

Prazeres no Convento do Beato

São mais de 50 produtores de vinho que se irão juntar este fim-de-semana, no Convento do Beato, para dar a provar os seus melhores vinhos e mostrar as novidades do último ano. A maior parte dos vinhos poderão ser provados nos expositores individuais das marcas, pelo que os visitantes também terão a possibilidade de confrontar o produtor ou o enólogo responsável pelo vinho com as dúvidas que tiverem. Além disso, o evento inclui vários debates e “Conversas sobre o vinho”, que se têm mostrado iniciativas especialmente bem recebidas pelo público nos últimos eventos do género organizados em Lisboa.

Em paralelo ao vinho, o refeitório do Beato também se veste a rigor para o Lisboa Gourmet. Outra iniciativa organizada nas mesmas datas e no mesmo local, mas desta vez gastronómica, e que conta com alguns dos mais famosos cozinheiros a trabalhar pelo país, como o argentino Chakall e Hélio Loureiro, o cozinheiro da selecção nacional de futebol. Ambos vão liderar sessões de cozinha ao vivo, com criações gastronómicas presenciais. Além das demonstrações culinárias, alguns restaurantes da capital vão estar representados e dar a conhecer alguns pratos mais famosos.

Vinho e Gourmet juntam-se no Convento do Beato este sábado e domingo, 22 e 23 de Novembro, entre as 16.00 e as 21.00. O bilhete para um dia custa 5€; para dois dias sobe para 8 (por pessoa), ambos com a oferta de copo de prova. Mais informações em: www.portodourowineshow.com
Susana Paula



O Convento do Beato é o sítio escolhido



Cénico e pictórico Sabe a Moçambique e está no Cais do Sodré

Crítica

Ibo

★★★★★
Laurenço Viegas encontrou um bom restaurante africano sem decoração étnica

Mais vale avisar antes: não gosto de restaurantes africanos. Por uma causa e por uma coisa. A causa é que experimentar um qualquer restaurante africano é como ir a um espectáculo de *stand-up comedy* de um artista finlandês — é rir enquanto um país chora, é comer enquanto um continente passa fome. E se há miséria que não deixa um crítico gastronómico indiferente é a fome (devia ser a falta de humor?).

E a coisa é que normalmente a comida africana dos restaurantes africanos não é das melhores, ou não é totalmente africana.

Não estou sozinho. A prová-lo está o facto de haver em Lisboa mais restaurantes macrobióticos do que africanos (o que destoa com o número de africanos a viver em Lisboa e de lisboetas que vivendo em Lisboa ainda vivem em África — às vezes dizem que se percebem pouco as minhas comparações, por isso a explicação).

Feito o aviso, a curiosidade acordou com a tarefa de ir experimentar um restaurante moçambicano no Cais do Sodré, bandejas de memórias de duas das melhores luzes do mundo. E neste Verão de S. Martinho, o rio azul acinzentado, o sentimento de fim da

linha, os barcos, as obras, tudo no Cais do Sodré é Moçambique. Mas o que servirá um restaurante moçambicano? *Street food?* Polanices?

O Ibo no Cais do Sodré sabe que “cozinha moçambicana” é uma expressão tão rigorosa como música americana e opta habilmente pela inclusão na carta (graficamente estilo a da Bica do Sapato) de alguns pratos com o dístico de “sabores de Moçambique”. Quer isto dizer que, além desses sabores, se podem comer bifes das mais variadas formas, lombinhos de porco com mostarda (agradáveis), leitão à Bairrada (tenho observado a predilecção africana por leitão) e *cheesecake* de sobremesa (normal).

Sabores de Moçambique (diriam os restauradores, “sabores do Ibo”) são sobretudo caris. Caris muito bons, já que na cozinha parece estar alguém com mãos e cabeça, frutados, abertos (o caril pode sair aberto ou fechado), com bons materiais. O peixe (que peixe seria? Tipo caldeirada? Tamboril?) bem adequado ao caril e à realidade dos peixes indicos. O de cabrito também bom. Mas ainda na boca estão os coentros no de peixe. Ainda há quem faça caril sem coentros...

O chacuti é real, envolvente, granuloso, com um cabrito bem

escolhido e simpático. Caseiro. Os camarões à Laurentina bons no molho, esfarelantes no miolo são, mesmo assim, uma agradável passagem às sobremesas. Razoáveis todas, muito boa a banana caramelizada, tépida, sabores realçadíssimos, a tornar supérfluo o gelado que acompanha.

Ibo é um nome muito gráfico mas pouco sonoro (“Encontramo-nos no Ibo. Onde? No Ivo? I-BU? É japonês? Não, é Moçambicano...”).

Felizmente, lá dentro, a decoração étnica está reduzida ao mínimo.

O sítio é agradável, dentro do rio. A Lisnave ao fundo. Os barcos para a frente e para trás. Cénico e pictórico.

Os restaurantes são como os defesas-laterais.

Não devem ter muitas ideias. O Ibo já tem um cozinheiro, já tem boa comida, não terá locais melhores. Agora é deixar que não se estrague a comida com muitas ideias. É que juntando os ingredientes boa comida, Moçambique, Cais do Sodré, boa decoração, dificilmente a mistura poderá sair melhor. O Ibo é um restaurante no limite.
Cais do Sodré, Armazém A. 21 342 3611.

Os críticos da *Time Out* pagam a refeição e visitam o restaurante anonimamente

