

II QUINZENA GASTRONÓMICA da Aguardente DOC Lourinhã chegou ao fim

Restaurantes fazem balanço positivo da iniciativa

Chegou ao fim a II Quinzena Gastronómica da Aguardente DOC Lourinhã, que decorreu em 17 estabelecimentos de restauração da nossa região, depois de terem respondido afirmativamente ao convite lançado pelo Município da Lourinhã. Aliando a gastronomia e a única aguardente produzida numa região demarcada do nosso país, o evento decorreu entre os passados dias 21 e 31. O balanço é, mais uma vez, positivo, asseguraram vários empresários ao nosso jornal.

Sofia de Medeiros
sofia.medeiros@alvorada.pt

José Vicente, proprietário do restaurante 'O Chafariz', na Lourinhã, aderiu à iniciativa municipal pela segunda vez. *"Já é uma tradição aderirmos a eventos do município e faz parte da promoção que se tem que fazer constantemente do concelho"*, referiu o empresário ao ALVORADA, adiantando que a participação é sempre válida, mesmo que as repercussões não sejam imediatas. *"Mas a médio/longo prazo traz sempre alguma visibilidade, o que é bom"*, disse. 'Lombinho bisaro sobre pastelão com Aguardente DOC Lourinhã' foi o prato 'criado' por este estabelecimento. *"Sabíamos à partida que não ia ser uma avalanche de pessoas, dada a época do ano, mas sempre apareceu alguém"*. Mediante o que normalmente consta na ementa, foi proporcionado um prato que fosse agradável não só ao paladar mas também à vista. José Vicente não tem ideia de quantos pratos foram servidos e não pensa colocar a refeição na ementa diária. *"É complicado porque o prato requer alguma preparação e dá um pouco mais de trabalho. Dadas as nossas limitações de 'staff', não é fácil, o que não quer dizer que periodicamente não venhamos a colocar na ementa"*. Para o empresário lourinhanense, se os comerciantes trabalharem bem e se proporcionarem um bom serviço, os clientes voltarão mais tarde, mesmo sem ser no âmbito destas semanas temáticas. Segundo José Vicente, a 'Semana do Polvo' e a 'Quinzena Gastronómica da Aguardente

DOC Lourinhã' são iniciativas suficientes, nesta área, para o concelho. *"Faz-se um esforço porque vale a pena participar, mas dada a nossa localidade, havendo muitos eventos do género, não sei se seria vantajoso"*, concluiu.

O 'Barracão do Petisco', na Marquiteira, preparou para esta iniciativa, o prato 'Camarão frito em Aguardente DOC Lourinhã com caril'; 'Naco da vazia com Aguardente DOC Lourinhã e molho especial da casa'; e 'Surpresa de Aguardente DOC Lourinhã'. *"Os pratos tiveram muita saída"*, referiu o proprietário, Ricardo Lopes, ao nosso jornal. A novidade é que agora estes pratos estão incluídos na ementa diária. Foi a primeira vez que este estabelecimento participou na quinzena gastronómica e o balanço não podia ser melhor. *"É bom para divulgar os restaurantes do concelho assim como a aguardente da Lourinhã"*. No início as expectativas não eram muito altas, tendo em conta a crise que se atravessa, mas acabou por correr bem. *"Acho a iniciativa muito boa porque para além de divulgar o município, promove também os nossos produtos"*, frisou o empresário. O 'Barracão do Petisco' integra também a lista de restaurantes aderentes à 'Semana do Polvo' e, sempre que houver iniciativas do género, o município pode contar com sua adesão.

No restaurante 'O Pão Salão', no Toledo, a situação foi diferente. Esta foi a segunda participação no evento e, segundo Paulo Santos, aderiu porque *"a aguardente é um produto de referência na nossa região"*. Não tinha grandes expectativas *"porque o*

ano passado não foi nada por aí além". O empresário justifica as fracas vendas devido a ter concorrido com doces *"e a percentagem de consumo é sempre mais reduzida"*. Foram preparados 'gelado de nata com frutos silvestres e molho Aguardente DOC Lourinhã' e 'crepes com frutos silvestres e Aguardente DOC Lourinhã'. *"Era um complemento da refeição e a pessoa, ao escolher, optava pela sobremesa que estávamos a divulgar, mas tivemos poucas vendas"*, lamentou, pelo que não vai colocar as sobremesas à venda diariamente. *"Não compensa. É um doce que tem que ser feito previamente, dá trabalho e o retorno não é grande"*. Quanto à 'Semana do Polvo', *"é diferente, corre sempre bem"*. Segundo Paulo Santos, estas iniciativas são boas *"mas a maior parte delas não traz mais clientes, se fosse uma feira dentro do mesmo espaço com vários restaurantes, talvez resultasse melhor"*.

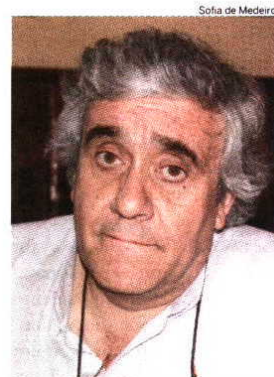
'Avenida' (Lourinhã); 'Gira Discos Praia' (Praia da Areia Branca); 'Paraíso do Foz' (Alto Veríssimo); 'Noiva do Mar' (Atalaia); 'D. Lourenço' (Praia da Areia Branca); 'Companhia do Peixe' (Seixal); Jardim Cervejaria' (Lourinhã); 'Castelo' (Lourinhã); 'Tribeca Restaurante - Brasserie' (Serra d'El Rei); 'Fazas-Pazes' (Consolação); 'Foz Restaurante' (Praia da Areia Branca); 'Frutos do Mar' (Praia de Porto das Barcas); e 'O Braga' (Vimeiro) foram os restantes estabelecimentos que aderiram à iniciativa. A acção contou com o apoio da Colegiada de Nossa Senhora da Anunciação da Lourinhã e da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRL). ■



▲ José Vicente



▲ Ricardo Lopes



▲ Paulo Santos