

**MAIO**

UMA OBRA DE **Henrique Sá Pessoa**



## **MAIO À MODA DO CHEF**

*A Baixa-Chiado PT Bluestation convida o chef Henrique Sá Pessoa a preparar a ementa para um mês repleto de atividades ingredientes e iguarias que vão deixar qualquer um com água na boca. Faça já a sua reserva!*

# MAIO

UMA OBRA DE

## Henrique Sá Pessoa



### A cultura da comida

Nós somos o que comemos, a nossa alimentação é a base do que somos. A maioria das nossas memórias mais antigas são sobre comida e nada nos aproxima mais da nossa família do que uma ceia de natal ou um almoço de páscoa. O culto de estar na mesa faz parte da nossa cultura.

Toda a nossa cultura se enraíza naquilo que comemos, das ruas onde nascemos e conhecíamos de cor os pratos das mães dos nossos amigos, aos bairros que visitamos à procura deste ou daquele prato típico. Mas a comida não é só memória, também é a emoção da experiência. A comida pode nos deixar eufóricos, tristes, alegres ou até ajudar mesmo a conquistar o amor da nossa vida. Porque a comida é temperamental e é absorvida por todos os cinco sentidos, podemos não estar a comer um prato fantástico, mas se toca a nossa música preferida... Podemos também estar num dos sítios mais desinteressantes do mundo, mas se a comida for fantástica...

Henrique Sá Pessoa

2

5ª

17/19h

### QUERES JOGAR BASQUETE COMIGO?

Imagine o jogador de basquete mais improvável no local mais improvável. A caminho de casa, ganhe uma história para contar aos seus amigos: hoje joguei basket com o Chef Henrique Sá Pessoa, encestei uma bola e ainda ganhei um pastel de nata. Contar esta história a chegar a casa seria espectacular, não?

3

6ª

21/22h

### MÚSICA PARA FAZER COMIDA: BLUE TRASH CAN

Para todos os que adoram cozinhar mas não o conseguem fazer sem música, as sextas-feiras de maio serão a playlist perfeita para cozinhar com garra, originalidade, depressa ou devagarinho, como só música para fazer comida permite. Esta sexta, a irreverência do projecto Blue Trash Can, perfeita para fazer comida.

6

2ª

12/14h

### HORA DAS LANCHEIRAS COM GRANOLA CAFÉ

Na hora de almoço, quatro Chefs da nova geração de restaurantes e projectos de comida original foram convidados pelo Chef Henrique Sá Pessoa para virem à estação, um por semana, e fazer showcooking com propostas económicas para quem passa fazer em casa e poder levar para o trabalho. Hoje a Joana e a Mariana do Granola Café mostram com fazer.

7

3ª

17/19h

### AS RECEITAS DA PT BLUESTATION: REQUEIJÃO E SARDINHAS EM CONSERVA

Quer ser um Chef? Vamos desafiar todos num desafio semanal em que colocamos ingredientes à disposição dos transeuntes com um tema semanal baseado numa combinação do Chef Henrique Sá Pessoa. Cada pessoa terá de criar um pequeno prato e dar-lhe um título. Serão seleccionados os três pratos mais originais para colocar à votação no facebook. Os melhores irão à final de dia 31. Esta semana o desafio é fazer pratos com requeijão e sardinhas. Vai ficar em casa, ou vem cozinhar à Baixa-Chiado PT Bluestation?

8

4ª

10/17h

### CAMPO DE OURIQUE, BAIRRO DA COMIDA

Um bairro que se preza tem de ter um prato típico, neste dia mostramos Campo de Ourique e a relação dos seus restaurantes e gentes com os seus fantásticos doces. Faremos também um divertido estudo de opinião consigo sobre a comida e a cultura deste bairro típico de Lisboa.

9

5ª

### FILME HEADLESS NUN

10/13h

Tem 5 minutos? Hoje vamos ter um divertido filme para ver e rever na Baixa-Chiado PT Bluestation. Sente-se um bocadinho, aceite o nosso desafio e descubra o mistério desta Headless Nun de Nuno Sá Pessoa.

10

6ª

### MÚSICA PARA FAZER COMIDA: ELEKTRA ZAGREB

21/22h

Para todos os que adoram cozinhar mas não o conseguem fazer sem música, as sextas-feiras de maio serão a playlist perfeita para cozinhar com garra, originalidade, depressa ou devagarinho, como só música para fazer comida permite. Esta sexta o projecto musical Elektra Zagreb, apresenta as paisagens musicais da califórnia cheias de sol e hard pop, perfeita para fazer comida.

13

2ª

### HORA DAS LANCHEIRAS COM MERCADO 1143

12/14h

Na hora de almoço 4 Chefs da nova geração de restaurantes e projectos de comida original foram convidados pelo Chef Henrique Sá Pessoa para virem à estação, um por semana, e fazer showcooking com propostas económicas para quem passa fazer em casa e poder levar para o trabalho. Hoje é a vez dos petiscos da 1300 Taberna.

14

3ª

### AS RECEITAS DA PT BLUESTATION: QUEIJO DE AZEITÃO E ATUM EM CONSERVA

17h/19

Quer ser um Chef? Vamos desafiar todos num desafio semanal em que colocamos ingredientes à disposição dos transeuntes com um tema semanal baseado numa combinação do Chef Henrique Sá Pessoa. Cada pessoa terá de criar um pequeno prato e dar-lhe um título. Serão seleccionados os três pratos mais originais para colocar à votação no facebook. Os melhores irão à final de dia 31. Esta semana o desafio é fazer pratos com queijo de azeitão e atum. Vai ficar em casa, ou vem cozinhar à Baixa-Chiado PT Bluestation?

15

4ª

### BAIRRO ALTO, BAIRRO DA COMIDA

10/17h

Um bairro que se preza tem de ter um prato típico, neste dia mostramos o Bairro Alto e a relação dos seus bares, restaurantes e gentes com as suas fantásticas bebidas. Faremos também um divertido estudo de opinião consigo sobre a comida e a cultura deste bairro típico de Lisboa.

16

5<sup>a</sup>

### EXPOSIÇÃO DE ERVAS AROMÁTICAS VIVAS

12/19h

Exposição com ervas extraordinariamente fragrantas como o alecrim, o tomilho ou o manjeriço. A estação vai estar cheia de cheiros de ervas vivas e de produção nacional. Vamos também oferecer alguns raminhos para quem as quiser usar para cozinhar em casa.

17

6<sup>a</sup>

### MÚSICA PARA FAZER COMIDA: MIGUEL SÁ PESSOA

18/19h

Para todos os que adoram cozinhar mas não o conseguem fazer sem música, as sextas-feiras de maio serão a playlist perfeita para cozinhar com garra, originalidade, depressa ou devagarinho, como só música para fazer comida permite. Esta sexta, Miguel Sá Pessoa e Irina Furtado estarão na estação a mostrar alguns dos seus trabalhos.

20

2<sup>a</sup>

### HORA DAS LANCHEIRAS COM DECASTRO & SUSHI ALENTEJANO

12/14h

Na hora de almoço, quatro Chefs da nova geração de restaurantes e projectos de comida original foram convidados pelo Chef Henrique Sá Pessoa para virem à estação, um por semana, e fazer showcooking com propostas económicas para quem passa fazer em casa e poder levar para o trabalho. Sushi alentejano? Hoje pode crer e aprender.

21

3<sup>a</sup>

### AS RECEITAS DA PT BLUESTATION: QUEIJO DA SERRA E AZEITONAS

17/19h

Quer ser um Chef? Vamos desafiar todos num desafio semanal em que colocamos ingredientes à disposição dos transeuntes com um tema semanal baseado numa combinação do Chef Henrique Sá Pessoa. Cada pessoa terá de criar um pequeno prato e dar-lhe um título. Serão seleccionados os três pratos mais originais para colocar à votação no facebook. Os melhores irão à final de dia 31. Esta semana o desafio é fazer pratos com queijo da serra e azeitonas. Vai ficar em casa, ou vem cozinhar à Baixa-Chiado PT Bluestation?

22

4<sup>a</sup>

### MOURARIA, BAIRRO DA COMIDA

10/17h

Um bairro que se preza tem de ter um prato típico, neste dia mostramos a Mouraria e a sua relação com as sardinhas tão típicas. Faremos também um divertido estudo de opinião consigo sobre a comida e a cultura deste bairro dos mais típicos de Lisboa.

23

5<sup>a</sup>

**DESAFIOS DO HENRIQUE: TEATRO KIND OF A BLACK BOX**

15/17h

Apresentação de Performance de teatro deste projecto que tantas propostas já realizou. Venha descobrir o melhor das propostas teatrais que a cidade tem para lhe oferecer.

24

6<sup>a</sup>

**MÚSICA PARA FAZER COMIDA: SAMPLADÉLICOS COM SÍLVIO ROSADO E TIAGO PEREIRA**

21/22h

Para todos os que adoram cozinhar mas não o conseguem fazer sem música, as sextas-feiras de maio serão a playlist perfeita para cozinhar com garra, originalidade, depressa ou devagarinho, como só música para fazer comida permite. Esta sexta o novo projecto musical de Tiago Pereira, Sampladélicos, apresenta a ficção científica da música portuguesa. Música perfeita para fazer comida, aqui ou no espaço.

27

2<sup>a</sup>

**HORA DAS LANCHEIRAS COM SPICE INVADERS**

12/14h

Na hora de almoço 4 Chefs da nova geração de restaurantes e projectos de comida original foram convidados pelo Chef Henrique Sá Pessoa para virem à estação, um por semana, e fazer showcooking com propostas económicas para quem passa fazer em casa e poder levar para o trabalho. Hoje é a vez do spice invader Jorge Meneses vai invadir a sua hora de almoço.

28

3<sup>a</sup>

**AS RECEITAS DA PT BLUESTATION: QUEIJO DA ILHA E MARMELADA**

17/19h

Quer ser um Chef? Vamos desafiar todos num desafio semanal em que colocamos ingredientes à disposição dos transeuntes com um tema semanal baseado numa combinação do Chef Henrique Sá Pessoa. Cada pessoa terá de criar um pequeno prato e dar-lhe um título. Serão seleccionados os três pratos mais originais para colocar à votação no facebook. Os melhores irão à final de dia 31. Esta semana o desafio é fazer pratos com queijo da ilha e marmelada. Vai ficar em casa, ou vem cozinhar à Baixa-Chiado PT Bluestation?

29

4<sup>a</sup>

**ALFAMA, BAIRRO DA COMIDA**

10/17h

Um bairro que se preza tem de ter um prato típico, neste dia mostramos Alfama e a sua fama com os petiscos. Faremos também um divertido estudo de opinião consigo sobre a comida e a cultura deste bairro dos mais típicos de Lisboa.

30

5ª

### DESAFIOS DO HENRIQUE: PROVA CEGA

10/13h

Acha que o seu olfato é perfeito e que o seu palato é infalível na hora de temperar? Desafiamos todos a usarem uma venda e apenas com o sentido do olfato provarem vários ingredientes e adivinharem, um a um, o que são. Quem conseguir adivinhar mais ingredientes ganha um livro do Henrique Sá Pessoa. Arrisca?

31

6ª

### A CULTURA DA COMIDA - FINAL DAS RECEITAS DA PT BLUESTATION

17/19h

O conhecido Chef Henrique Sá Pessoa estará na estação, antes da hora do jantar, com 8 cozinheiros amadores que durante 4 semanas estiveram na estação a desenhar e cozinhar receitas na PT Bluestation durante o mês de maio. O Chef Henrique Sá Pessoa irá ajudar a dar um toque final a todas as receitas e a ajudar a servir que por ali passa, para que todos possam votar na receita que acharem melhor. Será o Chef com a ajuda do público a escolher os vencedores. O extraordinário prémio será um jantar para duas pessoas no restaurante Cais da Pedra.