

# Arnaldo Azevedo

## Em "Palco" com Moscatel de Setúbal

TEXTO MANUEL SILVA FOTOGRAFIA D.R.

O Hotel Teatro nasceu no centro histórico do Porto, no mesmo lugar onde, em 1859, inaugurava o Teatro Baquet. Cento e cinquenta e um anos depois ergueu-se, no mesmo local, um hotel que recria esse ambiente ímpar, requintado e boémio do teatro. Os trajes e figurinos expostos, os focos de luzes ou as cortinas relembram cenas que assistimos nos palcos. Todos os espaços e pequenos recantos brindam o "espectador" com um pormenor diferenciador e especialmente desenhado para o efeito. No restaurante Palco e no bar Plateia, requintados, urbanos e elegantes, transmitem-se sensações exóticas e contemporâneas, com os sabores transformados em autênticas peças de degustação de requintado paladar, pela arte e mestria do Chef Arnaldo Azevedo. Com apenas 28 anos, Arnaldo Azevedo é já uma referência no panorama gastronómico. O gosto pela cozinha começou em família, depois abraçou a vocação e começou a formação especializada, depois passou pelo Hotel Sheraton Pine Cliffs, pelo restaurante Mesa, no Porto e pelo restaurante Amadeus, no Algarve. Em 2010, abraçou o projeto do Restaurante Palco, no Hotel Teatro, como Chefe de Cozinha. No restaurante Palco os menus também partilham da mesma envolvente cénica. Pode optar por "Cenários de Degustação" (servidos, exclusivamente, em mesa completa) ou "Peças Soltas" (escolhendo livremente do menu). São muitas as opções a experimentar, mas de tão saborosas são as iguarias aqui servidas o difícil mesmo será escolher! Uma opção a ter em conta é o menu Almeida Garrett (que também é o menu que poderá degustar após fazer um Workshop de Cozinha com o Chef Arnaldo Azevedo) e as sobremesas, imperdíveis! Para dormir e relaxar, almoçar ou jantar no restaurante Palco, para um encontro mais descontraído no bar Plateia desfrutando de um bom vinho português ou um dos fantásticos sumos naturais, tapas e outros pratos rápidos que podem ser saboreados à meia-luz de projetores, em plena baixa do Porto, o Hotel Teatro é uma oferta ímpar de charme e design, onde não falta a modernidade envolvida na história que marcou este espaço pleno de elegância. •



Criados numa Região singular os Vinhos da Península de Setúbal são tão generosos e equilibrados como a Região que os vê nascer, uma Região onde a Mãe Natureza foi pródiga e caprichosa: duas penínsulas "desenhadas" pelos dois maiores estuários portugueses, riquíssimos em biodiversidade, um parque natural e várias zonas de paisagem protegida, a proximidade ao mar conjugada com uma influência marcadamente mediterrânica, o "berço" da mais plantada casta tinta portuguesa, uma formação geológica única para o cultivo da vinha e um vinho licoroso emblemático que continua a ser apreciado e reconhecido nos quatros cantos do Mundo. Os Vinhos da Península de Setúbal são por tudo isto um caso ímpar de sucesso no panorama vinícola nacional, saiba porquê! A região produz vinhos a partir das castas Moscatel Graúdo e Moscatel Roxo desde o tempo dos fenícios. O apogeu da fama terá sido atingido na primeira metade do século XIX, quando Ricardo II de Inglaterra era um importador assíduo destes vinhos de um dourado forte, carácter citrino, doce, e comutado, para a garrafeira particular da coroa britânica. Atualmente, Setúbal produz pouco mais de dois milhões de garrafas deste néctar fortificado a partir de uma área de encepamento inferior a 500 hectares. Robert Parker, um dos mais influentes críticos de vinhos do mundo, provou estes Moscatéis.





## HARMONIAS PERFEITAS

Os Moscatéis novos são frutados, inebriantes, sedosos, românticos na boca e atrativos ao olhar. Os velhos têm personalidade. São “generosos” na plenitude da palavra. Necessitam de todo o carinho ao servir... E retribuem em dobro, como o melhor dos amantes, todas as atenções que lhes dispensamos.



ADEGA DE PEGÕES



THASOS  
CAVES  
VELHAS  
2008



ADEGA  
COOPERATIVA  
DE PALMELA  
1981



XAVIER  
SANTANA  
2006

## 75 ANOS DO NAVIO-ESCOLA SAGRES COMEMORADO COM MOSCATEL DE SETÚBAL

A Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS) e alguns produtores da Região lançaram recentemente uma edição especial comemorativa dos 50 anos do Navio-escola Sagres sob bandeira portuguesa e 75 anos de vida do Navio de Treino de Mar Creoula. Num reconhecimento à Marinha Portuguesa e com uma edição singular, os quatro vinhos da região - um tinto, um tinto reserva, um branco e dois Moscatel Roxo - recebem os nomes dos Navios “Sagres” e “Creoula”. “A Península de Setúbal sempre teve uma forte ligação ao mar e consequentemente à Marinha, pelo que não poderíamos deixar de nos associar às comemorações em homenagem aos Navios Escola Sagres e Creoula”, revelou Henrique Soares, Presidente da CVRPS.



N.R.P.  
SAGRES  
MOSCATEL ROXO  
2009



CREOULA  
MOSCATEL ROXO  
2009



VENÂNCIO DA  
COSTA LIMA  
RESERVA 2003



SIVIPA 96



CASA  
ERMELINDA  
FREITAS  
SUPERIOR  
2000

Atribuiu 100 pontos à colheita de 1947 da casa José Maria da Fonseca. “Provado diretamente do casco, a untuosidade encontra-se muito marcada devido à evaporação no casco, mostrando uma cor carregada com laivos esverdeados e um aroma muito intenso e complexo (com notas de frutos secos - amêndoa, avelãs, nozes - figo e mel).” As anotações de prova do crítico revelam um vinho sem mácula, e deixam entender como será fácil um namoro prolongado com ele. A perfeição atraiu as atenções do mercado. As exportações voltaram a crescer. A região tornou-se a terceira em volume de negócios no nosso País. Vinhos de gula, durante muito tempo afastados das mesas dos portugueses estão aí a pedir para serem redescobertos. Os novos são frutados, inebriantes, sedosos, românticos na boca e atrativos ao olhar. Os velhos têm personalidade. São “generosos” na plenitude da palavra. Envelhecem em casco e não são por norma filtrados aquando do engarrafamento. Necessitam de todo o carinho ao servir... E retribuem em dobro, como o melhor dos amantes, todas as atenções que lhes dispensamos. O terroir que os produz é único. A receita: 550 mililitros de precipitação anual; 2200 horas de sol vertidas sobre terrenos arenosos e argilo-calcários, e uma mão cheia de ar atlântico. Este toque de “ar de mar” parece ser parte do segredo destes vinhos. O Moscatel Torna Viagem é disso exemplo. Há mais de um século que

os navios portugueses transportam pipas de Moscatel nos porões. Não para o vender noutras paragens, mas para o trazer de volta a Setúbal depois de o envelhecer em meses de mar. Agora que acabou de ler sobre ele, atreva-se oferecer-se o arrepio doce de um copo de Moscatel de Setúbal.

## 104 ANOS DE REGIÃO DEMARCADA

Península de Setúbal, que festejou em 2008 o Centenário da Demarcação da Região produtora do Moscatel de Setúbal, estende-se por todo o Distrito de Setúbal, tendo o seu extremo norte no Montijo (Canha) e o seu oposto em Sines; a poente a delimitação da Região é feita pelo oceano Atlântico, pela cordilheira da Arrábida e pelos estuários dos rios Tejo e Sado e a nascente a delimitação é de carácter essencialmente geológico: os solos arenosos do designado “plioceno de Pegões”. Este “mosaico” é responsável pelas características únicas dos seus vinhos, frescos, elegantes e equilibrados, uma combinação absolutamente singular entre os vinhos de características vincadamente atlânticas e os de carácter acentuadamente mediterrânico.

## DESCOBRIR O PARAÍSO

Aqui encontra as melhores perspectivas sobre o Cristo-Rei, a baía do Seixal ou zona ribeirinha de Alcochete, por exemplo; praias fantásticas e verdadeiras maravilhas naturais como o Portinho

da Arrábida, Meco, Sesimbra, Comporta... E ainda, peixe fresquíssimo confeccionado por verdadeiros especialistas, observação de golfinhos, de pássaros e de tantas outras “visões” únicas, do Cabo Espichel a Miróbriga, de Azeitão à Rota dos Três Castelos (Palmela, Sesimbra e Setúbal). Imperdível é fazer uma visita ao Mercado do Livramento, em Setúbal, pelo peixe e não só, à medida que nos deslocamos de Norte para Sul e para o interior da(s) Península(s), vamos ficando mais gulosos, a doçaria é riquíssima, tendo em Azeitão o seu maior expoente com as tortas, os amores, os “queijinhos” de amêndoa... e Depois o Queijo de Azeitão, o borrego, os cogumelos, os enchidos, o peixe de rio, e tantas outras iguarias de fazer “crescer água na boca”. Uma gastronomia rica e variada para a qual os vinhos da Península de Setúbal são o perfeito complemento. •



Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal  
T. +351 212 337 100 | F. +351 212 337 108  
geral@cvr-psetubal.com | www.cvr-psetubal.com

## Foie gras, melão casca de carvalho e moscatel

### INGREDIENTES [6PAX]

-  
1 fígado de pato;  
200 gr de melão casca de carvalho;  
0,75 lt de moscatel roxo;  
mel q.b.

### PREPARAÇÃO

-  
Retirar todos os veios do fígado, cortar em escalopes com cerca de 80 gramas. Cortar o melão em esferas com a colher parisiense. Reduzir o Moscatel a metade juntamente com o mel em lume brando e mergulhar as esferas de melão na redução durante 24 horas. Corar o escalope e temperar com flor de sal.



Chef ARNALDO AZEVEDO • PALCO . HOTEL TEATRO (PORTO)



## Fondant de goiaba com gelado de Queijo da Serra

### INGREDIENTES [6PAX]

-  
400gr de doce de goiaba; 120gr de açúcar; 100gr de manteiga; 80gr de farinha; 4 gemas; 4 ovos.

### PREPARAÇÃO

-  
Juntar o doce de goiaba e a manteiga derretida. Adicionar as gemas e os ovos e mexer com a ajuda das varas de arame. Incorporar a manteiga e por fim a farinha peneirada. Colocar o aparelho numa forma e levar ao forno de queque durante 6 minutos a 220°C.

### Gelado de Queijo da Serra

500gr de Queijo da Serra; 1 lt de leite gordo; 100gr de açúcar; 150gr de glucose; 100gr de estabilizante. Misturar tudo e levar ao lume sem ferver. Levar á máquina de gelados.





## Leite-creme crocante com infusão de citrinos

### INGREDIENTES [6PAX]

-  
1 lt de leite;  
250 gr de açúcar;  
50 gr de farinha Maizena;  
10 gemas;  
1 laranja;  
1 limão  
Massa filo q.b.

### PREPARAÇÃO

-  
Ferver o leite juntamente com a zeste de limão e da laranja. Juntar as gemas o açúcar e a farinha até engrossar. Levar ao congelador durante 12 horas. Cortar pequenas porções de leite-creme e cobrir com a massa filo, levar ao forno 7 minutos a 200°C.

Chef ARNALDO AZEVEDO • PALCO . HOTEL TEATRO (PORTO)

## Parfait de moscatel com strudel de figos secos e gelado de erva-doce

### Parfait [6PAX]

#### INGREDIENTES + PREPARAÇÃO

300gr açúcar; 10 folhas de gelatina; 2 cl Moscatel de Setúbal; 10 gemas;  
1 lt natas.

Juntar o açúcar com o Moscatel, levar ao lume e deixar ferver 1 minuto. Retirar do lume e colocar em banho-maria. À parte, deslaçar as gemas e juntar à calda anterior, em fio. Mexer com as varas de arame até ficar bem ligado. Incorporar a gelatina, bater as natas e envolver. Colocar numa forma de silicone e levar ao congelador no mínimo 12 horas.

### Strudel de figos secos [6PAX]

#### INGREDIENTES + PREPARAÇÃO

100gr farinha; 100gr claras; 100gr açúcar; 100gr manteiga; 120gr figos secos; 10g uvas passas; 5gr pinhões; 5gr mel; 5gr amêndoa.

Juntar a farinha, as claras, o açúcar e a manteiga e bater até ficar uma mistura homogenia. Colocar um pouco de massa em tapete de silicone e levar ao forno a 200 graus durante 5 minutos. Saltear os figos e os frutos secos com o mel e um pouco de manteiga.

### Gelado de erva-doce [6PAX]

#### INGREDIENTES + PREPARAÇÃO

6 gemas; ½ lt leite gordo; 200gr açúcar; 20 gr manteiga; 20 gr erva-doce em pó.

Levar o leite ao lume até ferver. Juntar a erva-doce, deslaçar as gemas com o açúcar e incorporar. Por fim juntar a manteiga. Levar à máquina de gelados.



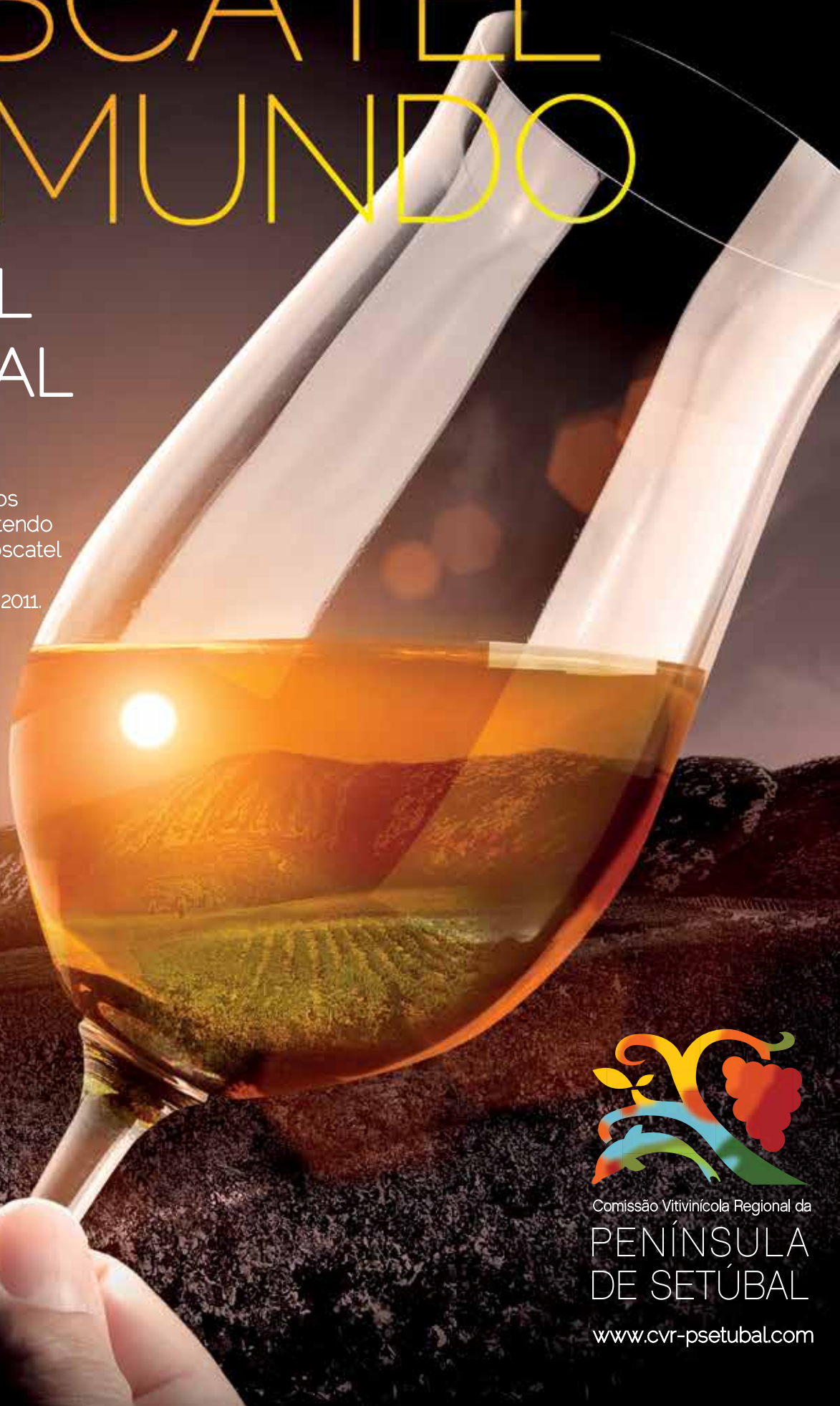


# AO MELHOR MOSCATEL DO MUNDO

## MOSCATEL DE SETÚBAL

É a riqueza do terroir, onde são produzidos, que faz a nobreza, o equilíbrio e a alma generosa dos Moscatéis de Setúbal, um deles tendo sido distinguido como Melhor Moscatel do Mundo pelo júri do concurso internacional Muscats du Monde 2011.

Descubra todos os vinhos desta região privilegiada pela natureza: Setúbal, Península de Setúbal e Palmela.



Seja responsável. Beba com moderação.

WINEinMODERATION.eu  
Art. 88 V.V.V.V.



Comissão Vitivinícola Regional da  
PENÍNSULA  
DE SETÚBAL

[www.cvr-psetubal.com](http://www.cvr-psetubal.com)