Diário de Notícias

Lisboa, mais uma vez, à prova

Gastronomia. Vencedores do Lisboa à Prova estarão no MUDE por mais dois fins-de-semana

LUSA/MUDE

Quatro edições depois, e agora com intenções de continuar de forma estável ao ano inteiro, a organização Lisboa à Prova mostra o melhor do que se faz nos melhores restaurantes da capital.

Nos próximos dois fins-de-semana, a colecção do MUDE (Museu da Moda e do Design) abre as portas a apreciadores de comida enamorados o que de melhor se faz nos restaurantes premiados pela Lisboa à Prova. É o culminar de um concurso destinado a escolher os melhores restaurantes de Lisboa (que decidem inscrever-se voluntariamente), e que dura seis meses. A organização fez-lhe visitas aos espaços que se inscreveram neste concurso. Posteriormente, são entregues um, dois ou três pratos, segundo a qualidade de cada um. "Não tem a ver com o preço. Os restaurantes visitados vão dos 15 aos 150 euros. Desde que haja coisinha de excepção e gastronomia evolutiva, pode ser uma tasca familiar e chegar aos dois garfos. Chega aos 6 ou 6 mais difícil. Tem a ver com a localização, espírito do restaurante e espaço", explica um dos responsáveis do evento, Fernando Belo (ver lista de vencedores).

São alguns destes vencedores que estão a prova no MUDE, a partir das 18.00. O bilhete de entrada custa 5 euros, com direito a uma degustação de comida e bebida. Por mais 2,5 euros podem experimentar-se outros sabores (*ver programa*). Entre uma dentada e outra, pode conversar-se com responsáveis dos diversos espaços e tirar dúvidas. "É um público muito interessado", considera Fernando Belo.

Paralelamente, a Lisboa à Prova organiza, também no MUDE, um fórum de experimentação sal, azeites e vinagres, em colaboração com a Vatel, Mendes Gonçalves e Pinho Oveo, no sábado, dia 19, chocolate, no sábado, dia 26, em parceria com a Caixa Clube de Portugal. Sendo nascidos dos Arcos, na sala Pereira Coutinho (piso 1), tertúlias abertas ao público, "A Gula é Pecado?" e "A Cozinha, segundo Rafael Bordalo Pinheiro", coincidindo com a exposição do artista que decorrerá no museu a partir do dia 21.

De um total de quarenta restaurantes inscritos na cidade, cerca de 300 pessoas têm os requisitos para entrar num concurso como o Lisboa à Prova, feito a partilhar da ideia de uma gastronomia evolutiva, mas sobretudo regrada: excluem-se contrafacções, tradicional e tradicional do mundo.

O objectivo último da Lisboa à Prova é, explica Fernando Belo, chegar a um padrão de qualidade que permita que a capital se torne, finalmente, num destino gastronómico.

Este ano, pela primeira vez, será também editado um guia gastronómico sobre todos os restaurantes. O lançamento está previsto para Abril e terá uma edição com 10 mil exemplares.

Os restaurantes foram classificados segundo critérios culinários e decorativos

PARA DEGUSTAR NO MUDE

SÁBADO, DIA 19
- Ao Salgadeiras
- Os Fernandes
- Sommer

DOMINGO, DIA 20
- Yasmine
- Kais
- Taberna dos Anjos
- Comida de Santo

SÁBADO, DIA 26
- A Travessa
- Uni

DOMINGO, DIA 27
- Dazzled, by BBC
- Passage to India
- 100
- Umai

Os restaurantes vencedores estão representados no MUDE

APROVADOS

TRÊS GARFOS
+ 300 Manueline, a Casa da Comida, o Clavert, o Petiscão, o Pimpinone, o Tavares e a Varanda do Hotel Ritz.

DOIS GARFOS
+ A Travessa, a Basica, a Dazzled, a Guarita Real, o Bio, a Mariabela, Mensagem, Umai, Kais Pizzi, Solar dos Presuntos e o Lisboa & Companhia.

UM GARFO
+ 100, A Confraria do Vinho Moderno, A Leitaria Gourmet, Adagio Tv Marbela, Ad Lib, Alcanon ao Piano, Agua Forte, Ala Salgadeiras, Bonfire, Bar Vau, Café de S. Bento, Casa da Mi, Casa da Morna, Clube do Pinho, Cuina Prima, Comida de Santo, Espaço Agarra, Fat Figure, Fernandes, Flores, Finalist You, Fusion International Taste, Gamella, Grelhados de Alcântara, Jardim da Gui, Kampai, Kais, La Brasserie de L'Entrecôte, La Campânha, La Cultura, Lisboa à Noite, Marisa Tuda, Nova Mesa, O Pescas, Open Mediterranean Brasserie, Passage to India, Pétas, Prova de 9, Pic, Sabores de Dos, Sacramento do Chiado, Sem Duvida, Sentir Peixe, Solar dos Duques, Solar dos Nunes, Sommer, Sant S. Luis, Stork, Sul, Taberna dos Anjos, Tamarind, Tasca da Esquina, Tentações de Uni, Uni, Varanda de Lisboa, Yasmin, Zaatran, Zé Varunca e o Zina Food & Wine.

Time Out

Gastronomia no MUDE

Depois de termos conhecido os vencedores do Lisboa à Prova, o MUDE convidou-os a participar numa Mostra Gastronómica a acontecer nos próximos dois fins-de-semana. Nem todos aceitaram o desafio, mas aqueles que vão participar preparam algumas especialidades para servir a partir do final da tarde.

Este sábado tem As Salgadeiras e o Sommer, no domingo, A Travessa e o Uni. No próximo sábado (dia 26) é a vez do Yasmin e do Kais e no dia seguinte apresentam-se o Passage to India, o Kampai e o Umai. O esquema de serviço é fácil: paga 5€ e tem direito a uma degustação e uma bebida. Se ainda tiver fome, pode escolher outra degustação por mais 2,50€.

Quem quer aprender mais, pode participar nos dois *workshops* que acontecem às 15.30 dos dois sábados. O primeiro de sal, azeite e vinagre, e o segundo sobre a evolução e uso do chocolate na gastronomia. Os dois dão origem a um pequeno *food market* à volta dos produtos.

MUDE, Rua Augusta, 24 (Baixa). Sáb e Dom (19 e 20 e 26 e 27 de Fevereiro às 18.00

RTP

quarta, 17 março 2011 1:18:29

Lisboa

por © 2011 LUSA - Agência de Notícias de Portugal, S.A.

Mostra gastronómica reúne vencedores do concurso Lisboa à Prova

publicado 20:45 **09** março '11

Os vencedores da edição de 2010 do concurso Lisboa à Prova vão reunir-se nos próximos três fins de semana no Museu do Design e da Moda (MUDE) numa mostra gastronómica de divulgação das suas especialidades.

Segundo um comunicado da organização, a iniciativa decorre entre as 18.00 e as 24.00 de todos os sábados e domingos deste mês.

A entrada custa cinco euros e inclui uma degustação e uma bebida, mas o público poder comprar mais degustações por 2,50 euros, com a oferta de uma bebida.

Imprensa

Público

A melhor cozinha de Lisboa está no Mude

O Museu do Design e da Moda (Mude) recebe hoje e nos próximos dois fins-de-semana uma mostra dos premiados do concurso Lisboa à Prova, que é ao verdade uma oportunidade para experimentar as iguarias que se cordeciconam nalguns dos melhores restaurantes da capital. A iniciativa decorre aos sábados e domingos, entre as 18h00 e a meia-noite, no museu da Rua Augusta. Cada entrada tem o preço de cinco euros e, segundo a organização, "inclui uma degustação e uma bebida, havendo sempre a possibilidade de comprar mais degustações com o valor de 2,5 euros cada e oferta de uma bebida". Hoje estarão representados no evento os restaurantes italianos Come Prima e La Cultura e o Stork, cuja cozinha reúne influências francesas e alemã. Nos fins-de-semana seguintes haverá oportunidade para provar algumas das receitas de restaurantes como o Sommer, Fenícios, Comida de Santo, A Travessa e Umai. Nos dias 19 e 26 de Março vão realizar-se tertúlias e "ateliers de experimentação". **LUSA**

i

informação
17Mar2011
Quinta
Lisboa 15°C
A minha cidade

Hoje. Portugal. Mundo. Dinheiro. Desporto. Boa Vida. iTv. iReporter. Opinião. Classificad

A fábrica de fação de Frey. E a ba...

Cristina López Barrio inventou o ar...

Cenotário dos Prazeres. Dois novelr...

Lisboa: Mostra gastronómica reúne vencedores do concurso Lisboa à Prova

por Agência Lusa , Publicado em 09 de Março de 2011

Opções

Votar Rating: 0.0

Enviar
Imprimir
Comentar
Recomendar
Partilhar

0 tweets

Tweet Share

Os vencedores da edição de 2010 do concurso Lisboa à Prova vão reunir-se nos próximos três fins de semana no Museu do Design e da Moda (MUDE) numa mostra gastronómica de divulgação das suas especialidades.

Segundo um comunicado da organização, a iniciativa decorre entre as 18.00 e as 24.00 de todos os sábados e domingos deste mês.

A entrada custa cinco euros e inclui uma degustação e uma bebida, mas o público poder comprar mais degustações por 2,50 euros, com a oferta de uma bebida.

*** Este texto foi escrito ao abrigo do novo Acordo Ortográfico ***

Qual a sua reacção: Importante Divertido Assustador Escandaloso Incrível Inovador

Tema: Artes Cultura e Entretenimento Gastronomia

VISÃO

Destak

LISBOA À PROVA

Vencedores vão servir pratos no MUDE

O concurso 'Lisboa À Prova' está de volta à cidade. A mostra de gastronomia decorre entre 12 e 27 de Março, nos sábados e domingos, entre as 18h e as 20h, no Museu do Design e da Moda (MUDE), e junta os restaurantes vencedores. A entrada no evento custa 5 euros e inclui uma degustação e uma bebida, havendo a possibilidade de comprar mais degustações.

Restaurantes da capital apresentam os melhores pratos

lifecooler

NOTÍCIAS

Sexta-feira, 11/03/2011

SABORES | Lisbon volta a voltar à prova e casa a MUDE

Entre os dias 12 e 27 de Março, os vencedores do Lisboa à Prova vão dar a provar as suas melhores iguarias. Onde? No MUDE – Museu do Design e da Moda, em Lisboa, sábados e domingos, entre as 18 e as 24 horas. A entrada tem o valor de 5 euros e já inclui o direito a uma degustação com uma bebida. Cada degustação adicional custará 2,50 euros. O evento conta ainda com tertúlias gastronómicas e ateliês de experimentação.

Música e imagem on the move.