODRIGUES

Os vinhos do Dão fogem aos padrões ditados pela globalização

A forma mais eficaz de se perceber quão diferentes e únicos são os vinhos do Dão é organizar-se uma visita ao Centro de Estudos Vitivinícolas de Nelas e – havendo sorte – provar vinhos brancos (brancos, sublinhamos) dos anos 60 e 70. Brancos e também tintos são do outro mundo, com uma capacidade de viver em garrafa impressionante. O tempo – esse grande amigo dos vinhos especiais – introduz mistério e harmonia nas garrafas.

De facto, e segundo os responsáveis institucionais da região, "a versatilidade dos vinhos do Dão em relação à gastronomia é, nos dias de hoje, um dos fatores principais do seu sucesso e reconhecimento. A acidez excecional, os aromas complexos e delicados e a grande capacidade de guarda conferem aos vinhos do Dão uma personalidade única, que se afasta dos padrões impostos pela globalização e pelas modas passageiras".

E a comprovar este prestígio estão as 139 medalhas arrecadadas em 2014, nos quatro mais importantes concursos do Mundo: Concours Mondiale de Bruxelles; Decanter World Wine Awards; International Wine Challenger e International Wine Spirit Competion. ■

MARKETING ■ A IMAGINAÇÃO É A ESTRATÉGIA PARA CATIVAR CLIENTES

OFERTAS VARIADAS

■ Os patrocinadores do concurso A Mesa dos Portugueses aproveitam a proximidade do Natal para oferecer descontos, brindes ou financiar instituições de solidariedade social

CAMPANHA DE AQUECIMENTO



HUGO SILVA

Paulo Lapão, diretor de Marketing da Repsol Gás

TROCA DE AQUECEDORES DÁ DESCONTOS NA REPSOL

■ Agora que o inverno se prepara para entrar pelas nossas casas, a Repsol desenvolveu uma campanha que permite aos seus clientes trocarem os seus atuais mini-aquecedores catalíticos para a garrafa K6 por aquecedores novos com um desconto de 30 por cento. Ou seja, quem trocar o velho aparelho pelo novo terá de pagar apenas 41,99 €.

Enquanto cozinhamos nunca nos preocupamos muito com a fonte de calor sem qual nada adquire sabor: o gás.

Mas a Repsol Gás gosta de se associar a inúmeros eventos de gastronomia para recordar a quem cozinha que um bom serviço de gás faz a diferença.

Entre as várias iniciativas gastronómicas onde está presente destaca-se a clássica Feira Nacional de Gastronomia de Santarém (decorre sempre em novembro) e que é um marco na divulgação e salvaguarda do património gastronómico do País. Valores importantes para a Respsol Gás. ■

A Repsol está presente na Feira Nacional de Gastronomia



Quem trocar o velho aquecedor por um novo terá de pagar apenas 41,99 €

FINS DE SEMANA NAS POUSADAS



HUGO SILVA

Sara Tavares, técnica de Marketing da Teka

MICRO-ONDAS DE BORLA PARA CLIENTES DA TEKA

■ "Até 30 de novembro, na compra de um forno, uma placa, um exaustor, um frigorífico e uma máquina de lavar louça, a Teka oferece um micro-ondas completamente grátis", referem os responsáveis da empresa.

Este micro-ondas de encastre ou de instalação livre não poderá exceder o valor de 500 €. Mas como a Teka quer que os clientes criem um ambiente de felicidade nas suas cozinhas, a marca vai mais longe. O cliente terá de ir ao Facebook da Teka-Portugal, tornar-se amigo da Teka e enviar uma selfie na sua nova cozinha para o email passatempos@teka.pt. O autor da melhor fotografia ganha um fim de semana numa Pousada de Portugal com jantar para duas pessoas. ■

A melhor selfie vale um fim de semana numa pousada



A campanha da Teka é válida até 30 de novembro e quer criar um ambiente de felicidade nas cozinhas

APOIAR CRIANÇAS E JOVENS



DIREITOS RESERVADOS

Sofia Lufinha, diretora de Marketing do Pingo Doce

POSTAIS APOIAM ASSOCIAÇÃO CRESCERSER

■ O Natal é uma época que puxa pela imaginação das empresas e o Pingo Doce desenhou uma de cariz solidário: postais de Natal digitais que vão render dinheiro à associação de solidariedade social CrescerSer. Cada postal vale 20 cêntimos.

"Neste Natal, o Pingo Doce sugere aos portugueses que não poupem no que é realmente importante: nos beijos, nos abraços, na amizade, na família. Mas que poupem nos preços do Pingo Doce", dizem os responsáveis da empresa de distribuição.

A mensagem estará visível nas lojas Pingo Doce e todos os que estiverem em contacto com a marca serão envolvidos.

"O Pingo Doce fará chegar abraços e sorrisos às crianças que mais precisam, partilhando postais de Natal digitais com os seus familiares e amigos, através do site Pingo Doce. Por cada postal partilhado o Pingo Doce doará 20 cêntimos à Associação CrescerSer."

A campanha não tem custos para os clientes e arranca a 20 de novembro. ■

Para enviar os postais terá de ir ao site do Pingo Doce



Por cada postal digital partilhado, a Associação CrescerSer vai receber 20 cêntimos