



SABORES
FLAVOURS

Ponta Delgada celebrou os 10 anos da Escola de Formação Turística e Hoteleira com um evento gastronómico de 10 dias com 10 chefes - o 10 Fest Açores'12 - acompanhados de barmans e profissionais do vinho. Os jantares tiveram lotação completa.

~
Ponta Delgada celebrated the 10th anniversary of the School of Tourism and Hospitality Training with a 10-day gastronomic event with 10 chefs - 10 Fest Açores'12 - accompanied by bartenders and wine professionals. The dinners were at full capacity.

10 Fest Açores'12

~ 10 FEST AZORES'12

TEXTOTEXT PATRÍCIA PAIS LEITE TRADUÇÃO TRANSLATION DANIELA OLIVEIRA FOTOGRAFIA PHOTO D.R.

O Festival Gastronómico 10 Fest Açores'12 decorreu entre 26 de julho a 4 de agosto, nas Portas do Mar, em Ponta Delgada, São Miguel. Foram 10 dias com 10 chefes para assinalar os 10 anos da Escola de Formação Turística e Hoteleira (EFTH). Neste evento, a EFTH reuniu na sua unidade de aplicação, o restaurante Anfiteatro, personalidades nacionais e estrangeiras ligadas à cozinha e reconhecidos barmans e profissionais do mundo dos vinhos, que prepararam jantares para cerca de 60 pessoas. A lotação de cada jantar esteve completa.

Salientando a aposta da EFTH na abordagem contemporânea à gastronomia dos Açores, Filipe Rocha, diretor da escola há oito anos, referiu que o objectivo inicial de "importar know-how" determinou a celebração de uma série de parcerias nacionais e internacionais de referência, que têm levado os Açores além-fronteiras em eventos promocionais e inúmeras participações em competições e festivais, com a obtenção de diversos prémios.

A revista Paixão pelo Vinho esteve presente neste evento nos dias 28 a 30 de julho. No nosso primeiro dia, fomos recebidos nos Serviços de Desenvolvimento Agrário de S. Miguel, em Ponta Delgada, por Susana Mestre, técnica de viticultura, e pelo enólogo António Maçanita, que nos deram a conhecer os campos de experimentação daqueles serviços, em particular os de Terrantez-do-Pico e de Verdelho, dedicados à conservação dos recursos genéticos destas castas brancas. As vinhas inserem-se num projeto lançado em 2011 por estes dois técnicos com vista à recuperação da Terrantez-do-Pico, uma casta branca única no mundo, apenas cultivada nos Açores, que estava quase a desaparecer. No Pico havia apenas 89 pés desta casta e neste momento este número já aumentou para 1600, graças ao processo de clonagem realizado nos campos experimentais. Na adega provámos vários vinhos de experimentação de Terrantez-do-Pico e de Verdelho (2007 e 2011) e também da casta Viosinho (2007 e 2011). Seguimos viagem para Água de Alto, no concelho de Vila Franca do Campo, onde visitámos duas parcelas de vinhas do produtor Mário Jorge Teixeira d'Araújo, com cerca de um hectare cada: as vinhas Cerrado do Mar, com as castas Cabernet Sauvignon, Fernão Pires, Touriga Nacional e Verdelho, e as vinhas Lomba, dedicadas exclusivamente e de forma biológica à casta Terrantez-do-Pico. Tivemos ainda a oportunidade de provar a primeira colheita do vinho Cerrado do Mar, Verdelho e Fernão Pires 2011 deste produtor. No final da tarde, pudemos ainda apreciar quase todos os vinhos certificados pela Comissão

Vitivinícola Regional dos Açores, com 12 produtores associados. A prova de vinhos, 12 brancos, 5 tintos e 3 licorosos, foi apresentada pelo Presidente desta Comissão, Paulo Luís Goulart Machado, que salientou as características mais comuns dos vinhos brancos: "não muito exuberantes em termos aromáticos e com textura mineral".

O jantar de 28 de julho esteve a cargo de chefes de cozinha formadores da EFTH e chefes residentes nos Açores, que acompanharam os seus sete pratos pelos vinhos "Terrantez do Pico by António Maçanita": um vinho espumante bruto natural, um vinho branco 2011 e um vinho branco 2011 fermentado em barrica. Na apresentação dos vinhos, o enólogo António Maçanita, também formador na EFTH, referiu que estes resultam do projeto que lançou em 2011 em conjunto com Susana Mestre para recuperação da casta Terrantez-do-Pico.

No dia 29 de julho, estivemos a acompanhar a preparação do jantar pelo Chef Ljubomir Stanisc, nascido em Sarajevo (ex-Jugoslávia) e a residir em Portugal desde 1997, com um percurso de referência no mundo da cozinha. Para além de se ocupar dos seus três restaurantes, os 100 Maneiras (Restaurante, Bistro e o N Nacional, todos em Lisboa), em 2011 Ljubomir foi membro do Júri do primeiro programa *Masterchef* Portugal e lançou o livro "Papa Quilómetros - Uma Caminhada pela Gastronomia Portuguesa", que já obteve dois prémios internacionais.

Honrado pelo convite para participar no evento, o Chef salientou as condições e organização da EFTH e a imensa disponibilidade do pessoal de cozinha. Apesar de geralmente não ter alinhamento prévio na definição dos menus, Ljubomir afirmou que a ideia-base para a confecção do jantar foi "tentar trazer coisas da terra para os pratos". Por isso, escolheu produtos açorianos como o peixe (sardinha, cherne, atum), carne de vaca, chás, queijos, pão, batata, azeite, manteiga com pimenta-da-terra e ervas aromáticas. A refeição começou com a assinatura de Stanisc: o famoso "Estendal do Bairro Português", composto por peças de tripa de bacalhau desidratado penduradas em cordas com pequenas molas. Considerando os vinhos como "um complemento muito importante para uma refeição", o Chef fez a sua escolha para cada um dos sete pratos entre os Alentejanos já definidos pela escola, elegendo os vinhos Alentejo - branco 2011, rosé 2011, o Reserva branco e o Reserva tinto 2010. •



**SABORES
FLAVOURS**



The Gastronomic Festival 10 *Fest Azores'12* was held between 26th July and 4th August in Portas do Mar, in Ponta Delgada, São Miguel Island. It were 10 days with 10 chefs to celebrate the 10th anniversary of the Escola EFTH – School of Tourism and Hospitality Training. In this event, EFTH gathered in its practice unit, the Anfiteatro restaurant, national and international personalities linked to cuisine and renowned bartenders and wine professionals that prepared dinners for around 60 people. Each dinner was at full capacity.

Highlighting the bet of EFTH on a contemporary approach to the gastronomy of the Azores, Filipe Rocha, school director for the last 8 years, mentioned that the initial goal to “import know-how” determined the celebration of a series of national and international partnerships of reference that have taken the Azores abroad in promotional events and several participations in competitions and festivals, in



which they have won several awards. The Wine Passion magazine took part in this event from 28th to 30th July. On the first day, we were received in the S. Miguel Agrarian Development Department, in Ponta Delgada, by Susana Mestre, winegrowing technician, and by oenologist António Maçanita, who showed us the Department’s experimentation fields, in particular Terrantez-do-Pico and Verdelho, dedicated to the conservation of the genetic resources of these white varieties. The wines are part of a project launched in 2011 by these two technicians aimed at the recovery of Terrantez-do-Pico, a unique white variety, only grown in the Azores, which was almost extinct. In Pico there was only 89 vines left of this variety; currently this number has increased to 1600, thanks to the cloning process conducted in the experimental plots.

In the winery we tasted experimental wines of Terrantez-do-Pico and Verdelho (2007 and 2011) and also of the Viosinho variety (2007 e 2011). We then travelled to Água de Alto, in the municipality of Vila Franca do Campo, where we visited two plots of vines owned by Portuguese producer Mário Jorge Teixeira d’Araújo, with around one hectare each: the Cerrado do Mar vineyards, with the Cabernet Sauvignon, Fernão Pires, Touriga Nacional and Verdelho



varietals, and the Lomba vineyards, exclusively dedicated to the biological production of Terrantez-do-Pico varietal. We also had the chance to taste the first harvest of the wine Cerrado do Mar, Verdelho and Fernão Pires 2011 by this producer.

In the evening we also had the opportunity to enjoy almost all the wines certified by the Azores Regional Wine Commission, with 12 associated producers. The wine tasting, 12 white wines, 5 red wines and 3 fortified wines, was presented by the Wine Commission's President, Paulo Luís Goulart Machado, who pointed out the most typical characteristics of the white wines: "they are not very exuberant in terms of aroma and have a mineral texture".

The dinner on 28th July was prepared by trainer chefs at EFTH and chefs living in the Azores, who paired their seven dishes with "Terrantez do Pico by António Maçanita" wines: a natural brut sparkling wine, a white wine 2011 and a white wine 2011 fermented in vat. During the wine presentation, the oenologist António Maçanita, also a trainer at EFTH, mentioned that these wines result from a project he launched in 2011 together with Susana Mestre to recover the Terrantez-do-Pico varietal.

On 29th July, we had the chance to accompany the dinner preparation with Chef Ljubomir Stanic, born in Sarajevo (former Yugoslavia) and living in Portugal since 1997, already with a reference career in the cuisine world. In addition to working on his three restaurants, the 100 Maneiras (Restaurante, Bistro and the N Nacional, all in Lisbon), in 2011 Ljubomir was a member of the jury in the first season of *Masterchef Portugal* and released the book "Papa Quilómetros - Uma Caminhada pela Gastronomia Portuguesa", which has already won two international awards.

Honoured by the invitation to take part in the event, the Chef pointed out the conditions and organization of EFTH and the great availability of the kitchen staff. Even though he generally does not determine the menus in advance, Ljubomir said that the central idea for the preparation of dinner was "trying to bring products from the region to the dishes". Therefore, he chose products from the Azores such as fish (sardine, grouper, tuna), beef, teas, cheese, bread, potato, butter with ground red pepper and aromatic herbs. The meal began with Stanic's signature dish: the famous "Estendal do Bairro Português", composed by pieces of dehydrated cod tripe hanging in ropes with small clothespins. Considering the wines as "a very important complement to a meal", the Chef made his choice for each one of his seven dishes among the Alentejo wines already selected by the School, picking the Alentejo wines - white 2011, rosé 2011, white Reserve and red Reserve 2010. •



VIDIGUEIRA GRANDE ESCOLHA EXCLUSIVIDADE PARTILHADA



Seja responsável. Beba com moderação.

Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, C.R.L.
Bairro Industrial . 7960-305 Vidigueira
Tel.: 284 437 240 . Fax: 284 437 249
email: acvidigueira@mail.telepac.pt

ADEGA
COOPERATIVA DE
VIDIGUEIRA

www.adegavidigueira.com.pt

Vidigueira  ALENTEJO