



Proteger um olival

Na quinta biológica Azeitona Verde, em Marvão, há oliveiras milenares para adotar

No olival da família de Cláudia Villax, na quinta biológica Azeitona Verde, em Marvão, há cerca de 400 oliveiras milenares disponíveis para a adoção. A ideia pretende, segundo Cláudia, «chamar a atenção para os olivais antigos e tradicionais que estão a desaparecer para serem substituídos por outros de cultura intensiva, mais interessantes em termos económicos.» Foi com este empenho, e a pensar nas árvores do seu próprio olival, que a antiga publicitária decidiu iniciar o projeto a que chamou Adote uma Oliveira Biológica Milenar Portuguesa.

Cláudia Villax deu o nome de personagens

históricas a todas as oliveiras. De Maria Antonieta a D. Dinis, há árvores para todos os gostos. O processo de adoção custa €53/ano e, para o iniciar, é preciso aceder ao site www.azeitonaverde.pt e seguir três passos: selecionar a árvore, escolher se é para comprar ou para oferecer e como quer receber os produtos associados – o BI com a descrição da oliveira, um certificado de adoção, oito garrafas de azeite biológico Azeitona Verde (de 500 ml) e um caderno de receitas colecionáveis. Ao adotar, o leitor estará a apadrinhar a manutenção deste olival tradicional de cultura biológica. **S.L.F.**

pssst... {só entre nós}

Mesas, produtos e ideias que gostamos de descobrir

NOVIDADES NO PRÍNCIPE REAL. Já se servem almoços e jantares n'A **Ucharia** (o nome significa «despensa da Casa Real»), mesmo em frente ao jardim do Príncipe Real. No novo restaurante, que é também mercearia e bar, são os sabores portugueses que se levam à mesa, contando para isso com a consultoria do chefe de cozinha Hugo Nascimento. Quer isto dizer que aqui não se servem pratos de autor, mas que Hugo se inspirou no nosso receituário e lhe deu o seu toque de Midas. *Pç. do Príncipe Real, 5A, T. 91 763 3200. Ter 15h-23h30, qua-qui, dom 10h-23h30, sex-sáb 10h-00h30.*

TRUFAS NO BISTRO 100 MANEIRAS Vêm da região italiana da Toscana as trufas de cor negra que, por estes dias, se servem no Bistrot 100 Maneiras, no Chiado. Da iguaria rara, colhida apenas entre outubro e dezembro, o chefe **Ljubomir Stanisic** elaborou um menu especial composto por vieira e trufa marinadas com pesto de avelã (€15,50) e ovo de pata com cogumelos e espuma de batata (€14); lasanha de pregado com funcho (€26) e costelas de porco com açorda de trufas e molho branco (€24); e leite creme de baunilha e trufa queimada (€8). Até dia 8 ou até que restem trufas. *Lg. da Trindade, 9 T. 91 030 7575. Seg-sáb 19h-24h*



NOVO 'FOOD COURT' O AMOREIRAS SHOPPING CENTER ESTÁ A REMODELAR A ZONA DE RESTAURAÇÃO, SENDO QUE A PRIMEIRA FASE JÁ SE ENCONTRA A FUNCIONAR COM OS NOVOS GREENIES, H3, OVVO, SELFISH E SLOW. A IDEIA É PÔR A ZONA DE SENTAR À VOLTA, PASSANDO ASSIM A USUFRUIR-SE DA PAISAGEM EXTERIOR REVELADA COM A ABERTURA DAS JANELAS DO CENTRO COMERCIAL. O DESIGN DE INTERIORES É DA AUTORIA DE NINI ANDRADE SILVA E MIGUEL SARAIVA. O FINAL DAS OBRAS ESTÁ PREVISTO PARA O PRIMEIRO TRIMESTRE DE 2015.

PEQUENO-ALMOÇO Pão da Eric Kayser sem glúten, sumos que misturam frutas e legumes, vegetais laminados, leite de soja, amêndoa ou arroz. O **Penha Longa Resort**, em Sintra, acrescentou uma estação saudável ao buffet de pequeno-almoço, aberto também a quem queira desfrutar do terraço. Dos ovos fazem-se omeletas só de claras e os célebres Benedict com espinafres e fiambre, numa carta que, não sendo nova, oferece algumas opções que passavam despercebidas. *Seg-sex 7h30-10h, sáb-dom até às 11h. €26*