

## Restaurante

A cozinha da Pousada Convento de Belmonte é das mais inspiradas do conjunto das pousadas portuguesas, garante **David Lopes Ramos**. As fotos são de **Sérgio Azenha**

# Pousada de Belmonte

## Qualidade e ousadia

A Pousada Convento de Belmonte, situada a um quilómetro do centro da vila, num lugar isolado e silencioso, enquadrada por um belíssimo panorama, tem a particularidade de ter um restaurante cuja cozinha é das mais interessantes de toda a rede de pousadas portuguesas. Aberta há sete anos, depois de três em obras de adaptação, a Pousada Convento Belmonte “tem origem na recuperação do antigo convento de Nossa Senhora da Esperança, onde também se situa uma ermida, fundada no século XIII e provavelmente instalada em locais de antigos cultos pagãos. (...) A pousada preserva integralmente toda a herança histórica do convento (classificado em 1986 como imóvel de interesse público), incluindo a arquitectura em anfiteatro, entre os pinhais da Serra da Esperança e uma deslumbrante paisagem sobre a região da Cova da Beira e Serra da Estrela. No interior, os trabalhos de adaptação da capela e da antiga sacristia, transformadas na sala de convívio e bar da unidade, são testemunho dos criteriosos trabalhos de reconversão efectuados no convento a partir de 1997 e um exemplo perfeito do harmonioso convívio entre zonas históricas e construção moderna e acolhedora”. Exemplares de mobiliário rústico, mantas de lã e objectos de ferro forjado regionais desempenham um papel importante na decoração.

A sala de jantar é ampla e cheia de luz; as mesas são grandes e cobertas com bons atoalhados e as alfaias e copos estão bem. A ementa é incomum, se nos lembrarmos de

outras congêneres. Percebe-se que tal se deve à intervenção do chefe de cozinha Valdir, um brasileiro de Curitiba de 36 anos, que, à ementa costumeira (entradas e massas, peixes e carnes, sobremesas), juntou um menu degustação com oito itens e vinhos incluídos, que custa 75 euros; há ainda um cardápio de “cozinha regional e buffets”, no qual se preserva a memória da cozinha da pousada, antes da chegada a Belmonte do chefe Valdir. Desta, num almoço no dia 9 de Julho de 2006, provaram-se o “bacalhau lascado do lagar dos Cabrais” (17 euros) e o “guisado de cabrito no pão de Caria” (18 euros), ambos muito bons, mas com o guisado a revelar um apuro e um tempero de grande categoria; só “um prato de enchidos da região” (11 euros) se revelou uma desilusão pela pobreza e falta de qualidade da escolha. No capítulo dos “buffets” é obrigatório mencionar o de bacalhau (seis exemplares, 22,50 euros/pessoa), aos sábados; e o de cozido à portuguesa dos domingos, os mesmos 22,50 euros/pessoa. No serviço à lista, há nove entradas e massas e sete de peixes e carnes, além de um buffet de sobremesas (7,50 euros), com cinco doces de colher, seis queijos regionais e frutas frescas.

Passemos, finalmente, ao menu-degustação, provado no almoço do dia 29 de Março deste ano. Depois de um “amouse-bouche”, o desfile começou com “o polvo, o bacalhau e o novilho em carpaccio Harry’s Bar”, onde o último terá sido criado. Tudo finissimamente fatiado, mas com temperos diferentes: o polvo com azeitonas; o bacalhau com pimenta rosa e açafraão das índias; o novilho com queijo Parmesão, mostarda de Dijon e alcapparras; prosseguiu com “os cogumelos da Serra da Esperança em capuccino com espuma de ervas aromáticas do



# Prazeres



jardim do convento”, cremezinho muito saboroso e quente; seguiu-se “a truta do Zêzere corada com puré de legumes novos e amêndoas crocantes”, não sendo a truta do Zêzere, embora se perceba a intenção, apresentou-se muito bem cozinhada, bem disfarçada a sua condição de viveiro, pela ajuda preciosa do puré de cenoura e espargos verdes mais o molho, pareceu-me holandês, e as amêndoas torradas, numa aproximação ao clássico francês “truites aux amandes”; a componente piscícola encerrou com “os choquinhos em risotto negro com trompetes e compota de tomate”, com a cozedura “al dente” do arroz e dos chocos a contrastar com a macieza das trompetes, cogumelo delicado, e a compota de tomate aromatizada com manjerição frito; limpou-se a boca com “o limão colhido na horta em sorbet” e partiu-se para “a codorniz salteada com migas de favinhas novas e frutos silvestres”, com a avezinha aviária muito melhorada pelo recheio de puré de favas e o todo refrescado pelos mirtilos, encerrando-se este capítulo com “o javali revestido com migas de broa de milho e alecrim, tomilho e salsa com molho de alho doce confitado em azeite”, cozinhado inspirado; a finalizar, bom queijo de ovelha da Quinta da Vargem e “a goiaba que Cabral trouxe nas caravelas em soufflé com mousseline de requeijão de ovelha”, bem fofo e um quase nada, como deve ser. Beberam-se os vinhos propostos, ou seja, o branco de 2005 da Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo, o tinto de 2002 Praça Velha da Adega Cooperativa do Fundão, adequados e agradáveis, e o Porto Pousada 10 anos, embora pudessem ter sido outros os escolhidos. Serviço simpático e, sendo solicitado, explicativo. Quer dizer: a Pousada Convento de Belmonte não é só excelente para uns dias descansados, como tem uma cozinha, da responsabilidade do chefe Valdir, que merece ser conhecida.

## O pormenor

**O chefe de Curitiba. O chefe da cozinha da Pousada Convento de Belmonte, Valdir Dudek Lubave, é de Curitiba, cidade do Estado brasileiro do Paraná, onde nasceu em 1971. Em 2003, aceitou o convite que lhe fizeram para rumar a Belmonte, terra de marranos, mas também terra de Cabrais, entre eles Pedro Álvares, o achador do Brasil. Esta circunstância há-de ter pesado na decisão do chefe de cozinha Valdir Dudek Lubave, cuja arte tanto revela à vontade nos segredos da cozinha regional da Beira Interior, como num tipo de cozinha de confecção e apresentação mais sofisticados, bem documentada no menu degustação de oito itens (75 euros, vinhos incluídos), o qual tem a particularidade de não ser obrigatório para a mesa toda, como é habitual suceder. O chefe de cozinha de Curitiba teve a inteligência de elaborar um cardápio no qual convivem, de forma harmoniosa, alguns emblemas da cozinha beirã com criações que, valorizando produtos da região, revelam talento de bem cozinhar de acordo com as regras contemporâneas da nona arte.**

## Balço

Pão	7
Garrafeira	6,5
Ambiente	9
Serviço	7
Estacionamento	9
Cozinha	7,5

Escala de 1/2 (mau) a 9/10 (excelente)

### Restaurante da Pousada Convento de Belmonte

Serra da Esperança, Belmonte  
Tel.: 275 910 300  
Fax: 275 912 060 e 275 910 310  
Almoços das 13h00 às 15h00;  
jantares das 19h30 às 22h00  
Cartões: aceita  
Estacionamento privativo  
Aberto todos os dias

# MONDO DOS VINHOS

Em Portugal, no coração do Alentejo, a Herdade do Esporão há mais de 30 anos iniciou um projecto de produção cujo o critério é de produção exclusivamente de vinhos de grande qualidade, para cada segmento de mercado.

Para produzir o Duas Castas, elegemos em partes iguais as castas Antão Vaz e Arinto. Este é um vinho com um aspecto cristalino, cor citrina ligeiramente esverdeada. No nariz notas de fruta branca e madura bem envolvida pelo toque de vegetais verdes e frescos que completam o aroma. Sabor intenso e firme, lembrando pêssego branco e nêspera, com notas minerais que proporcionam um final com uma acidez persistente.



## ENCOMENDA

ENCOMENDAS: MÚLTIPLOS DE 5 GARRAFAS 75cl

Nº DE CAIXAS X 5 X 9,60€

CUSTOS DE ENVIO PV CAIXA: CONTINENTE: 7€ - ILHAS: 30€

TOTAL: \_\_\_\_\_

MODO DE PAGAMENTO:

CHEQUE Nº \_\_\_\_\_ BANCO \_\_\_\_\_

(A ORDEM DE VINHO & COISAS-CONR. REPRESENTAÇÕES, LDA)

TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA NIB 0079 0000 1848 6500 10139

CONTRA-ENTREGA

EFFECTUE A SUA ENCOMENDA ATRAVÉS DO NÚMERO **707 103 031**

OU ENVIE ESTE CUPÃO PARA: VINHO & COISAS, LDA.

RUA DE SOUSA AROSO, 540-544 | 4450-287 MATOSINHOS.

FX: 00351-22-9364361 | winecenter@vinhoecolhas.pt

NOME \_\_\_\_\_

MORADA \_\_\_\_\_

CCO POSTAL / LOCALIDADE \_\_\_\_\_

TUTIM \_\_\_\_\_

ID \_\_\_\_\_

CONTRIBUINTE Nº \_\_\_\_\_

**5+1**

na compra de 5  
leva 1 garrafa  
ESPORÃO ESPUMANTE  
BRUTO 2004



wine  
center

PROVA 26 Maio

“As cegas no Vinho & Coisas”

Visite a nossa loja e conheça todas as nossas novidades vinícolas, acessórios e gourmet.

www.vinhoecolhas.pt winecenter@vinhoecolhas.pt