

DV ESPECIAL

Dão Lafões dá-se a provar já este fim-de-semana

“Prove Dão Lafões” decorre de 6 a 8 de Julho, em Viseu, com entrada livre, e inclui workshops, conversas e cozinha ao vivo



JUSTA NOBRE protagoniza cozinha ao vivo dia 7 de Julho

Justa Nobre vai confeccionar vitela aroquesa assada, arroz de carnes e peras flamejadas. Luís Américo aposta na morcela de Lafões e na broa de milho. Paulo Cardoso elege o requêijão, os cogumelos e o cabrito.

Os três chefes vão protagonizar sessões de cozinha ao vivo no “Prove Dão Lafões”, evento gastronómico que se realiza de 6 a 8 de Julho, no monumental Adro da Sé, em Viseu.

Com entrada livre, o “Prove Dão Lafões” tem outros motivos que justificam uma visita, desde logo o funcionamento em pe-

manência de quatro conceituados restaurantes da região: Casa Arouquesa - Palato Wine House (Viseu), O Solar (Oliveira de Frades), Casa da Ínsua - Forno da Mimi (Penalva do Castelo) e S. Tiago (São Pedro do Sul).

Cada restaurante vai elaborar iguarias diversas, a partir de 3 euros por degustação. Em conjunto, os restaurantes terão cerca de 20 opções que ilustram algumas das mais apelativas propostas gastronómicas da região.

No Mercado Gourmet, com mais de 30 expositores, será pos-



LUÍS AMÉRICO aposta na morcela de Lafões e na broa de milho

sível provar e comprar produtos que revelam o imenso potencial desta zona do país. Aos queijos, enchidos, azeitões e vinhos juntam-se os frutos silvestres, a doçaria tradicional, o mel, os cogumelos, os licores e até o chocolate. Os visitantes poderão ainda encontrar um wine bar com vinhos do Dão e para apurar conhecimentos sobre enogastronomia há conversas informais diárias, conduzidas por um enólogo e dirigidas ao grande público, bem como workshops temáticos para profissionais da hotelaria e restauração. Neste último

caso destaque para a ação que incidirá na importância de um correcto serviço de vinhos, prevista para sábado, dia 7, às 16h00, e com inscrições gratuitas e já disponíveis no sítio oficial do evento, www.provedao-lafoes.com.

O “Prove Dão Lafões” é uma organização da Comunidade Intermunicipal (CIM) da Região Dão Lafões, em articulação com o Turismo Centro de Portugal e com cofinanciamento do Mais Centro - Programa Operacional Regional do Centro. A produção é da EV-Essência do Vinho. I

LUIS AMÉRICO, JUSTA NOBRE E LUIS CARDOSO

Os chefes que o Prove Dão Lafões traz a Viseu

Luís Américo é um dos valores mais seguros da cozinha portuguesa e sabe combinar como poucos os sabores tradicionais portugueses com a necessária criatividade. Eleito “chefe cozinheiro do ano” em 2004, conta já um currículo impressionante que passa por locais como a Quinta do Pendão, Foz Velha e Degusto. Actualmente, lidera o restaurante Mesa, no Porto, e o Forneria S. Pedro, em Vila Nova de Gaia.

Justa Nobre é uma cozinheira de mão cheia! Mantém-se fiel às raízes transmontanas, mas tem sido na grande Lisboa que tem conseguido notoriedade ao longo dos anos, primeiro no Montijo e nos anos mais recentes em

pleno campo pequeno, com o restaurante O Nobre/Spazio Buondi. Se já era das mais respeitadas entre a crítica e os gastrónomos, tornou-se mais conhecida do grande público ao ser jurada da versão portuguesa do concurso televisivo “Master Chef”.

Aos 28 anos, Paulo Cardoso é um jovem e muito promissor cozinheiro. O trabalho que assina pode ser acompanhado da singular Casa da Ínsua, em Penalva do Castelo, ainda que no currículo já conte passagens por outras unidades hoteleiras de Viseu, Coimbra, Algarve e Suíça. Natural de Coimbra, fez formação na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra. I

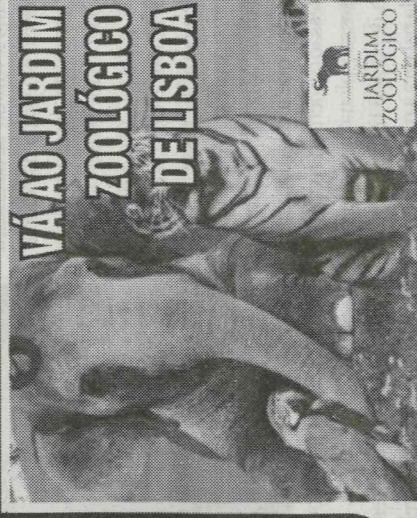
Venha ao Diário de Viseu e na compra de jornais de hoje, receba gratuitamente qualquer um destes convites

2DV = 1Convite

LAV
booch

Praia de Marquade
* Só sábado e domingo

13DV = 1Convite



VÁ AO JARDIM ZOOLOGICO DE LISBOA

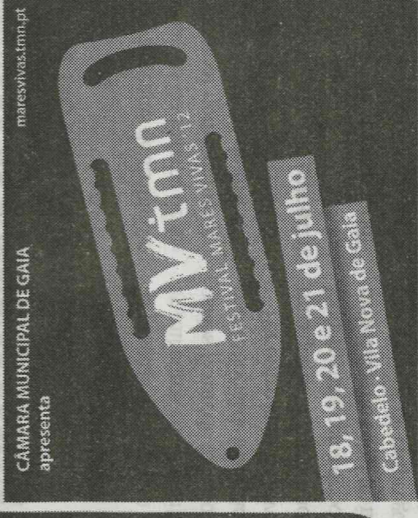
JARDIM ZOOLOGICO

2DV = 1Convite



TT - 7 Julho

20DV = 1Convite



CÂMARA MUNICIPAL DE GAIA apresenta

maresjuntas.fmm.pt

18, 19, 20 e 21 de julho
Cabedelo - Vila Nova de Gaia

2DV = 1Convite



DJ. Carlos Manaça
6 Julho