



10 EDIÇÕES DE PEIXE EM LISBOA

COM CERCA DE 30 MIL PRATOS SERVIDOS

A 10.^a edição do Peixe em Lisboa terminou no passado dia 9 de abril com a organização a registar cerca de 30 mil pratos servidos, 16.822 bebidas, das quais 10.786 foram copos de vinho, todos oriundos dos Vinhos de Lisboa, que pela primeira vez se associou ao evento.

O pagamento à saída com cartão, que substituiu o anterior sistema de senhas de consumo, revelou-se um êxito e permitiu aferir melhor as preferências do público. O top 3 dos pratos preferidos inclui o Croquete de Lavagante do restaurante IBO, o Choco Frito de Henrique Sá Pessoa e a Sopa Rica de Peixe do restaurante Ribamar. Nas sobremesas, o “campeão” foi o Ritz Four Seasons, com mil sobremesas repartidas entre o seu Mil Folhas e o Choco Ritz. Uma das novidades desta edição, que este ano

se realizou no Pavilhão Carlos Lopes, foi a Prova de Pataniscas, tendo o júri distinguido a patanisca d’A Casa do Bacalhau, no Beato, como a melhor de Lisboa. Já na prova “ADN de Pasteleiro” que se concretizou pela segunda vez este ano, André Morgado, chefe pasteleiro do grupo de Olivier, foi o vencedor com ao surpreender os paladares do júri com uma mistura dos sabores de uma mousse de chocolate negro, um arroz doce com fava *tonka* e uma pêra bêbeda que compuseram a sobremesa empratada que apresentou. Na pro-

va final optou por um semifrio com uma mousse de chocolate branco com ananás, uma goma de ananás e maracujá e *biscuit* de cenoura.

“O Melhor Pastel de Nata” é de uma pastelaria na Ericeira chamada “O Pãozinho das Marias”. O mérito do é do jovem pasteleiro Francisco Duarte, de 25 anos, que já tinha sido concorrente noutras edições. O Peixe em Lisboa é um evento gastronómico promovido pela Associação Turismo de Lisboa, com o apoio da Câmara Municipal de Lisboa e produção da DOT Global e LGSP Events.