

Aguardente DOC Lourinhã: Para comer e beber, com moderação!

URL:

<http://boacamaboamesa.expresso.sapo.pt/boa-mesa/2016-11-16-Aguardente-DOC-Lourinha-Para-comer-e-beber-com-moderacao>

Quem disse que a aguardente serve apenas para beber? Durante a Quinzena Gastronómica Aguardente DOC Lourinhã, vários eventos e, principalmente, os restaurantes e bares deste concelho da região Oeste vão dar a provar, além da aguardente, diversos pratos preparados com tão especial "produto". Para comer e beber, mas sempre com moderação, até dia 20 de novembro, existem muitas razões para visitar a Lourinhã.

Para abrir o apetite, no sábado, dia 19, decorre um Live Cooking "Sabores do Oeste com Aguardente orDOC Lourinhã", que vai ter lugar no Mercado Municipal da Praia da Areia Branca, entre as 10h00 e as 12h00. O chefe Ricardo Ferreira vai confeccionar uma ementa com produtos locais e, claro, a Aguardente DOC Lourinhã. O evento, que se realiza na área geográfica da Região Demarcada, é organizado pela Câmara Municipal da Lourinhã, em parceria com a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, os produtores Adega Cooperativa da Lourinhã e Quinta do Rol, a Junta de Freguesia da Moita dos Ferreiros e vários estabelecimentos de restauração.

O que comer?

Para dar a conhecer, à mesa, este vinho licoroso único, vários restaurantes participam na quinta edição da Quinzena Gastronómica onde incluem a Aguardente DOC Lourinhã na lista de ingredientes dos seus pratos.

Pode optar pelos Palitos de Bacalhau com molho de Aguardente DOC Lourinhã (EUR9), do restaurante O Pão Saloio (Rua da Guerra Peninsular, 27, Toledo), pela Telha de Polvo com Aguardente DOC Lourinhã (EUR20), do restaurante e cervejaria Castelo (Rua da Misericórdia, 22-A, Lourinhã) acompanhada de música ao vivo, ou pelo Bolo de Mousse de Chocolate com Aguardente DOC Lourinhã e Frutos Vermelhos (EUR3,75) do restaurante Barracão do Petisco (Rua de Santa Bárbara, 15, Marquiteira). Se preferir, opte pelo Menu Especial de Carne e/ou Peixe do restaurante do Resort Noiva do Mar (Estrada do Vale Bravo, Atalaia) que inclui Camarão à la guillo flamejado com Aguardente DOC Lourinhã, Espadarte com molho de limão com Aguardente DOC Lourinhã, Bife da Vazia com redução balsâmica com Aguardente DOC Lourinhã e Maçã assada com infusão de Aguardente DOC Lourinhã e rasgo de Chocolate. Se quiser juntar o útil ao agradável, nesta unidade hoteleira tem ainda um pacote especial, que agrega o menu, a partir de EUR25, ao alojamento EUR41.

Refira-se que a Lourinhã é a única região demarcada do país de aguardente vínica. A qualidade da sua produção coloca esta região em posição de igualdade com as célebres aguardentes francesas, como as das regiões do "Cognac" e do "Armagnac". Durante mais de 200 anos, as casas produtoras dos melhores Vinhos do Porto beneficiaram da Aguardente da Lourinhã para produzir os seus afamados vinhos licorosos.

Acompanhe o Boa Cama Boa Mesa no Facebook, no Instagram e no Twitter!

16.11.2016 às 15h21