

JANTAR DE NATAL DECORREU NO RESTAURANTE BEM-ME-QUER

Confraria Gastronómica do Abade perpetua 20 anos em livro

© LUÍSA TERESA RIBEIRO

Os 20 anos de atividade da Confraria Gastronómica do Abade vão ser perpetuados num livro, cuja publicação deverá acontecer já durante este mês de janeiro.

O anúncio foi feito no âmbito do jantar confrádico de dezembro, que decorreu no Restaurante Bem-Me-Quer, no Campo das Hortas, uma referência da gastronomia bracarense, que está a comemorar 70 anos de trabalho.

O evento contou com a participação do enólogo principal das Caves da Montanha, Bruno Seabra, profissional que está a festejar 25 anos de carreira, com o lançamento do espumante Montanha Real 2010.

Em clima de celebração natalícia, o presidente da Confraria Gastronómica do Abade, Agostinho Peixoto, adiantou que o livro que está a ser preparado pretende contar a história desta organização, desde os seus primórdios até à atualidade.

Para o efeito, revelou, foram recolhidos teste-



Miguel Louro (Mesa da Assembleia), António Cerqueira (Conselho Fiscal) e Agostinho Peixoto (Direção) cessam funções

munhos de quem criou a confraria, dos restaurantes por onde passou e das pessoas que ao longo de duas décadas têm contribuído ininterruptamente para a valorização da gastronomia regional e dos vinhos nacionais.

Este vai ser o corolário do programa comemorativo do 20.º aniversário, que teve como pontos altos um capítulo e um jantar de gala.

Para a história vai ficar a concretização do sonho da instalação da sede em

metade da Escola Primária de Priscos, espaço que foi cedido pela Câmara Municipal de Braga.

Agostinho Peixoto revelou que o espaço vai permitir a diversificação e a intensificação do trabalho da confraria.

Entre as prioridades está a criação da tão aguardada Confraria dos Abadinhos, uma estrutura dedicada às crianças, que possa envolver a comunidade de Priscos em particular e de Braga em geral no gosto pela preserva-

ção e valorização da gastronomia local.

Na calha está também o projeto bibliográfico "Gastronomia das Avós", que visa fazer a recolha das receitas que até agora têm sido passadas de geração em geração através da oralidade e que correm o risco de desaparecer se não existirem em formato escrito.

Paralelamente, o objetivo é que a sede acolha a realização de palestras e de eventos gastronómicos, como a apresen-

tação de produtos ou de vinhos. «Não vamos ter eventos de restauração, uma vez que nunca vamos fazer concorrência aos restaurantes. O nosso objetivo é ajudar as empresas a faturarem, e serem viáveis economicamente», afirma.

Em declarações ao este dirigente lembra que os jantares mensais decorrem nos restaurantes locais, aliando a divulgação da gastronomia aos produtores nacionais de vinhos. «Ainda recente-

mente tivemos a confirmação por parte do presidente da Federação das Confrarias Gastronómicas Portuguesas que somos, neste momento, a única confraria em Portugal que realiza um jantar mensal. É algo emblemático, que nos enche de orgulho», sublinha.

Inicialmente, a confraria começou pela divulgação dos Vinhos Verdes, mas acabou por alargar o âmbito a todo o território nacional, incutindo uma vertente pedagógica a cada um dos jantares confrádicos. Estes encontros passaram a contar, desde janeiro de 2022, com a presença de um produtor e de um convidado palestrante oriundo de diversos setores de atividade, que enriquecem os serões com os seus contributos. «Já tivemos a presença de oito regiões vitivinícolas nos jantares da confraria», contabiliza, recordando a visita a 17 municípios.

A Confraria Gastronómica do Abade foi instituída a 9 de novembro de 2004, por 11 fundadores. Duas décadas depois, a organização conta com 48 confrades.

Espumante assinala 25 anos de carreira do enólogo Bruno Seabra

O jantar natalício da Confraria Gastronómica do Abade foi palco da prova em primeira mão do espumante Montanha Real - Edição Especial 2010, Grande Reserva, um tributo aos 25 anos de carreira do enólogo Bruno Seabra.

Um dia antes da apresentação oficial deste espumante em Oliveira do Bairro, o enólogo esteve em Braga, a 18 de dezembro, para falar do seu percurso profissional e do trabalho que tem desenvolvido nas Caves da Montanha, produtor da Bairrada que completou 80 anos em 2023.

Para festejar as bodas de prata profissionais, Bru-

no Seabra lançou um espumante de Baga e Chardonnay, que pretende representar o trabalho que tem desenvolvido. «Aquilo que eu tentei transmitir é o rigor, a complexidade, a experiência, num espumante no qual conseguimos perceber o estágio, mas também a frescura», explica.

Em seu entender, este espumante é um exemplo daquilo que a Bairrada pode fazer, com capacidade para brilhar a nível internacional. «É importante passarmos a mensagem que os portugueses têm capacidade para poder competir com os grandes champagnes, com os grandes cavas, com os grandes proseccos. É preciso perceber que, havendo trabalho e união, podemos transmitir aquilo que se faz de excelente na região da Bairrada», afirma.



José Dias, do Bem-Me-Quer, deu lembrança a Bruno Seabra