



Confrérie de la Chaîne des
Rôtisseurs

« **CHAÎNE FOUNDATION** »
Food & Wine Association
Association Mondiale de la
Gastronomie



Ordre Mondial des Gourmets
Dégustateurs

Santarém

Almoço de Domingo - 21 de Outubro
C/ Entrada no Festival de Gastronomia

Ementa Equipa Olímpica Santarém 2007

Aperitivo em Buffet

Camarão Panado com Frutos Secos, Molho de Soja
Shot de Espuma de Foie Gras com Vinho do Porto
Asinhas de Frango com Molho Teriaki
Tataki de Angus com Caviar Esférico de Vinho Moscatel

Entrada

Creme Brullé de Foie Gras Queimado, Shot de Espargos Verdes com Parmesão, Gaspacho Sólido com
Camarão Tigre Cozinhado em Infusão de Poejos

Prato Principal

Empada de Rabo de Boi, Timbale de Legumes Braseados, Leitão Cozinhado a Baixa Temperatura,
Chutney de Ananás

Sobremesa

Sobre um Biscuit de Pistachios, Geleia de Framboesas, Mousse de Queijo, Crocante de Pimenta Rosa e
Espuma Quente de Chocolate

Café

Vinhos Brancos e Tintos incluídos

Preço € 35

Incluindo entrada no Festival de Gastronomia de Santarém.

Este ano é a 3ª presença consecutiva em Santarém.

Em 2006 foi a primeira refeição a esgotar-se com vendas antecipadas.

As inscrições da Chaîne terminam obrigatoriamente dia 14 de Outubro.

PRESS RELEASE NO VERSO

Virgílio Gomes - Chargé de Presse (coordenador – secretariado – tesouraria: evento de Santarém)

Av. Álvaro Pais – Lote BC – Lado B – 10º. Dtº. // 1600-007 LISBOA

www.chainept.org // virgilioesngomes@gmail.com // www.chaine-des-rotisseurs.net



*Confrérie de la Chaîne des
Rôtisseurs*

« CHAINE FOUNDATION »
Food & Wine Association
**Association Mondiale de la
Gastronomie**



*Ordre Mondial des Gourmets
Dégustateurs*

PRESS RELEASE

EXPOGAST 2006

Equipa Nacional de Culinária premiada no Luxemburgo

Três medalhas de bronze e uma medalha de prata é o resultado da participação da Equipa Nacional de Culinária, na EXPOGAST 2006 – Salão Internacional de Gastronomia, no Luxemburgo. A medalha de prata foi conquistada pela Equipa Júnior, que participou pela primeira vez numa competição internacional, e que incluiu dezenas de participações de outros países.

A prestação da selecção portuguesa dividiu-se na participação da Equipa Sénior e da Equipa Júnior. Ambas as equipas apresentaram um menu quente e uma mesa de frio. Com um horário livre reduzido, em que as horas de treino se resumiam ao intervalo entre as 15h00 e as 5h00, a selecção bateu-se pelo melhor resultado.

A Equipa Sénior, composta por Edgar Alves, Carlos Gonçalves, Manuel Bóia, Miguel Carvalho, Celestino Grave, Joaquim de Sousa e Pedro Campas, na pastelaria, e pelo Capitão Paulo Pinto, recebeu duas medalhas de bronze, pelo menu quente e pelo menu frio.

No dia 18 de Novembro, a equipa sénior teve cinco horas para preparar o primeiro menu, que se destinou a 110 pessoas e foi vendido até às 20h00. Este foi também o menu preparado para o jantar de apresentação da equipa, no Festival Nacional de Gastronomia de Santarém, onde se reuniram 230 pessoas.

A Equipa Júnior, composta por Tânia Clemente, João Simões, Filipe Carvalho, Jorge Fernandes, Tiago Bonito e João Picão, e liderada por António Bóia, recebeu uma medalha de bronze pelo menu frio, apresentado no passado dia 18 de Novembro. Já pelo menu quente, confeccionado, para 110 pessoas, no dia 21 de Novembro, os juniores portugueses receberam uma medalha de prata.

O capitão António Bóia só apresentou a sua equipa no Festival Nacional de Gastronomia de Santarém. Os cinco jovens concorreram pela primeira vez internacionalmente, mas a vontade de fazer bem foi bem visível. É preciso muita concentração, devido à exigência dos concursos.

Entretanto, os treinos da Equipa Nacional de Culinária continuam rumo às Olimpíadas de Culinária IKA 2008, que se vão realizar em Erfurt, na Alemanha.

Para mais informações, contactar por favor:

Inês Rosa

Assistentel+D+I HORECA
EDIÇÕES DO GOSTO

Calçada do Cardeal, 16 B | 1100-116 Lisboa
Tel. +351 218 821 232 | Fax. +351 218 884 504
Telefone Móvel. +351 932 353 317

Ementa e Preço no Verso

Virgílio Gomes - Chargé de Presse (coordenador – secretariado – tesouraria: evento de Santarém)

Av. Álvaro Pais – Lote BC – Lado B – 10º. Dtº. // 1600-007 LISBOA

www.chainept.org // virgilioesgomes@gmail.com // www.chaine-des-rotisseurs.net