

Distinções reconhecem sabores únicos

Distinctions recognize unique flavors

Diário de Coimbra

Distinções reconhecem sabores únicos



O restaurante Estrela da Mó situa-se em Vila Nova de Poiares

PRÉMIOS A qualidade da confecção do Estrela da Mó é uma realidade. Quem já visitou o restaurante, pode confirmá-lo tal como se pode deduzir pelos sucessivos prémios que o espaço tem recebido em concursos nacionais.

A primeira distinção aconteceu em 2013, quando obteve o quarto lugar no concurso O Melhor Arroz de Portugal, uma iniciativa da Unilever Food Solutions (UFS) que tem vindo a desafiar os restaurantes a apresentarem o prato que para eles é o “Melhor Sabor de Portugal”. O objectivo é promover os restaurantes e os sabores nacionais junto do público português.

Nos anos seguintes, a Estrela da Mó continuou a participar e em 2014 conquistou o 1.º lugar com o Arroz de Coelho Campestre. Em 2017, voltou a ser distinguido com o 1.º lugar desta vez com o Arroz de Cabidela e com o cabrito assado

no forno, na categoria “Carnes”.

Este ano, o restaurante volta a concorrer e vai apresentar arroz de bochechas de bacalhau com grelos. Refira-se que os clientes podem fazer a sua votação na página do facebook do restaurante.

Mas os prémios não se restringem apenas aos pratos gastronómicos. A boa harmonia com os vinhos tem vindo a ser distinguida como aconteceu em 2015, no “Encontro do Vinho e Sabores”, com o restaurante Estrela da Mó a obter o 2.º lugar no concurso “Melhor Carta de Vinhos 2015”, na categoria de “Melhor Relação Qualidade-Preço”.

Em 2016, recebeu a medalha de prata no Concurso Gastronomia e Vinhos Verdes, com a apresentação de um arroz de sardinha que se fez acompanhar com um vinho verde Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho 2015. Uma excelente combinação que agradou ao júri. ◀