



ROTA DAS ESTRELAS 2013

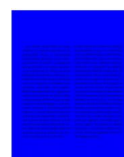
FEITORIA

A CONSTELAÇÃO {IM}PROVÁVEL...

TEXTO **PATRÍCIA SERRADO** FOTOGRAFIA **JOÃO PEDRO RATO**

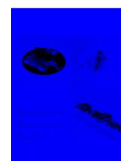


Numa noite bafejada de sorte, embarcamos numa viagem à descoberta dos sabores numa rota cinco estrelas, com cinco chefs d'aquém e d'além mar. O cais fica no restaurante Feitoria, na Doca do Bom Sucesso, do Altis Belém Hotel & Spa, a alma dos nossos pátrios, com a dupla de chefs João Rodrigues e José Cordeiro ao leme, e Hans Neuner, Leonel Pereira e Miguel Vieira na proa. Falamos da 4.ª edição da Rota das Estrelas, o festival gastronómico internacional que, em setembro, lançou a âncora à beira Tejo e se rendeu aos encantos de Lisboa...



... uma cidade representada com magnificência na noite de sexta feira 13. Os protagonistas foram os conceituados representantes da *haute cuisine* nacional presentes no Feitoria, a propósito do evento traduzido num roteiro que abarca os restaurantes do restrito círculo do prestigiado Guia Michelin: a Rota das Estrelas. Ou terão sido os pratos, concebidos com uma superlativa criatividade, numa elementar provocação aos sentidos... Missão desempenhada com elegância e mestria. Nas palavras de José Cordeiro, o chef consultor do Feitoria, que compõe a dupla com João Rodrigues, o chef executivo, “*no fundo, a cozinha é o estilo de cada um*”, o *savoir-faire* partilhado com os demais chefs e aprendizes, que estiveram à altura, nas duas noites (13 e 14 de setembro) dedicadas à celebração do verão, depois de quatro longos meses de reuniões, para que repetições de produtos não houvesse na carta final.

E nada melhor que comemorar a estação mais soalheira do ano, ou o final desta, com a sardinha enrolada em pão e salteada em azeite e alho, a lula e o carabineiro. Tudo metido numa caldeirada! Acompanhada por um champanhe que dispensa apresentações: Möet & Chandon Brut. Eis a saudação do Feitoria (uma estrela Michelin), numa viagem a preceito rumo à descoberta dos sabores de Portugal e do mundo, da terra e do mar. A fusão mais do que provável na criação de Hans Neuner, chef do restaurante Ocean (duas estrelas Michelin), no Vila Vita Parc, em Porches, repetente do Rota das Estrelas do Feitoria. No prato, a aliança entre a acidez e o doce é excelente e, à primeira vista, simples, mas dono de um sabor *premium*, composto por lagostim, lima kaffir, granny smith e iogurte. Para ajustar os sabores, foi servido o Il Terroir branco 2012, um Alvarinho reserva da região dos vinhos verdes, Melgaço e Douro.



1



2

1

SARDINHA, LULA E CARABINEIRO METIDOS NUMA CALDEIRADA / FEITORIA
CHAMPANHE MÖET & CHANDON BRUT

2

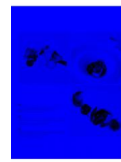
LAGOSTIM, LIMA KAFFIR, GRANNY SMITH, IOGURTE / CHEF HANS NEUNER
IL TERROIR BRANCO 2012

3

CEREJAS E FOIE-GRAS / FEITORIA
CONDE DE OEIRAS LICOROSO

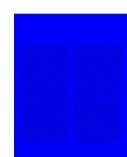


3



- 4.....
SALMONETE COM LARANJA QUEIMADA EM 40 DIAS DE CURA DE SAL FUMADO. JUS DE LÚCIA LIMA / CHEF LEONEL PEREIRA
RESERVA DO COMENDADOR BRANCO 2011
- 5.....
ROBALO SALTEADO COM NABIÇAS, SHIMENGI E LINGUEIRÃO. CALDO DASHI / FEITORIA
VALE DAS AREIAS BRANCO FERNÃO PIRES 2012
- 6.....
POMBO ASSADO COM MEL E ALFAZEMA, COGUMELO RECHEADO COM TRIGO, COGOLHO, GRANOLA E FIGOS PRETOS / FEITORIA
VALE DAS AREIAS TINTO SYRAH 2010





No itinerário do empratamento, o Feitoria apresenta cerejas e foie-gras. A analogia perfeita ao fruto mais apetecido verão fora. Aqui, o preparado de fígado é regado com um caldo de cereja, acompanhado por foie-gras fresco salteado, e apresentado sob uma falsa terra de pão de especiarias, em harmonização com as notas mais doces de um vinho de Carcavelos, o licoroso Conde de Oeiras.

Do sul, o chef Leonel Pereira, do Restaurante São Gabriel (uma estrela Michelin), em Almancil, “*admirador incondicional e comensal da comida tradicional portuguesa*”, surpreendeu o palato dos mais exigentes com um salmonete combinado com um puré de aipo, e cítricos (laranja e lima) com uma cura de 40 dias em sal fumado, a “*lembrar um pouco Marrocos*”, e jus leve de lúcia lima, a dar o toque final. Uma verdadeira obra de arte à mesa conciliada com Reserva do Comendador branco 2011, um néctar dos deuses do Alentejo.

A viagem prossegue por mares navegados pelos nossos antepassados, desta vez com um robalo acompanhado por nabijas cozinhadas ao vapor, shimengi e lingueirão, envolvido em caldo dashi, da dupla de chefes do Feitoria lisboeta, em honra dos Descobrimentos. Para unir o prato ao vinho, a escolha recaiu num monocasta da Sociedade Agrícola da Labrugeira, na região de vinhos Lisboa. Um vinho cujo nome merece uma atenção especial: Vale das Areias branco Fernão Pires 2012.

Já em terra, e pelas mãos dos chefs João Rodrigues e José Cordeiro, a presença dos deleitosos figos pretos enaltece o sabor do pombo assado com mel e alfazema, e cogumelo recheado com trigo e granola. Uma obra de arte efémera eternamente gravada na memória, finalmente casada com Vale das Areias tinto Syrah 2010, considerado o Melhor Vinho do Ano, no Concurso Vinhos de Portugal 2013 da Viniportugal.



E porque o brilho das estrelas mais além dispensa o uso do astrolábio, um convíte irrecusável viajou até Budapeste, de onde veio o chef do Coştes Restaurant (uma estrela Michelin), uma cozinha de referência da Hungria: Miguel Vieira. À mesa, chega uma verdadeira surpresa: Pêssegos escalfados, framboesa coalhada e sorvete de verbena limão. A primorosa rima com Oresmus Tokaji Aszú 5 Puttonyos, um licor húngaro que apeteceu degustar noite dentro.

O deleitoso sabor do açúcar marcou, de novo, a presença num prato dominado pelos tons chocolate em pleno louvor à avelã, à fava tonka e ao toffee, criado exclusivamente para unir com Quinta da Casa Amarela Vintage Porto 2011.

Para beber fresco... uma combinação elegante nesta noite de despedida do verão, que terminou no terraço do Feitoria, com *petit fours*. Uma admirável composição alusiva ao relvado que preguiça à frente do restaurante, encimada por delicadas iguarias da autoria do Feitoria que, uma vez mais, abordou a magnificência dos Descobrimentos num repasto concretizado por “*chefs que não são tão habituais nestes circuitos*”, pois “*a ideia era trazer portugueses que estão espalhados no mundo*”, revela João Rodrigues, e “*fazer algo que marque a cozinha*”, complementa José Cordeiro. A ideia é mostrar a nossa comida *haute couture* ao mundo. Um desejo tornado realidade.



7

PÊSSEGOS ESCALFADOS, FRAMBOESA COALHADA, SORVETE DE VERBENA
LIMÃO / CHEF MIGUEL VIEIRA
OREMUS TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS LICOROSO

8

CHOCOLATE, AVELÃ, FAVA TONKA E TOFFE / FEITORIA
QUINTA DA CASA AMARELA VINTAGE PORTO 2011

9

PETIT FOURS / FEITORIA



7



8



9

Mutante

01-10-2013

Rota das Estrelas

Tiragem: 5000

País: Portugal

Period.: Bimestral

Âmbito: Lazer

Pág: 1

Cores: Cor

Área: 3,15 x 0,58 cm²

Corte: 9 de 9

