

### CHEGOU A ÉPOCA DA TRUFA BRANCA

**LISBOA** Restaurantes criaram menus para honrar o fungo.

A época da trufa branca, a pérola das pérolas quando se fala de alta gastronomia, é curta. Demasiado curta — estende-se, na melhor das hipóteses, até meados de dezembro. O que torna este fungo de odor e sabor intenso ainda mais apetecido. Por isso mesmo alguns dos melhores restaurantes da capital não a desperdiçam. É o caso do Bistrot 100 Maneiras, do Eleven e do Varanda (Four

Seasons Ritz Lisboa) que criaram menus especiais, entre os 100 e os 200 euros, à volta da trufa branca de Alba em que todos os pratos, incluindo as sobremesas, levam a sua porção. A trufa é tão preciosa que toda a safra é enviada anualmente para um leilão em Hong Kong, sendo as licitações feitas pelos principais mercados do mundo, via satélite, em tempo real. ● JMS



### ESPUMANTE EM FESTA

**MELGAÇO** Durante três dias, vai ser possível conhecer — e provar — tudo em redor do vinho espumoso.

De hoje até domingo, o espumante de Alvarinho vai ser o mote de provas comentadas, contacto com 13 produtores da sub-região, venda de fumeiro, queijos e doçaria, espaços para comer e beber e ainda sessões de showcooking com os chefs António Alexandre (Lisbon Marriott Hotel), Vítor Matos (Antiquvym Porto) e Rui

Ribeiro (escola do Alto Minho Interior). Com animação à mistura, esta Festa do Espumante de Melgaço vai decorrer no centro da vila e arranca hoje, às 18h00. A entrada é livre e o copo oficial de provas custa 2,50 euros. O programa completo pode ser consultado online, em festadoespumante.com. ● DM



## BANQUETE DE RARIDADES

**GAIA** As jornadas do boi de Trás-os-Montes celebram uma carne com um sabor único, de animais criados à antiga

São bovinos raros, e nunca se sabe quando serão os últimos, aqueles cuja carne é celebrada no restaurante Vinum, nas caves Graham's, em Gaia, até ao dia 14 de dezembro. É a quarta vez, sempre por uma temporada curta, que o Vinum, e mais uma mão-cheia de restaurantes do grupo basco Sagardi, servem um menu com carne de bovinos escolhidos no Nordeste português, todos entre os 10 e os 20 anos, antigos animais de trabalho no campo e alimentados de forma natural, pesando entre 800 e 1200 quilos.

«No Norte de Portugal e na Galiza, ainda se trata os animais como se fossem uma pessoa da família», refere Imanol Jaca, o especialista em carne que, ao longo de todo o ano, percorre

Trás-os-Montes para encontrar estes animais preciosos. Os enormes costeletões chegam à mesa depois de uma maturação de duas a cinco semanas.

No Vinum, o menu destas IV Jornadas Gastronómicas do Boi de Trás-os-Montes conta com entradas como alheira de Mirandela com maçã e guisado de bacalhau com amêijoas e feijão branco, a abrir caminho para o costeletão grelhado e servido com pimentos de piquillo assados. ● DORA MOTA

**VINUM.** Caves Graham's, Rua do Agro, 141. Tel: 220930417. Segunda a sexta, das 12h30 às 16h00 e das 19h30 às 00h00, fim de semana até à 01h00. Preço: menu das jornadas por 78 euros por pessoa (sem vinhos)



PEDRO GRANDJEIRO/GI