

Edição fim-de-semana

informação



HOJE
OFERECEMOS
CEREJAS DE
RESENDE

L / i / V

25 ANOS DEPOIS DE
BORGES VOLTAMOS
À BUENOS AIRES
DE JORGE LUIS

CHECKIN

Ainda não marcou as suas férias? Então só tem a ganhar em ler as nossas ideias para sair do sítio. Em Portugal e no resto do mundo. Ilhas Cook incluídas.



Acordo de governo entre PSD e CDS já está fechado

Já só faltam acertos de pormenor, o essencial está feito. O acordo político entre Passos Coelho e Paulo Portas é dado como concluído, mas fumo branco só na segunda-feira // PÁGS. 6-7

Nesta edição
142
páginas

Ninguém lhe dá tanto por apenas 1 euro. O LIV e o Check-in juntam-se hoje ao seu jornal diário para um i de fim-de-semana quase perfeito.

Acordo na TAP: 200 tripulantes com contrato a termo passam a efectivos

ZOOM O fim da greve na TAP passou por um acordo que acabou com os contratos a prazo entre os elementos de tripulação. A companhia vai dar mais horas de descanso aos trabalhadores. // PÁG. 34



MÁRIO SOARES EM ENTREVISTA AO Qi DIZ QUE O PS TEM DE MUDAR
// PÁGS. 22-25



ANTÓNIO CAPUCHO AO i FALA EM SAIR DO CONSELHO DE ESTADO
// PÁGS. 26-28

Afinal, a culpa não foi do pepino. Dossiê sobre alimentos perigosos

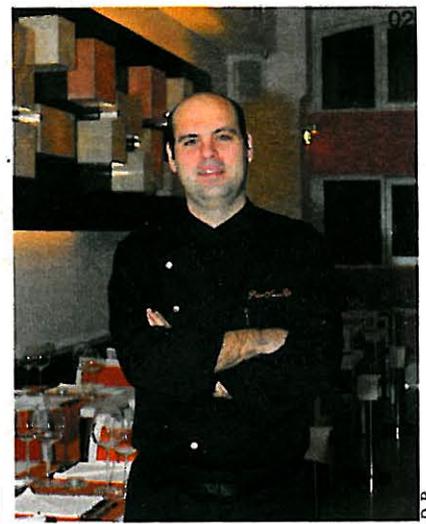
ZOOM Os pepinos foram dados como culpados, mas estavam inocentes; os rebentos de soja da Alemanha foram os responsáveis pelo surto que pôs a Europa em pânico. Veja o dossiê sobre os perigos alimentares. // PÁGS. 14-17



01

01 A qualidade dos produtos, a confeção e a apresentação são de alto nível. Aqui um cheesecake de requeijão e doce de papaia

02 Pedro Sommer Ribeiro, o chefe e dono, num restaurante com decoração moderna, simples e de bom gosto, em tons quentes



SOMMER/ Requinte a preços acessíveis

Quer comer bem, divertir-se num bailarico típico desta altura mas sem confusão e preços exagerados? Bem-vindo ao Sommer, perto do Cais do Sodré, em Lisboa, onde **António Mendes Nunes** jantou

Não quer ir para a confusão e não lhe apetece ser esmifrado nos santos populares em Alfama? Uma alternativa pode mesmo ser o restaurante Sommer, não longe do Cais do Sodré, onde o ambiente é cool, tem esplanada, há petiscos típicos desta época e até tem direito a bailarico.

Se as coisas correrem bem, Pedro Sommer Ribeiro, o dono e simultaneamente chefe, vai apostar nesta animação até final de Junho.

Aberto desde Setembro de 2008, o Sommer apresenta-se como "um restaurante despretensioso, que marca pela diferença, com um bom ambiente, bom serviço e boa comida, tudo a um preço justo", e é verdade. A cozinha é cuidada e os sabores passam muito pela tradição culinária portuguesa como, por exemplo, no risotto à Bulhão Pato, onde o sabor das boas amêijoas está em cada garfada que se dá (prato de jantar) ou o peito de frango com queijo e espinafres sobre esmagada de batata e cebolinho (prato de almoço a 7,90 euros).

A lista de almoços consta de seis entradas (com preços entre os 6,70 e os 8,10 euros), quatro pratos fixos e dois pratos fixos do dia, um de peixe e outro de carne, a 6,90 euros. Isto é, almoça-se com requinte e muito prazer por cerca de 10 euros. Ao jantar o esquema é

diferente. Há uma carta com quatro entradas, outras tantas escolhas de peixe, de carne e de sobremesa. Por 20 euros, é possível escolher uma de cada categoria (peixe ou carne) e comer, sem bebidas, por 20 euros.

Provei as bochechas de porco sobre esmagada de grão e hortelã, com cebolinhas caramelizadas e gostei. Tudo no ponto certo.

Pedro Sommer Ribeiro fez o curso da Escola Superior de Hotelaria do Estoril, terminando-o em 1999. Depois ficou na dúvida: era aquilo que queria fazer? A ida da mulher, a Sarah (na altura namorada), para Inglaterra fazer um mestrado, precipitou tudo. Resolveu acompanhá-la e não se dá por arrependido. Lá trabalhou no Hotel Dorchester, um dos grandes hotéis de Londres, onde serviu algumas das mais mediáticas figuras mundiais. De volta a Portugal, em 2004, esteve no Ritz cerca de um ano e depois foi para o Hotel do Bairro Alto, onde trabalhou com o chefe Henrique Sá Pessoa e passou os melhores anos da sua vida. No final de 2007, diz com graça, "num acesso de loucura ou ingenuidade", abriu o restaurante, acompanhado pela Sarah, agora sua mulher e que cuida de tudo o que diz respeito à sala.

A carta de vinhos não é muito longa, mas é bem escolhida, com os vinhos agrupados por sabores e textura (com data de colheita), o que ajuda na hora de fazer as combinações com a comida. Há vinho a copo (entre 3 e 4 euros) e existe um bar, onde mesmo quem não toma uma refeição pode beber um copo.

Sommer Ribeiro, o dono, trabalhou no Hotel Dorchester, em Londres

Para ir e ficar



Onde

Rua da Moeda, 1 - K (perto da Praça D. Luís), Lisboa; Telefone: 213 905 558; encerra ao domingo

O que comer

Sabores portugueses adaptados às novas técnicas internacionais. Pratos ao almoço que não excedem os 8 euros, com duas opções de prato do dia. Menu de jantar mais elaborado, por 20 euros, bebidas não incluídas. Carta de vinhos bem escolhida com data, organizada por textura e aromas