



- HOME
  - PRIMEIRA
  - OPINIAO
  - LOCAL
  - DESPORTO
  - ACTUAL
  - ENTRETENIMENTO
  - CAMBIO
  - TEMPO
  - ULTIMA
  - PUBLICIDADE
- JTM Online
- EDIÇÕES ANTERIORES

procurar JTM

Pesquisa



## FALAR DE NÓS

**Gastronomia em foco**

Jorge A. H. Rangel\*

Enquanto se ultimam os preparativos para o IX Congresso Europeu das Confrarias Vinícolas e Gastronómicas, que se realizará no Algarve a 5 e 6 de Novembro próximo, a RTP — Radiotevisão de Portugal anunciou os vencedores do concurso “7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal”. Entretanto, o Centro de Promoção e Informação Turística de Macau organizou, num restaurante do Atrium Saldanha, em Lisboa, uma divulgação de pratos macaenses, de 19 a 23 de Setembro, como parte integrante de um conjunto de acções de promoção da RAEM. Chegou-nos também a informação de que está em fase de conclusão um novo livro de receitas da culinária macaense, cujo lançamento poderá ter lugar no primeiro semestre de 2012.

**Maravilhas da Gastronomia**

As donas de casa macaenses, habituadas a confeccionar os pratos tradicionais da nossa culinária, sempre se interessaram pela comida portuguesa. Foi, por isso, apenas natural que tivessem querido acompanhar o concurso “7 maravilhas da Gastronomia de Portugal”, através da RTP. Algumas terão mesmo assistido às várias fases do programa que a RTP Internacional fez chegar a todos os quadrantes do globo.

A sessão final deste concurso decorreu na antiga Escola Prática de Cavalaria, em Santarém, com um espectáculo que contou com a presença dos artistas Rui Veloso e Ana Moura e dos conjuntos Boss AC, Caminho e Zeca Sempre, composto pelos cantores Nuno Guerreiro, Olavo Bilac, Tozé Santos e Vítor Silva.

Quase 900 mil votos do público deram entrada na RTP desde 7 de Maio, quando 21 pratos foram seleccionados por um painel de 21 personalidades — três por cada categoria (entradas, sopa, marisco, peixe, carne, caça e doces) — e postos à votação até Setembro. As sete maravilhas escolhidas foram: alheira de Mirandela, queijo da Serra da Estrela, caldo verde, arroz de marisco, sardinha assada, leitão da Bairrada e pastel de Belém. Em apreciação estiveram também outros conhecidos pratos como açorda alentejana, sopa de pedra, amêijoas à Bulhão Pato, xarém com conquilhas, bacalhau à Gomes de Sá, polvo assado no forno, chanfana, tripas à moda do Porto, coelho à caçador, coelho à Porto Santo, perdiz de escabeche de Alpedrinha, pastel de Tentúgal e pudim Abade Priscos.

Este bem disputado concurso veio na sequência de outros que tiveram amplo sucesso, como “Novas 7 Maravilhas do Mundo”, “7 Maravilhas de Portugal”, “7 Maravilhas de Origem Portuguesa no Mundo” e “7 Maravilhas Naturais de Portugal”.

**Congresso de Gastronomia**

Uma delegação da Confraria da Gastronomia Macaense participará no IX Congresso Europeu das Confrarias Vinícolas e Gastronómicas, em Albufeira (Algarve), nos dias 5 e 6 de Novembro. A chegada a Lisboa está marcada para o dia 4, seguindo o comitativa directamente para o Algarve, juntamente com membros residentes em Portugal, entre os quais alguns gastrónomos de mérito. Terminado o congresso, o grupo macaense, cumprindo uma tradição, visitará Fátima.

Durante o congresso, serão apresentados temas sobre a gastronomia europeia e os vinhos da Europa. Haverá também uma mostra de produtos agro-alimentares de qualidade, sessões de degustação de produtos regionais, reuniões de convívio, recepções oficiais e um desfile das numerosas representações pelas ruas de Albufeira, com os respectivos trajes. Aproveitar-se-á a ocasião para se proceder à entrega dos prémios Aurum, que contemplam a excelência enogastronómica europeia, e à nomeação dos novos Embaixadores do Conselho Europeu das Confrarias (CEUCO).

Toda a habitual exuberância destes encontros estará patente, animando a localidade com a colorida presença de delegações de confrarias de muitos países. Numa das sessões, o presidente da Confraria da Gastronomia Macaense, Luís Machado, assumirá a vice-presidência do CEUCO, em reconhecimento do papel interventor que a nossa confraria tem tido no seio deste Conselho.

**Culinária macaense**

Mais uma semana promocional de Macau teve lugar em Lisboa, de 19 a 23 de Setembro. O programa incluiu a divulgação da culinária macaense, no restaurante “Serra da Estrela”, situado no espaço comercial denominado Atrium Saldanha.

Confeccionados por Graça Pacheco Jorge, confeitira de mérito da Confraria da Gastronomia Macaense, os pratos apresentados foram galinha com nozes, peixe mandarin, carne de vaca com rimentos, peixe com molho sutate e galinha à portuguesa.



mandarim, carne de vaca com pimentos, peixe com molho suave e gamina a portuguesa, acompanhados das seguintes sobremesas: creme de manga com iogurte, formigos, tarte impossível de coco, salada de laranja com chá e saransurave. Uma palestra sobre “O chá na China” foi também incluída no programa.

Mais promoções como esta são bem-vindas e oxalá a Casa de Macau de Portugal possa relançar os seus apreciados almoços macaenses, até há pouco tempo preparados por Fernando Conceição (Nando) e António Silva (Avô), e realizá-los com a regularidade desejável.

#### **Casa de Macau**

Um grupo de quadros superiores do Gabinete de Ligação do Governo Popular Central da RPC na RAEM, que esteve em Lisboa, em Setembro, num programa de formação coordenado pelo Instituto Internacional de Macau, iniciou a sua permanência de três semanas em Portugal com um agradável almoço de convívio nas instalações recreativas da Casa de Macau, na Av. Almirante Gago Coutinho, podendo apreciar várias iguarias macaenses preparadas por Graça Pacheco Jorge.

Durante o repasto, o autor deste artigo, na qualidade de presidente do Instituto Internacional de Macau, e a vice-presidente daquela agremiação macaense, Edith Lopes, usaram da palavra para referir o papel da Casa de Macau e um pouco da história da comunidade macaense em Portugal, bem como o significado da sua culinária tradicional. Uma boa notícia foi também transmitida nesse dia aos visitantes: a da oportuna aquisição do amplo andar da Casa de Macau na Praça do Príncipe Real, pela Fundação Casa de Macau. Aquela foi, durante décadas, a sede emblemática da Casa, mas era uma propriedade alugada. Ali está instalado o centro de documentação da Casa de Macau e muito bem arrumado o seu espólio inicial. Nesse andar foram realizados muitos convívios macaenses e as primeiras grandes promoções da culinária macaense.

#### **Livro de receitas**

Outra excelente notícia: o livro de receitas que a confeitaria de mérito Cíntia Conceição do Serro tem estado a organizar, reunindo receitas da sua tia Albertina, está em fase de conclusão. Será também uma enorme alegria para D. Albertina Borges, nonagenária macaense residente em Lagos (Portugal) que muito respeitamos e admiramos. Não obstante a idade, continua muito activa e a gozar de uma memória prodigiosa, sendo ainda capaz de recitar de cor alguns sonetos de Camões. É um verdadeiro prazer conversar com ela e ouvi-la discorrer sobre acontecimentos e vivências de Macau de outrora. Falta só decidir quem assumirá a edição e fazer o plano da sua publicação e posterior promoção.

Cíntia Serro foi uma das conferencistas da sessão dedicada à culinária macaense no último Encontro das Comunidades Macaenses e a sua bem elaborada comunicação foi muito aplaudida pelos numerosos conterrâneos presentes. O seu envolvimento directo na organização deste livro de receitas é a melhor garantia de sucesso na sua publicação, prevendo-se que a obra tenha ampla procura.

A sua decisão é também um exemplo para outras exímias cozinheiras da nossa comunidade avançarem com a divulgação pública das suas receitas em novos livros que diversos organismos macaenses não deixarão de apoiar.

***\* Presidente do Instituto Internacional de Macau.  
Escreve neste espaço às 2.as feiras.***

[\[Alto\]](#) [\[Anterior\]](#) [\[Voltar\]](#) [\[Próximo\]](#)