



O programa da RTP pretende encontrar as '7 Maravilhas à Mesa'

Eugénio Mendonça apadrinha pratos que representam Funchal

A Mesa do Funchal, representada pelo restaurante 'Venda da Donna Maria', concorre às '7 Maravilhas à Mesa', cuja gala de qualificação realiza-se no dia 19 de agosto, às 21 horas.

GASTRONOMIA

Sara Teixeira

sara.teixeira@jm-madeira.pt

Da Região, encontra-se a concurso a mesa respeitante ao Concelho do Funchal, que se faz representar pelo restaurante 'Venda da Donna Maria', situado na Zona Velha do Funchal, a ser apadrinhada por Eugénio Mendonça.

O JM aproveitou a oportunidade para falar com Eugénio Mendonça, o padrinho desta mesa, uma das 49 pré-finalistas desta 7ª edição do concurso '7 Maravilhas à

Mesa'. O médico e aficionado pela gastronomia explica o surgimento do convite "pelo prazer que sinto em estar à mesa experienciando a cozinha regional".

Na componente cultural, Eugénio Mendonça não tem dúvidas em afirmar que "a gastronomia madeirense, oriunda de uma aprendizagem secular do homem através dos hábitos culinários e do que da terra e do mar é recolhido, é um reflexo de influências coloniais" (espanholas, francesas e continentais) que vieram a guiar-se no sentido de criação de uma cultura muito própria e regionalizada.

Não obstante, o padrinho da mesa do Funchal explica que o povo madeirense mudou um pouco os seus hábitos alimentares. "Anteriormente, era o milho cozido e frito, a maçaroca, o peixe seco, como o gaiado e ainda a espetada", sucumbindo a uma cultura gastronómica internacionalizada, devido à globalização.

É neste contexto que enaltece a importância deste concurso, no sentido de o mesmo reger-se pelas premissas da tradição e da identidade nacional, prezada também pelo restaurante a con-

curso.

Neste sentido, explica que a culinária madeirense, refletida na mesa do Funchal, tem um caráter 'sui generis', pois "tudo o que é posto à mesa é de origem regional, sendo muitos dos produtos únicos da Madeira, como as lapas e o peixe-espada preto" (que só tardiamente começou-se a pescar no continente) ou do seu modo de confeção único, como é o caso da tão tradicional espetada, que só na Madeira é servida assim.

Para Eugénio Mendonça, a unicidade dos pratos propostos pela mesa do Funchal é o grande diferenciador dos restantes pratos a concurso, afirmando que muitos dos mesmos "são apenas repetições com variantes regionais", enfatizando que a "tradição está na mesa do Funchal".

Nesta tradição, realça que para o concurso foi necessário reduzir o número das escolhas para os pratos, mas afirma que conseguiu-se transpor nos mesmos o máximo de tradição, exemplo do mesmo o filete de espada com banana acompanhado pelo molho de maracujá, "um prato de peixe e fruta completamente regional, que é sem dúvida o nosso bilhete de identidade".

O padrinho da mesa do Funchal deixa, por fim, um apelo para que as pessoas "consi-

derem que votar na mesa do Funchal é votar na tradição de cinco séculos, associando isto à própria localização do restaurante, que é uma das primeiras zonas habitacionais da ilha. O voto deve surgir para marcar presença não dos pratos que identificam um restaurante, mas sim o quotidiano da vida alimentar madeirense".

O programa '7 Maravilhas de Portugal', que se encontra neste momento na 7ª edição, procura interligar o que é cultivado nas terras portuguesas, com o que surge do seu confeccionar para as mesas lusitanas. Esta experiência das '7 Maravilhas à Mesa' surge com o intuito de enfatizar a qualidade das regiões vinícolas portuguesas, promovendo uma experiência gastronomicamente conceituada aliada ao turismo, pelo qual se pauta a atividade terciária do nosso País.

Este concurso pretende resumir em sete as maravilhas culinárias de um país ricamente envolto nos sabores da gastronomia, quase tão histórica e relevante em termos de identidade cultural como os descobrimentos portugueses. Ganham protagonismo os vinhos, azeites, pratos e petiscos, experiências enogastronómicas e roteiros turísticos.



A Mesa da 'Venda da Donna Maria'

Aementa posta à mesa abre a refeição com a sopa de tomate, seguida da conhecida espetada regional, o bife de atum, as lapas grelhadas e a notável espada com banana e molho de maracujá.

A acompanhar esta sequência

de pratos típicos, o restaurante funchalense recomenda o vinho 'Terras do Avô' branco, sem dispensar a presença de acompanhamentos como o bolo do caco, o milho frito, a batata frita e salada.

No que toca aos roteiros turís-

ticos, enaltecem-se os 'carros de cestos', construídos artesanalmente com vimes e madeira, uma experiência única que tem vindo a ganhar visibilidade em termos turísticos.

Para votar na Mesa do Funchal pode ligar para o 760 10 70 30.

