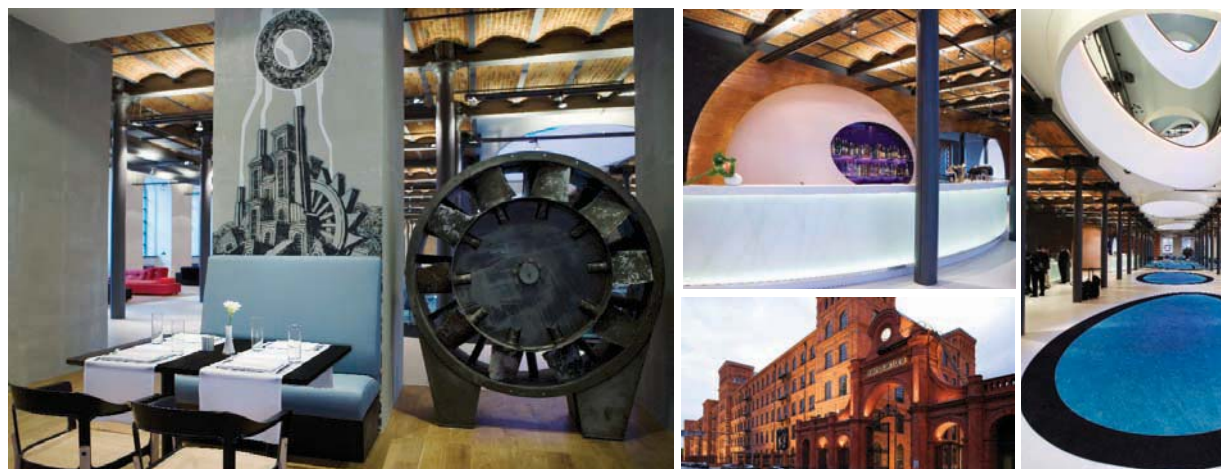


25 Hours DECORADO pela Levi's, em Frankfurt, na Alemanha, tem quartos em tamanhos M, L e XL, em diversos designs e cores



Andel's É UM edifício único onde se pode ver e sentir a história do império do magnata têxtil Izrael Poznanski, combinado com um design moderno e inovador, no Centro Cultural e Artístico Manufaktura, em Lodz, na Polónia.



Maricel APRESENTA uma arquitectura senhorial inspirada no estilo sóbrio dos séculos XVI e XVII, com cores naturais e materiais de construção nobres, em Palma de Maiorca.

amanhecer e ao pôr-do-sol únicos. É possível optar por quartos e suites ecológicos, com piscina privada num pequeno terraço, com vista para montanha ou mar, ou optar até mesmo pela suite, que oferece vista para ambos, e se encontra decorada em materiais de madeira, pele e algodão egípcio.

PRÉMIOS DESIGN INTERIOR DO ANO

Membro do Design Hotels, o 25 Hours Hotel, em Frankfurt, na Alemanha, decorado pela Levi's, tem quartos disponíveis em tamanhos M, L e XL, em diversos designs e tons de azul. Lobby e as Áreas Públicas foi a categoria premiada nos European Hotel Design Awards. A

mobília, os candeeiros, carpetes, papel de parede e tecidos em cada piso foram seleccionados cuidadosamente para evocar cada década diferente do séc. XX. A atmosfera do hotel varia entre os ambientes clássico, animado, minimalista e informal. Destaque ainda para as categorias de Quarto de Hóspede Standard, onde foram galardoados os hotéis da cadeia NH Hotels, em Madrid. Este prémio oferece aos visitantes daquela cadeia hoteleira a garantia de que irão encontrar o melhor do design num quarto standard em 20 locais diferentes daquela cidade espanhola, desde o Paseo del Prado ao coração do distrito financeiro.

Na categoria Restaurante, o Story Hotel, em Estocolmo, Suécia, foi o escolhido, já que combina design e inovação, apresentando-se como um hotel cheio de estilo para o viajante moderno. O seu restaurante recebeu o prémio para melhor design interior, o ambiente é animado e cosmopolita, com uma atmosfera retro moderna, mas sem pretensões. Em Are, na Suécia, o Copperhill Mountain Lodge recebeu o prémio na categoria de Instalações de Spa, Saúde & Entretenimento. Com um design alpino, criado pelo arquitecto Peter Bohlin, o Copperhill Mountain Lodge, no topo do Mount Förberget, conta com 112 quartos e suites e um Spa.



LE CHEF

Por Augusto Gemelli

ALCACHOFRA

Quando pensamos nas flores pensamos na Primavera, mas no Inverno existe uma flor que, embora não pareça muito bonita e cheia de cores, faz a felicidade dum gourmet num jantar requintado. Estou a falar da alcachofra, um vegetal pouco difundido na cozinha portuguesa e nos hábitos alimentares do nosso país. Este legume originário da bacia mediterrânica é muito cultivado em Itália, França e Espanha.

A alcachofra é um verdadeiro tesouro de vitaminas com características nutricionais que são óptimas para uma dieta saudável. É aconselhado para quem tem problemas de asma, obesidade e diabetes, e tem uma acção benéfica no nosso organismo, em particular pela sua acção no fígado e rins. Pode comer-se crua ou cozinhada de várias formas, tornando-a um dos ingredientes de eleição de muitos chefes de cozinha, e meu também. Existem muitas variedades de alcachofras, e a que prefiro é uma típica da minha Itália, que tem folhas violetas que acabam com umas espinhas e que necessitam todos os cuidados de quem as manuseia.

Durante muitos anos, quando iniciava a época da alcachofra, pedia a amigos que vinham até Portugal para trazê-las e depois criava receitas e um menu temático no meu restaurante, surpreendendo os meus clientes mais curiosos em conhecer novos sabores. Sem esquecer as outras verduras, acredito que a alcachofra, a exemplo do que aconteceu com outros vegetais no passado, como a courgette e a beringela, pode ganhar um lugar importante nas mesas lusitanas.

Acho que um dos motivos da alcachofra não ter despertado ainda o interesse dos nossos mercados, é a falta de informação sobre a forma de confeccioná-las. Por esta razão, estou a preparar um novo projecto que dê a conhecer melhor a alcachofra em Portugal, começando pelo cultivo deste fantástico produto. Aqui deixo uma receita simples para quem não conheça o sabor desta "flor do Inverno"...

Receita

Alcachofra a "GIUDEA"

4 pax • Fácil • Tempo 15 minutos

INGREDIENTES

- 8 alcachofras
- 50 gramas de salsa picada
- 3 dentes de alho picados
- 10 cl. vinho branco
- 100 gramas de tomate maduro
- 100 gramas de pão ralado
- Sal, pimenta e azeite q.b.

PREPARAÇÃO

- Limpar as alcachofras retirando as folhas mais duras, cortá-las ao meio e rejeitar as partes mais peludas que estão no centro.
- Preparar umas migas, misturando ao pão ralado os alhos, a salsa e o azeite.
- Aquecer um pouco de azeite numa frigideira e dispor as alcachofras temperando com sal e pimenta. Regar com o vinho branco e deixar evaporar, juntar um pouco de água e deixar estufar devagar, cobrindo com uma tampa, até as alcachofras ficarem cozinhadas, mas ainda consistentes.
- Dispor por cima das alcachofras as migas de pão e gratinar ligeiramente no forno, até ficar bem corado.
- Servir imediatamente, decorando com cubos de tomate e um fio de azeite.

