



GOURMET
POR FERNANDO MELO

fernandogimelo@gmail.com



A DIETA MEDITERRÂNICA tornou-se um grande conceito de cozinha para todos os países que tocam as águas do *mare nostrum*. Mas o Centro-Sul da Península Ibérica ainda tem um gostinho especial a seara, olivais e planícies a perder de vista.

PRODUTOS DO AL-ANDALUZ PARA O NATAL

O azeite português Quinta de Santo António, do universo Fladgate (Taylor's e Fonseca) alcançou mais uma glória para o ouro líquido português. Trata-se do Grande Diploma do troféu Alma, na categoria «frutado médio». É excelente para acompanhar um bom pão nacional e para temperar uma salada de rúcula com nozes e pêra rocha, ainda melhor. O queijo amarelo da Beira Baixa DOP, de Idanha-a-Nova,

também foi premiado, com um espectacular ouro nos World Cheese Awards. Vale a pena conhecer os queijos desta cooperativa, que tem levado os sabores da Beira Baixa por tão deliciosos caminhos. Finalmente, e porque o tempo é de família e amigos, nada melhor do que umas tâbuas de bons enchidos fatiados, embalados em vácuo e prontos a servir. Apresentamos-lhe dois grandes produtores espanhóis, com as suas ofertas de combinados.



VINHOS DA SEMANA

O momento justifica, sobretudo, que se celebre a vida. Para festas em cheio, com boa comida e companhia, aqui ficam três sugestões de peso.

MADRIGAL VIOGNER REGIONAL LISBOA BRANCO 2010

15,50 EUROS | QUINTA MONDE D'OIRO
Vinho excepcional, alinhado com os grandes Condrieu em estilo, mas cheio de raça portuguesa. Experimente-o com um bom queijo Serra da Estrela ou Beira Baixa.

18,5 VALORES



GRANDES QUINTAS DOC DOURO RESERVA TINTO 2009

13,50 EUROS | CASA DE ARROCHELLA
Vinho excelente, equilibrado e ao mesmo tempo vibrante. Belo trabalho de enologia. Ótimo para carne assada, caça ou feijoada.

18,5 VALORES



FONSECA DOC PORTO VINTAGE 2009

72 EUROS | FLADGATE
A pureza e a concentração de fruta, associadas a um ambiente fresco e equilibrado de prova, põem-no ao nível de grande clássico. Fantástico com chocolate.

18,5 VALORES



DE SANTA LUZIA A SÃO BRÁS

É mais que sabido que a doçaria conventual se desenvolveu sobretudo fora dos conventos.

As grandes festas religiosas são por isso marcadas por rituais populares de grande tradição.

O Natal tem lugar entre duas festas populares que marcam bastante o ritmo a norte: a de Santa Luzia, a 13 de Dezembro, e a de São Brás, a 3 de Fevereiro. A primeira, padroeira dos cegos e da visão, mereceu a atenção de uma jovem religiosa que, reza a lenda, dada a sua tendência para a gulodice, foi confiada aos cuidados e rigores do Convento de Santa Clara de Vila Real. Devota de Santa Luzia, a jovem Imaculada de Jesus encontrou nos pachos de linhaça que preparava e colocava nos olhos dos doentes a inspiração para os pastéis cuja autoria ainda hoje lhe é atribuída: os pitos de Santa Luzia. Os ditos são, como os pachos, um quadrado no qual as pontas foram dobradas para dentro, tocando-se no centro. O tempo fixou uma tradição no dia de Santa Luzia, esse de as raparigas darem o «pito» aos rapazes da sua predilecção. A resposta só é dada pelos rapazes no dia de São Brás, a 3 de Fevereiro, com outro doce. A gancha de São Brás é um rebuçado grande em forma de bengala. As interpretações são múltiplas, mas a história é sempre a mesma e igual a tantas outras: expectativa preenchida, expectativa gorada. Não deixa de ser curioso que o período que decorre entre uma festa e outra inclua o Natal e os Reis. O povo encarregou-se de aligeirar a carga dos dias que na história foram de guarda, mais ou menos rigorosa. Ao mesmo tempo, a toada profana de algumas festas teve o efeito de preservar festas religiosas, impedindo o seu desaparecimento.

Fica um pouco a meio caminho entre o sagrado e o profano a forma que o homem encontrou de marcar os grandes momentos com mesa farta e especial. Se pensarmos que «comer» vem do latim «*cum edere*» («alimentar-se com»), fica clara a vocação da mesa latina para a partilha. Pôr na mesa o melhor que se tem não é senão um exercício venerável de generosidade. A mesma que assiste às reuniões familiares e aos encontros de amigos. Exorcizamos os nossos males esquecendo-os e consolamos de forma inefável os que se sentam à nossa mesa. Não há forma alternativa de viver a quadra. Bom Natal!

