



António Souza-Cardoso



GRANDE PORTO  
3 Setembro 2010

## DIÁRIO DO GOSTO

### Feiras Novas à porta

Estão já a decorrer os preparativos para a edição de 2010 das Feiras Novas em Ponte de Lima, que a partir deste ano antecipa as suas datas para o segundo fim-de-semana de Setembro, ou seja 11, 12 e 13. Esta é uma festa de referência no Norte do País, e é ver pessoas de todas as idades a rumar a Ponte de Lima para um fim-de-semana de muita música, alegria e boa gastronomia.

Para quem não conhece a região, esta é uma boa altura para fazer uma visita a Ponte de Lima e provar o fabuloso Arroz de Sarrabulho, uma iguaria de "comer e chorar por mais" que o fará, certamente, voltar uma vez mais.

Como é já habitual, o cartaz deste ano das Feiras Novas inclui como principal vertente de animação intervenções musicais mais relacionadas com a romaria e o folclore, muito representativos da espontaneidade, dinamismo e vivacidade que caracterizam estas festas populares.

Anote na sua agenda e não deixe de passar por Ponte de Lima para fechar o Verão com verdadeira chave de ouro.

### Monção em Grande

Quase 4.000 pessoas presentes no Monção Summer Fashion no Palácio da Brejoeira. Nota alta para o desfile de Moda com a presença dos mais destacados estilistas portugueses. E para o cenário iluminado do Palácio – um jóia arquitectónica única em Portugal. Antes do evento uma muito simpática recepção na bonita Casa do Curro que hoje serve como Sala de visitas do Vinho Alvarinho.

E foi mesmo o vinho Alvarinho o rei do jantar dos Curros. As provas promovidas durante o jantar puseram em evidência a variedade e qualidade da oferta da região. Não valerá a pena distinguir entre as marcas presentes porque o nível era elevado e de difícil des-trinça. Parabéns ao Presidente da Câmara de Monção que já garantiu que o evento veio para ficar afirmando-se como uma das maiores Festas de Verão do País.

## ACADEMIA DO GOSTO



### FICHA IDENTIFICATIVA:

Tel.: 258 723 115

E.mail: [retirodaponte@gmail.com](mailto:retirodaponte@gmail.com)

**VILAR DE MOUROS**

(Junto à Ponte Romântica)

**CAMINHA**

[www.retirodaponte.com](http://www.retirodaponte.com)

**Horário de Funcionamento:** A partir da 2ª semana de Setembro, aberto de Quinta a Sábado para almoço e jantar, Domingo só ao almoço

# Abençoado Retiro

Quem não se lembra da bonita "Vilar de Mouros", mítica freguesia do Concelho de Caminha que acolheu o primeiro festival Rock português? Deses tempos, ainda recentemente reeditados, fica a memória da peregrinação abundante de jovens e moto-

queiros, nos últimos anos já com proeminentes barrigas a fazerem gemer os casacos de couro e rebeldes cabelos que já só são grandes na tra-seira da nuca.

Apesar da ausência do Festival, transferido para outras paragens, ficou esta

vila bonita atravessada pelo tranquilo Rio Coura e escondendo um beleza natural e histórica que só por si justifica a visita.

Quem vai na estrada que liga Caminha a Paredes do Coura, uns 7 Kms volvidos, desce à esquerda para Vilar de Mouros e, mal atravessa a vetusta ponte românica, vê do seu lado direito um restaurante airoso e simpático baptizado com o nome de "Retiro da Ponte". O espaço é dividido em lobby, sala de jantar e varanda.

A amesendação é bonita e elegante e, no remanso das tardes de Setembro que ai virão, permita o leitor que lhe recomendemos que reserve lugar na magnífica varanda – fresca e airosa debruçada sobre uma luxuriante vegetação que adorna um meandro do Rio Coura.

Passemos aos sabores - nos "começos" provamos uns magníficos pastelinhos de Chaves, com a massa folhada estaladiça ainda amornada a esconder um picado caseiro e de excelente feitura. A broa frita com alho, os pezinhos de coentrada, a alheirinha de Chaves e o camarão frito são outras sápidas sugestões para começar, paulatinamente, o afago do estômago.

Mas não se alongue muito porque a substância é, também ela, de qualidade superior.

Na lista fixa destaque para o pernil assado no forno que tem aqui uma excelente representação, deste que é um dos ícones maiores da cozinha

minhota. O polvo assado no forno com batata a murro merece sempre revisitação pela macieza e rescendência desta carne do mar.

As carnes da terra são suculentas e macias, e vêm habitualmente acolitadas de umas batatas fritas à inglesa elaboradas à moda antiga, com irrepreensível seriedade na fritura. Delas se destacam o naco, o costeletão e o bife do lombo.

Nos fins-de-semana a casa engalana-se e a cozinha fica mais séria ainda. Desde o arroz de pato à antiga, ao cozido à portuguesa, às tripas, ao cabrito assado, à mãozinha de vaca com grão (uma bênção!), ao entrecosto com favas e arroz de coentros, tudo é feito na boa tradição regional com esmero e apuro que são de sublinhar e aplaudir. A especialidade cimeira, na sua época, é a lampreia à bordalesa que ainda sobe o rio que por ali corre alegre e cantadeiro.

A carta de vinhos é ampla e bem seleccionada.

Nas coisas doces destaque para uma torta de laranja e uma mousse de chocolate que nos recordam essa instituição maior que são as nossas Avós. O serviço é diligente, simpático e discreto nesta casa conduzida com a suave, mas segura elegância de Maria Cristina Freitas.

Enfim, se é dado a contemplações gastronómicas propomos-lhe este Retiro que a Ponte centenária do Coura «continua a abençoar».

## CONVERSAS A GOSTO

# Chef Nuno Inverneiro

Abandonou a carreira de Gestão Financeira, onde tem formação, para se dedicar profissionalmente à cozinha. Frequentou o prestigiado The French Culinary Institute em Nova Iorque e trabalhou em vários conceituados restaurantes nos Estados Unidos. Regressa à sua cidade Natal e é actualmente o Chef/proprietário d'O Comercial, o restaurante do Palácio da Bolsa.

**Qual o seu prato preferido para cozinhar? E para comer?**

Não tenho um prato preferido. Adoro cozinhar peixe. Para comer ando numa de Sushi deve ser do calor!

**Concorda com a frase: Diz-me o que comes, dir-te-ei quem és?**

Diz-me COMO comes...

**Jantar com Barack Obama ou Julia Roberts?**

Barack Obama.

**Incidente mais engraçado ou embaraçoso que já lhe aconteceu na cozinha?**

Em Nova Iorque, um dia recebi o ex-Mayor Giuliani na cozinha, deu-me os parabéns pelo Bacalhau com Broa que almoçou e pediu-me para lhe ensi-



nar a fazer. Foi uma aula muito divertida!

**Doce ou salgado?**

Salgado, mas pouco.

**O condimento preferido?**

Manjerição.

**Um prato para estas férias por três euros?**

Amêijoas à Bulhão Pato.

**E um Restaurante?**

Qualquer um na companhia da Julia Roberts...