

Vinhos do Tejo à prova e em seis jantares ‘Banquete’ no Festival Nacional de Gastronomia - Media - Media



Entre 21 de Outubro e 01 de Novembro, na Casa do Campino, Santarém vai ser palco da 41.^a edição do Festival Nacional de Gastronomia (FNG). Organizado pela Câmara Municipal, volta a contar com o apoio da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo). Sendo este o evento gastronómico de maior representatividade nacional e realizando-se no Ribatejo, é, por excelência, um “palco” para promover os Vinhos do Tejo junto de um público abrangente e em diferentes momentos de consumo, da prova, a solo, à mesa. Os vinhos com selo de certificação desta região vão estar presentes em seis jantares especiais, os chamados ‘Banquetes’, e num espaço próprio, no qual, a cada dia, um ou dois produtores vão dar a provar uma seleção dos seus vinhos.

Pelo Espaço Vinhos do Tejo à Prova vão passar mais de 20 produtores: Casal das Aires e Casal Branco (dia 21), Quinta da Atela (dia 22), Quinta da Badula e Casal do Conde (dia 24), Companhia das Lezírias e SIVAC (dia 25), Quinta da Lapa e Casal das Freiras (dia 26), Vinhos Zé da Leonor e Quinta da Ribeirinha (dia 27), Falua e Canto do Marquês (dia 28), Quinta da Alorna e Enoport Wines (dia 29), Adega do Cartaxo e MINOC (dia 30), Casa Paciência e Nova Mouchão do Inglês (dia 31) e Encosta do Sobral e Quinta da Alba (dia 01 de Novembro). No dia 23, a degustação vai ser assegurada pela Rota dos Vinhos do Tejo, com uma degustação mais variada. Os visitantes vão poder provar a copo – a degustação é gratuita; o copo é comprado – ou adquirir garrafa.

No que toca aos jantares especiais, há seis “banquetes” em que os Vinhos do Tejo vão estar em exclusivo. No que toca aos que estão sob a umbrella Banquete – Jantar com o Chef, vão estar no do chef Rodrigo Castelo, proprietário do restaurante scalabitano Ó Balcão, logo no dia de abertura, estas sexta-feira, dia 21 de Outubro. Este ano há uma nova vertente no que toca aos jantares “banquetes”. Sob o mote Banquete – Jantar com o Restaurante de Santarém e como o próprio nome indica, têm como convidados restaurantes da cidade. Os restaurantes e os jantares são cinco, acontecem todos em Outubro e são brindados, em exclusivo, com Vinhos do Tejo: Digusto (dia 22), Amassa (dia 23), KOOK (dia 24), Dois Petiscos (dia 26) e OH!VARGAS (dia 30). Para esta presença no Festival Nacional de Gastronomia, alguns dos restaurantes desenvolveram menus especiais, com pratos e iguarias distintas das que os comensais podem encontrar quando vão ao restaurante em si, proporcionando assim experiências únicas aos (eno)gastrónomos que aceitem o convite de ir a estes “banquetes”. No que

toca aos vinhos e à harmonização, a seleção foi feita a duas “mãos”: num diálogo entre as equipas dos restaurantes e o conceituado sommelier e embaixador dos Vinhos do Tejo Rodolfo Tristão. Para quem é fã de uma boa experiência enogastronómica, estes jantares vão ser, sem dúvida, um excelente programa. Seis jantares bastante distintos, onde a boa gastronomia é rainha e os Vinhos do Tejo são rei. O Banquete Jantar com o Chef custa €75,00 e os Banquete(s) com o Restaurante de Santarém têm um valor de €50,00. A marcação é obrigatória, tendo que ser feita previamente, de acordo com as condições e junto de cada restaurante.

Os bilhetes de acesso ao FNG são diários e têm um custo de €2,50 – entrada gratuita de segunda a sexta-feira, até às 18h00. Estão à venda na bilheteira on-line da Bol ou no recinto do evento, durante o festival.

JANTARES BANQUETE – MENUS & VINHOS DO TEJO

Sexta-feira, 21 de Outubro // Banquete – Jantar com o Chef – Rodrigo Castelo

Pão de massa mãe, azeite e manteiga de alho envelhecido

Snacks: Domingos de Mercado

Frango de feira e bola de curados com toucinho

Quinta da Lapa Fernão Pirão branco 2021

Torricado com salada de lúcio perca

Hugo Mendes Touriga Nacional rosé 2021

Açorda de ovas de barbo com silúrico frito

Quinta do Casal Monteiro Fernão Pires Grande Reserva branco 2019

À volta do borrego

75 1st Collection Reserva tinto 2018

Chiffon de nozes

Areias Gordas Colheita Tardia branco 2010

Sábado, 22 de Outubro // Banquete – Jantar com o Restaurante de Santarém – DIGUSTO

Snacks

Polenta crocante, tapenade, tomate seco e cogumelos

Creme de beterraba, laranja e cenoura

Conde Vimioso Sommelier Edition rosé 2012

Toro em crocante Wonton

Câmbio Blanc de Noirs Grande Escolha branco 2021

Sushi Atarashi do chef

Casal da Coelheira Private Collection Fernão Pires branco 2021

Angus do lombo com esmagada de batata doce

Pinhal da Torre The Grenache tinto 2019

Momento doce

Bridão Colheita Tardia branco 2021

Domingo, 23 de Outubro // Banquete – Jantar com o Restaurante de Santarém – AMASSA

Snacks

Gelado de queijo de cabra da Maçussa e abóbora fumada

Bacalhau amanteigado com polenta frita e creme de mozzarella de búfala

Quinta da Lagoalva Barrel Selection Sauvignon Blanc branco 2021

Semi di Riso com lagosta, stracciatella de búfala e pistáchio

Bridão Private Collection branco 2020

Raviolli Al Plin com tornedó de fraca

Conde de Vimioso Vinha do Convento tinto 2017

Cannelloni com doce de ovos e gelado de canela

Quinta da Alorna Abafado 5 Anos branco 2016

Segunda-feira, 24 de Outubro // Banquete – Jantar com o Restaurante de Santarém – KOOK

Snacks

Alga crocante com salmão

Taco de camarão com maionese

Quinta da Lagoalva Arinto & Chardonnay branco 2021

Miso de marisco

Sushi & sashimi

Hugo Mendes Arinto Oak branco 2020

Taglietelle trufado com boletos e prosciutto di Parma

Casal das Aires Fernão Pires branco 2019

Crocante de gelado de gengibre

Falcoaria Colheita Tardia branco 2016

Quarta-feira, 26 de Outubro // Banquete – Jantar com o Restaurante de Santarém – DOIS

PETISCOS

Snacks

Croquete cremoso da Maçussa

Taco de bacalhau crocante

Casa Cadaval Espumante Tuisca branco 2016

Escabeche de enguia

Gutta Supera Fernão Pires branco 2021

Fataça “ao sal” e tomatada

Marquesa da Alorna branco 2019

Coração de touro e rábano

Conde de Vimioso Vinha do Convento tinto 2017

Pudim de cabra, marmelo e dióspiro

Quinta da Alorna Colheita Tardia branco 2017

Domingo, 30 de Outubro // Banquete – Jantar com o Restaurante de Santarém – OH!VARGAS

Snacks

Gema tépida e creme de vinagre balsâmico Maçussa

Tártaro de presa

Monge Espumante Blanc des Noirs branco 2012

Canja de pintada, espuma e hortelã

Casa Cadaval Riesling branco 2017

Mangusto de bacalhau

Hugo Mendes Fernão Pires branco 2021

Costela mindinha

Ninfa Reserva tinto 2009

Flan de erva príncipe e uva

Crumble de marmelo
CTX Superior Licoroso Abafado branco 2014

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE