



Millésime Madrid. Portugal na alta roda da gastronomia

Numa das referências da gastronomia mundial, Portugal foi o país convidado e brilhou. Lisboa pode ter um Millésime em 2010

ANTÓNIO MENDES NUNES
mendes.nunes@ionline.pt

Tem a graça de um toureiro, a poesia de um dançarino de flamengo e a precisão de um bom cirurgião. Com golpes rápidos e determinados corta finas lascas de presunto, que depois dispõe ao longo da lâmina de uma espada, o seu prato de serviço. Chama-se Florêncio Sanchidrián, tem o título de “embaixador mundial do presunto ibérico” e vimo-lo actuar na última edição do Millésime Madrid, que decorreu há duas semanas na capital espanhola, pela primeira vez com a presença de um país convidado, Portugal.

Ao lado das iguarias apresentadas por alguns dos melhores chefes espanhóis estiveram quatro chefes portugueses (José Avillez, Vítor Sobral, Henrique Sá Pessoa e Bertílio Gomes), que mostraram alguns dos nossos sabores e saberes.

Mas será assim tão importante esta presença no alto mundo da gastronomia, quando sabe-

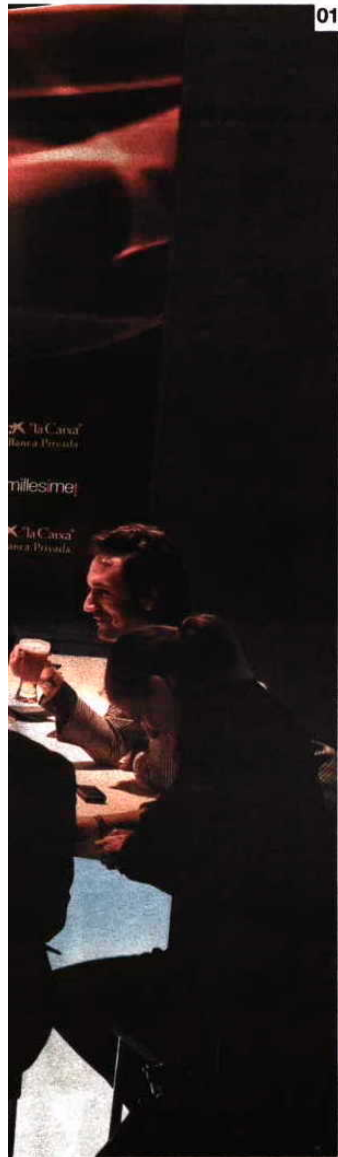
mos que a maior parte dos portugueses (e dos espanhóis e, vá lá, dos naturais de todos os outros países ditos desenvolvidos) jamais irão provar a cabidela com foie gras, o polvo com batata-doce e salicórnias ou as ameijoas à Bulhão Pato com citronela e gengibre que os chefes portugueses apresentaram?

É importante, sem dúvida, porque, se Portugal tem potencialidades no turismo de qualidade, a verdade é que lá fora ninguém nos conhece. Não temos notoriedade e mesmo no país vizinho, perante pessoas curiosas, que estão habituadas a provar comida de alto gabarito, quando se fala em Portugal vêm à baila o bacalhau e praticamente mais nada.

Espanha soube apostar forte no turismo. Primeiro no de massas, e o Sul de Espanha tornou-se conhecido em todo o mundo desde o início da década de 1960. Depois pensaram mais alto e lançaram-se no turismo de qualidade e o sucesso também veio. Neste momento, o país vizinho tem

um dos maiores lotes de grandes mestres de cozinha do mundo inteiro, com a grata particularidade de terem sabido aproveitar a onda da globalização para sair dela e divulgar a sua cozinha regional (da Galiza, da Catalunha, da Estremadura, do País Basco, enfim, de toda a Espanha), reinventada, modernizada, tratada por mão de artista.

Para divulgar esses feitos e esses talentos criaram uma série de eventos, um pouco por toda a Espanha, que se tornaram marcos incontornáveis do mundo gastronómico. O Madrid Fusión é a realização mais famosa de todas, onde os grandes chefes se concentram para mostrar o melhor das suas cozinhas. Este Madrid Millestone que decorreu entre 20 e 22 de Outubro, onde o i esteve a convite da organização, é feito pelas mesmas pessoas e dirigido pelos mesmos mestres cozinheiros que já se tornaram lendas, Adriá, Arzak, Santamaria ou Subijana, mas há uma pequena diferença: os chefes convidados por eles cozinham ali



01 José Avillez confeccionou muitos almoços e foi um dos quatro cozinheiros portugueses convidados

02 É um tomate verdadeiro, que passou pelas mãos de um chefe

03 O Pavilhão de Portugal, por onde passaram milhares de visitantes

D. R.



mesmo ao pé do público, não estão num palco. Pode conversar-se com eles, perguntar-lhes os segredos, saber das técnicas. Foi isso que os nossos chefes foram fazer a Madrid. Mostrar os nossos produtos a alguns milhares de pessoas muito bem escolhidas e determinantes, cada uma à sua maneira, no mundo da restauração e do turismo. Dar-nos notoriedade. Mostrar que vale a pena uma viagem a Portugal para comer polvo (coisa que muitos julgavam ser uma iguaria que só se encontrava na Galiza), por exemplo.

Com a facilidade que há em viajar, este tipo de turismo é cada vez mais importante, porque motiva gente que pode gostar, que sabe o que quer e consegue com as suas referências de exigência elevar todos os padrões. E que depois vai contar aos amigos.

E foi um pouco disso que já tivemos oportunidade de escutar no Madrid Millesime: "Em Portugal vocês têm ótimos sabores e chefes tão bons e tão pouco conhecidos. É uma pena."

Grande festival madrileno pode visitar Lisboa em 2010

●●● "Isto que acabei de comer é feito com sangue? Não sabia, mas é muito bom." Entre um ar espantado e divertido foi esta a resposta de Carmen Gómez, administradora de uma gasolneira espanhola, a Vítor Sobral (Tasca da Esquina, em Campo de Ourique, Lisboa), quando ele lhe explicou como era feita a cabidela. Reações entusiásticas houve também às propostas dos outros chefes presentes. Bertílio Gomes (consultor do restaurante Casa da Comida, Lisboa), levou a Madrid o polvo com batata-doce de Aljezur (a melhor do mundo, segundo as suas palavras e de Henrique Sá Pessoa (restaurante Alma, em Lisboa), e cozinhou amêijoas na cataplana, suculentas e temperadas com citronela e gengibre. Actuavam no stand de Portugal, onde também se podiam ver alguns dos melhores vinhos por-

tugueses, apresentados pelos mestres escanções João Pires (Hotel Capitol, de Londres) e Licínio Pedro Carnaz, do Hotel Ritz de Lisboa.

Era uma conjugação perfeita entre comida e vinho. Podiam provar-se, entre outros, Quinta do Vale Meão, Pintas, Quinta de Carvalhais Único, Luís Pato Vinha Formal, Redoma, Quinta do Monte d'Oiro, entre outros.

A infanta Pilar, irmã do rei Juan Carlos, visitou o nosso stand e provou um Alvarinho de Anselmo Mendes. Foi tal o apreço pelo vinho que mandou buscar uma garrafa para lhe acompanhar o almoço.

É que, para além da cozinha de degustação servida nos stands (com a presença de alguns chefes da nova geração de cozinheiros espanhóis), havia também uma equipa que preparava os almoços para 750 pessoas,

diariamente, servidos em três salas diferentes, com equipas diferentes. Numa delas estava integrado José Avillez, chefe do restaurante Tavares, de Lisboa, que apresentou várias cataplanas de inspiração algarvia e uma cabeça de xara com amêijoas e um borrego de leite, estes dois de clara influência alentejana, ambos servidos com vinho Madrigal 2007 da Quinta do Monte d'Oiro, que acompanhou os quatro primeiros pratos do almoço.

José Bento dos Santos, além do mais, um dos melhores produtores de vinhos portugueses (Quinta do Monte d'Oiro), foi a presença tutelar desta presença portuguesa em Madrid. Um sucesso, com Manuel Quintanero, presidente do Millésime, a anunciar a mais que possível realização de um Millésime em Lisboa já em 2010.

Casos

José Avillez

CHEFE DO TAVARES

"Somos um país pequeno e isso pode trazer-nos vantagens. Há é necessidade de nos unirmos, chefes de cozinha, produtores. Cada um para o seu lado não dá. Cada um para seu lado só pode fazer com que não sejamos conhecidos."

Vítor Sobral

CHEFE DA TASC DA ESQUINA

"A vinda ao Millésime foi a oportunidade de dar a conhecer sabores portugueses pouco conhecidos no estrangeiro, como a cabidela. Temos produtos óptimos e muito bons peixes, o que é uma grande vantagem."

Henrique Sá Pessoa

CHEFE DO RESTAURANTE ALMA

"Os espanhóis ainda têm uma imagem muito má da nossa cozinha e dos nossos chefes. Com esta vinda ao Millésime conseguimos mostrar que temos uma cozinha criativa e moderna, embora baseada nos nossos sabores mais tradicionais."

Licínio Pedro Carnaz

ESCANÇÃO DO HOTEL RITZ

"Actualmente, com a divulgação das mesmas castas e das mesmas técnicas, os vinhos são cada vez mais iguais. Isso é mau, mas a culpa também é dos consumidores, que exigem vinhos mais fáceis, e os produtores acabam por isso ao seu encontro."



Ⓢ Mais

Nós, os outros e o desporto

Madrid Portugal brilhou na alta roda da gastronomia **P. 38**