

[CONFRARIA

Todos unidos pela causa da cerveja

Maria de Lourdes Modesto, Margarida Pinto Correia, Roberto Carneiro, João Lagos, Álvaro Dâmaso, Vítor Sobral e Mário Dorminsky foram algumas das cerca de 50 personalidades que se tornaram 'confrades cervejeiros' numa cerimónia a rigor no Convento de Cristo, em Tomar

① Luís Manuel Cabral ② Pedro Saraiva

O Convento de Cristo, em Tomar, foi o palco escolhido para a IV Entronização Solene da Confraria da Cerveja. Os turistas que visitaram o convento na quinta-feira foram assim surpreendidos por uma visão que parecia saída directamente da Idade Média: um cortejo de confrades, trajados a rigor com uma capa amarela, chapéu próprio e medalha da confraria ao peito.

Criada em Abril de 2003, a confraria conta já com quase 200 confrades, assumindo-se como ponto de encontro de pessoas que dedicam ou dedicaram a sua vida profissional à causa da cerveja, ou que, de algum modo, tenham para ela contribuído de forma significativa.

Procurando combater a ideia de que a cerveja está associada a excessos, normalmente cometidos pelos mais jovens, José Pinto, membro da confraria, sublinhou que "falamos sempre de consumo com moderação". A comprovar essa preocupação, adianta que apesar de alguns estudos apontarem vários benefícios da cerveja para a saúde, "normalmente não fazemos essa divulgação porque sabemos que isso poderá ser mal interpretado por alguns e fomentar um consumo desregrado".



Confrades Vítor Sobral e Maria de Lourdes Modesto, João Lagos com Roberto Carneiro e Margarida Pinto Correia

Durante a cerimónia deste ano foram entronizados como confrades Maria de Lourdes Modesto, Margarida Pinto Correia, Sandra Tavares da Silva (enóloga...), Roberto Carneiro, João Lagos, Vítor Sobral, Álvaro Dâmaso, Mário Dorminsky, António José Teixeira, José Queimado e Afonso Camões, entre quase 50 personalidades.

Em relação ao uso da cerveja na gastronomia, o chefe Vítor Sobral considera que há um determinado tipo de cozinha que necessita de alguma frescura e do próprio gás que a cerveja tem. "Só em Portugal é que nos habituámos a beber cerveja quase como um refresco. Na maioria dos países, ela tem um papel marcante na gastronomia."

Para apreciadores de pratos feitos com cerveja, ele aconselha um bom bife à cervejeiro. Maria de Lourdes Modesto, uma *carbonade* à flamenga. Margarida Pinto Correia preferiu salientar o carácter cívico da confraria ao promover a dignificação da cerveja, para que "não seja sinónimo de excesso, mas de reuniões saudáveis entre as pessoas".

Algumas curiosidades sobre a história da cerveja e seus usos

A mais antiga receita do mundo é uma receita de cerveja. Foi descoberta por arqueólogos na Mesopotâmia (na zona onde é hoje o Iraque), gravada numa placa. Os vestígios da cervejaria mais antiga do mundo foram descobertos no Egito e datam de 5400 a.C. Na área da cosmética, escritos de Plínio de há dois mil anos relatam que as mulheres do Antigo

Egito usavam a espuma da cerveja para tornar a pele mais fresca e clara. Este uso tem um fundamento científico, pois a cerveja contém ácido fólico, o que favorece o crescimento e manutenção de tecidos celulares saudáveis. A quantidade de espuma com que se serve a cerveja é uma questão de gosto pessoal, no entanto, seja mais alto ou

mais baixo, o "colarinho" ou "gravata" tem uma função importante: retém o aroma e doseia a libertação do gás carbónico. Três mil anos antes de Cristo, os chineses faziam fermentar cereais para fazer *tsiou*, uma bebida usada como oferenda no culto dos antepassados. Por mais incrível que possa parecer, a cerveja é composta por 93% de água.

Lapa Palace 'Tapas' de luxo

As frias são por 4,5 euros cada. As quentes, 6 euros. São as tapas de luxo do Lapa Palace, em Lisboa, que vão ser servidas todos os dias no restaurante Le Pavillon, junto à piscina, substituindo até Setembro os almoços do Cipriani, o restaurante principal do hotel. Terrinas, sardinhas em escabeche, *bruschetta*, *satay* de novilho, *arancini* e muito mais, com o toque do chefe Giorgio Damasio.

Lisboa Restaurante biológico

O Restaurante Origens, no Parque das Nações, que só serve pratos com produtos de origem biológica, está com nova carta para a Primavera/Verão e, em frente à loja alimentar contígua, tem agora uma esplanada e cafetaria, aberta das 11.00 às 19.00. O restaurante e a loja só fecham ao domingo. Tel. 218 946 167/66.1



26 de Maio Jantar vínico no CCB

O enólogo Luís Duarte é o convidado do jantar vínico mensal que a Coisas do Arco do Vinho organiza a 26 de Maio, no CCB. Serão apresentadas diversas novidades de produtores alentejanos que trabalham com o enólogo, como Malhadinha Nova, Herdade Grande, Herdade São Miguel, Herdade das Servas, Júlio Bastos, Monte dos Cabaços, Herdade dos Grous e Quinta do Mouro. Preço: 45 euros. Inscrições: tel. 213 642 031 ou www.coisasdoarcodevinho.pt

VIDA BOA
www.keyclub.pt

Festival de Verão!

PORTO SEGURO

INCLUI: Voo + 7 noites HOTEL BRISA DA PRAIA * * * * APA Transferes + Seguro de Viagem Partidas de Junho a Outubro

Preços de Feira!
CONSULTE-NOS
Condições especiais para sócios Key Club

Desde **687** Euros ou **5000** pontos + 5 x **98.20** Euros
Até 20% desconto para reservas de 4 a 31 Maio

Lisboa - 218 432 400
Leiria - 244 848 440
Porto - 226 198 290
Algarve - 282 310 630
keyclubtravel@palme-sa.pt

By Palme Viagens Alvaro nº 7.4/95

* Preço por pessoa • Quarto duplo • Não inclui despesas de reserva e qualquer outro serviço não mencionado • Sujeito a disponibilidade no acto da reserva • ** Programa Pontos exclusivo para sócios Premium