

VIAGENS NA MINHA TERRA

O que vou comer?

MENDI

Gosto muito da cozinha indiana. Para além de muito impressiva do ponto de vista da estética, subtilmente construída na mistura de cores, aromas e especiarias, a cozinha indiana tem um carácter sensorial muito vincado que se nos entranha na memória e ali fica, quase que a chamar por nós.

Contaram-me a este propósito uma história que me impressionou. Um casal de cientistas noruegueses adotou um recém-nascido indiano – julgo que a mãe terá morrido de parto e a orfanidade da criança terá facilitado a adoção.

Mal começou a andar e a passear com os pais, a criança, quando passava perto de um restaurante indiano, começava, surpreendentemente, a salivar. O casal estudou o assunto e depois percebeu que esta capacidade ou dependência sensorial se desenvolveu na criança ainda no ventre materno.

Achei que só uma cozinha com a força da indiana, ou da portuguesa, conseguem que um fenómeno destes aconteça.

O Mendi que fica no Porto, nas imediações do Hotel Tiara e do Hotel Sheraton, é, desculpem que diga tão perentoriamente, o melhor restaurante indiano que eu conheço. E já estive em vários, em muitos sítios do mundo, alguns até – lembro-me de dois em Londres – agraciados com estrelas Michelin.

O Mendi é dirigido por uma família suave e amiga que nos transmite uma tranquilidade que liga bem com o espaço pequeno mas muito bonito onde instalaram este restaurante.

O Senhor Kamal Rajan, um amigo de muitos anos, é o patriarca da família de origem moçambicana. Praticam um tipo de comida mais próxima, se bem percebi, da utilizada na chamada “Índia portuguesa” – uma cozinha que recorre muito ao

**Mais informações:**

MORADA: Av. da Boavista, 1430, Porto

TEL. 226091200

HORÁRIO Das 12h00 às 15h00 e das 20h00 às 22h00. Encerra ao domingo.

Preço Médio 25 euros

EMAIL: geral@mendirestauranteindiano.com

tandoor, o forno onde se guardam todos os segredos.

Normalmente nem vejo a lista do Mendi. Troco um olhar cúmplice com o meu Amigo Kamal e ele quase adivinha o que eu quero comer. Ao almoço há um menu executivo a preço económico, mas o que é mesmo bom... é levar a família a jantar a este espaço encantador.

Gosto de sabores intensos e gosto também de caril e de picantes. Mas nenhuma das três coisas se deve confundir. Porque cada uma é o que é, e vale o que vale.

Para entrada peça a verdadeira chamuça indiana – a Samosa, que pode ser vegetariana ou de carne. Prove também, porque o prato é exuberante e delicioso, o “Hara Baba Kabab” – um queijo fresco frito, com uma muito sávida mistura de espinafres.

Depois, tem um bocadinho de tudo – desde os intensos masalás aos aromáticos caris, aos fortes e picantes madras, na fórmula de galinha, borrego, peixe ou marisco, ou ainda na componente vegetariana.

Uma autêntica perdição é esse naan divino feito no tandoor – uma farinha delicada que ganha neste forno um sabor único. Um naan é um naan e come-se de qualquer maneira – simples, com alho ou com um queijo delicioso que nos deixa, sempre, com o fio de baba que nos remete para aquela bendita criança indiana.

O arroz, normalmente basmati, pode ser misturado de múltiplas maneiras com resultados sempre suculentos e felizes.

Claro que o segredo de tudo, para além desse forno mágico, está na sabedoria secular da mistura de especiarias, como o caril, a noz-moscada, os coentros, a malaqueta, os cominhos, a cebola, o tomate, o



pimento e mais um sem-fim de especiarias e sementes que fizeram a famosa Rota da Seda construída há mais de cinco séculos pelos navegadores portugueses.

A carta de vinhos tem o essencial a preço justo, mas pode beber uma cerveja indiana, um chá gelado ou um sumo de limão com sementes, refrescante e saboroso.

Nas sobremesas, lugar de destaque para a Bebinca, um bolo que, como tudo o que é bom na gastronomia, requer paciência e paixão. É um bolo de sete camadas que demora tanto a fazer como nos perdura ternamente no palato e na memória. Os doces de leite condensado, ou

os doces frios de manga e de cenoura são também boas opções.

Do serviço só podemos dizer o melhor. Porque o serviço do Mendi não é familiar no termo corrente da palavra – é mesmo feito pela Família Kamal com a ternura e simpatia de quem sabe e gosta de receber.

Dois curiosidades finais – o Mendi nasceu no mesmo exato dia em que Cristiano Ronaldo completava 12 anos. E nasceu com a mesma estrelinha dos predestinados – dos que são melhores do que os outros, dos campeões!

Finalmente – sabem o que quer dizer Mendi? Quer dizer pureza, sorte e alegria! Não podia ser melhor escolhido, porque caracteriza bem esta Família e este lugar tão carinhoso que hoje Vos recomendo.



António de Souza-Cardoso
Presidente da AGAVI

O que vou beber?

A grande seleção da TAP

A TAP apostou definitivamente na gastronomia, nos vinhos e nos produtos portugueses como elemento diferenciador de uma companhia de bandeira com a mesma qualidade e excelência que a marca Portugal proporciona na diversidade e excelência da sua gastronomia e na reconhecida notoriedade dos seus vinhos.

A aposta, foi concretizada no alargamento dos Chefs TAP. Vitor Sobral convidou um conjunto de estrelas que brilham intensamente no universo gastronómico português – José Avillez, Henrique Sá Pessoa, Rui Paula, Miguel Laffan e Rui Sil-

vestre, são hoje os Chefs que desenham os menus da TAP com uma prévia e criteriosa escolha de produtos nacionais de excelência. E, claro, ampliou simultaneamente a aposta nos melhores vinhos nacionais de cada uma das nossas regiões mais representativas.

No passado dia 15 de novembro foi a grande Festa TAP Awards realizada no magnífico espaço das antigas instalações da Real Companhia Velha, hoje explorados pela equipa do Yeatman.

Ao magnífico espaço, correspondeu um menu exuberante em que, em duetos, foram servidos dois pratos de peixe, dois pratos de bacalhau, dois pratos de carne e duas sobremesas. Assinados, claro, por aquele “firmamento” único de



Chefs portugueses. A acompanhar cada dueto um dueto de vinhos de se lhe tirar o chapéu.

Deixo-vos só com as minhas rápidas preferências porque onde devem mesmo fazer o veredicto final é num voo da

TAP. O verdelho da Quinta do Esporão nos brancos, o Poças Reserva e o Callabriga da Casa Ferreira foram os meus preferidos nos tintos.

Que orgulho que é hoje voar com a TAP e com o melhor que Portugal tem!

O que conhecer?

Cerquido Village & Spa

Em pleno coração do Minho, surge, quase que por encanto, uma casa debruçada sobre a Serra d'Arga, localizada no Cerquido, Aldeia de Estorãos, da fidalga Ponte de Lima. Esta casa de pedra restaurada com uma decoração cativante pontilhada por pequenos apontamentos da cultura minhota acolhe, com comodidade e conforto, até seis pessoas.

A chegada, avistamos ainda dois ele-

gantes bungalows, numa perfeita sintonia com mãe natureza que aqui se revela na sua melhor exuberância.

Todos os alojamentos têm uma piscina interior de água aquecida e um jacuzzi com vista panorâmica sobre o Vale do Lima, um exterior com sofás, espreguiçadeiras e um varandim transparente para que a vista sobre o horizonte verdejante nunca seja quebrada.

Ainda no Alto da Serra e também perpendicular ao Cerquido Village, avista-se

o antigo quartel de Santa Justa, de acesso mais agreste e muito procurado por praticantes de caminhada, de BTT, ou outros desportos de aventura. O quartel de Santa Justa, que ficou conhecido por ser albergue deromeiros e peregrinos, transforma-se hoje num refúgio para os turistas mais aventureiros, que poderão apreciar a serra a pé, de bicicleta ou a cavalo. A decoração minimalista e a madeira predominante relembram as tradições equestres de Ponte de Lima que nos últimos anos têm sido sabiamente reanima-



das. O bonito Quartel que se alarga para a Capela de Santa Justa e Rufina, é composto por duas suites e dois dormitórios, interligados com 3 e 4 camas individuais. Aqui, em plenas terras do Lima, é a natureza e o sossego verdejante do Minho que vos esperam, como sempre, de braços e coração abertos!

Um pequeno paraíso em pleno Vale do Lima, onde respirar o ar puro e sentir a tranquilidade dos ares minhotos é o mote deste Cerquido Village & Spa.



Mais informação:

MORADA : Rua Bouça de Abade, Cerquido, Estorãos, Ponte de Lima
TELEFONE 924429582
WEBSITE cerquidovillage.com
FACEBOOK <https://www.facebook.com/cerquidovillage/>

Viagens a outras terras

Bilbau – “Cidade de Ferro e Gastronomia”

Outrora conhecida pela sua siderurgia, com a crise que abalou o setor, Bilbau, a “Cidade de Ferro”, soube transformar-se numa grande metrópole de serviços – onde a cultura e a gastronomia se torna-



ram quase icónicas, numa Espanha com tantos motivos de atração gastronómica e vinica em cada uma das suas tão ricas regiões.

Ir a Bilbau obriga, claro, a uma vista demorada e gostosa a uma cidade que se tornou um ponto de encontro dos conhecedores de Arquitetura e Urbanismo. Mas para quem quer apenas passear em Bilbau sugerimos uma visita à bonita Catedral de Santiago ou aos tranquilos Jardins do Arsenal.

Mas, de entre todos, não podemos esquecer o principal símbolo arquitectónico do burgo – o mítico Museu Guggenheim de Bilbau, que convoca milhares e milhares de turistas todos os anos à cidade.

Bilbau tem também uma tradição que muitos consideram apenas de origem portuguesa. Sim, estamos a falar do bacalhau, que tem aqui tradições tão anti-

gas como as que sempre existiram em Portugal.

Mas, para além desta, apesar de tudo, feliz coincidência, Bilbau tem uma gastronomia rica e um das maiores concentrações do mundo de restaurantes com estrelas Michelin.

Esta catedral da gastronomia europeia vai receber em Março de 2018 a Gustoko – uma Feira especial destinada a um público exclusivo e elegante. Trata-se de uma feira de produtos “premium” de pequenos ou médios produtores que ali se reúnem anualmente num ambiente onde os principais Chefs animam três dias de degustações, “showcooks” e fóruns gastronómicos. A Feira dirigida ao público consumidor e profissional, tem vindo a afirmar-se como uma Feira muito especial e gerado um nível de participações e de negócio cada vez mais expressivos.

Por isso, a AGAVI decidiu que Portugal



deveria estar presente na próxima edição com os seus melhores produtos. Pela primeira vez em Bilbau, na Feira Gustoko, a gastronomia e os vinhos portugueses marcarão impressiva presença. Informe-se junto da AGAVI para participar ou simplesmente visitar esta feira de eleição, única no Mundo. E aproveite para conhecer a capital do País Basco, que é também a capital do bacalhau em Espanha!

Mais informações: geral@agavi.pt