CISION

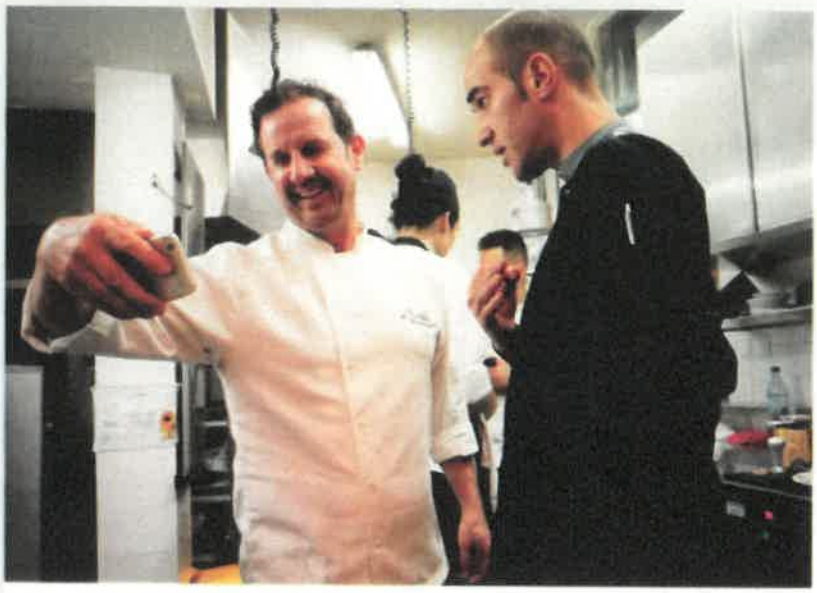
ID: 81144884

VINHO grandes escolhas

30-06-2019

Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Mensal
Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 126
Cores: Cor
Área: 20,79 x 27,40 cm²
Corte: 1 de 1



Codornos e outras iguarias na mesa de Cabeceiras

O restaurante A Cozinha, em Guimarães, foi palco de um jantar especial onde se descobriu a gastronomia de Cabeceiras de Basto.

TEXTO **RICARDO DIAS FELNER**

O jantar já vai a meio e eis que o presidente da câmara de Cabeceiras de Basto tem um desabafo. "Em Cabeceiras, de facto, falta-nos uma sobremesa típica". A declaração sai-lhe como uma confissão trágica, uma vergonha pública. A iniciativa serve para mostrar a força da gastronomia do concelho a personalidades da região, no âmbito da iniciativa Mesa de Cabeceiras. Mas há este entrave. "Não há doces em Cabeceiras de Basto".

À mesa estão outras pessoas da vila, do distrito de Braga. Alguém estranha a falha. E questiona: "E fruta, não há uma fruta tradicional?" Os olhos do autarca reluzem, como se de repente lhe surgisse uma iluminação providencial. "Há, sim! Os codornos!" Toda a gente se entusiasma com a revelação. O codorno é uma fruta antiga, da família das pêras, "dura como cornos, mas muito doce". Da conversa, renasce comida.

O relato do episódio serve apenas para mostrar como há tanto para se redescobrir a Norte (e a Sul) de Portugal; e como por vezes não se dá valor ao que está mesmo à mão ou em cima da Mesa de Cabeceiras, para usar o feliz trocadilho que dá nome à campanha de promoção da gastronomia da vila.

Os codornos são um fruto de Inverno, ainda presente em grande parte das mesas de Natal dos cabeceirenses e citados em documentos medievais, como um fruto da realeza. "Podem ainda ser encontrados em alguns mercados de rua, mas é raro", diz a vereadora da cultura, Carla Lousada. As árvores, algumas centenárias, estão espalhadas por pomares caseiros — mas seria fácil recuperar sementes. O debate continua e Rafael Oliveira, especialista em marketing na área do Enoturismo, lembra a propósito o trabalho feito pelo Banco Português de Germoplasma Vegetal, em Braga, instituição que há mais de 40 anos preserva sementes portuguesas.

Por esta altura, António Loureiro está na cozinha, longe da conversa, mas fez o trabalho de casa. O chef do recém-estrelado restaurante de Guimarães, desenhou um menu com epicentro em Cabeceiras, com base em pesquisas pessoais e no levantamento feito pela investigadora Anabela Ramos, especialista em culinária conventual beneditina.

Entre os produtos mais tradicionais do concelho estão o vinhão tinto, o mel de Basto, as talhadas de presunto, mas também as carnes, da barrosã à minhota, da maronesa até à ovelha churra (com que António Loureiro fez um prato extraordinário, juntando num mesmo cubinho assado vários peças do animal, do cachaço à perna). No final, o chef repescou para sobremesa os ovos reais, aqui em forma de canudos, típicos da doçaria conventual.

A acompanhar desta vez veio bolo de laranja. Mas é possível que numa próxima edição em vez do citrino surjam... codornos.