

"PESSOAS SEM VÍCIOS TÊM POUCAS VIRTUDES"

# VÍCIOS

ESPECIAL  
COMIDA

## Onde comem os chefes

Perguntámos a vários cozinheiros de renome  
quais os seus restaurantes de eleição

TEXTO KATYA DELIMBEUF



JOSÉ CARIA

Vitor Sobral preocupa-se em pagar um preço justo

Um chefe tem outro olhar sobre a comida e outra exigência que o comum comensal não tem. Por isso, quando o dia é de folga e é preciso escolher um sítio para satisfazer o apetite, não é qualquer um que serve. Falámos com vários chefes de talento comprovado e perguntámos-lhes onde vão quando lhes apetece um cozido à portuguesa ou uns pezinhos de coentrada.

Há pouca coisa que mais enerve Vitor Sobral do que comer mal e pagar muito. Como tal, e porque é “obrigado a fazer muitas refeições fora” em virtude das viagens, não há restaurante ou tasca onde entre sem saber o que o espera. Mais do que pagar pouco — “preocupou-me que o preço seja justo” —, o homem das múltiplas Esquinas tem locais de eleição onde gosta de levar os amigos, para lhes dar a provar o melhor da gastronomia portuguesa. É o caso do Baluarte do Sado, em Setúbal, onde regressa já há dez anos. “Quando quero comer peixe, passo antes no mercado, para o escolher, e seguimos para o Baluarte. Aí, gosto de dar a provar carapau-de-manteiga, sardinhas ou maçacotes, uns besugos pequeninos, que são difíceis de

encontrar. Também gosto dos salmónetes, e das eirozes grelhadas, umas enguias grossas.”

Em Cabanas, no Algarve, Sobral descobriu a Tasquinha do Polvo há cerca de dois anos, que só serve pratos do molusco. “Tem o famoso polvo de Santa Luzia, salteado ou em arroz.” O dono deste restaurante deixou-lhe um cartão quando visitou a sua Tasca da Esquina, e Sobral retribuiu a visita. Hoje, é cliente habitual quando ruma a Sul. Já quando o trabalho o leva para Norte, gosta de ir à Casa Inês comer umas tripas ou uns filetes de polvo ou de pescada. “Sou sempre tratado como um rei”, grajeja. Mas a verdade é que lhe agrada regressar àquela gastronomia “muito genuína”.

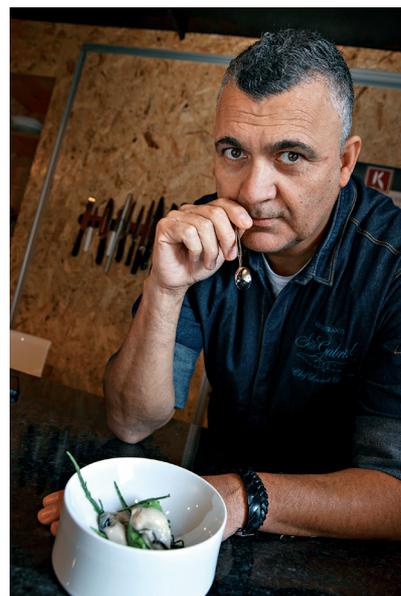
Miguel Castro e Silva, o portuense que se tornou mais conhecido com o Bull & Bear, mudou-se para Lisboa em 2009. Desde então, redescobriu a capital e as tascas que a povoam. Da sua seleção fazem parte A Marítima de Xabregas, aonde vai pelo bacalhau. “É um lombo altinho, bem assado, regado a azeite e com uns bons legumes”, descreve. No Areeiro, regressa de três em três meses ao Caçador, famoso pelas cabeças de

garoupa. Na companhia de um amigo regular, gosta de lá comer favas ou garoupa grelhada com legumes, classificando a cozinha como “descomplicada e a preço simpático”. Fora de Lisboa, o chefe que está ao leme dos restaurantes Less, no Príncipe Real e na Baixa, recomenda outro restaurante típico no Sabugal, o Robalo. “Aqui, grelha-se a carne

numa grelha suspensa por cima de uma fogueira de chão, onde se cozinha o cabrito ou o borrego”, conta. Com uma “boa garrafeira”, o espaço também se distingue pelos “enchidos próprios” e pelas saladas. Para Castro e Silva, estes ‘tascos’ cumprem um papel importante na gastronomia do país. “Esta cozinha lenta, de tacho ou de forno, é uma riqueza cultural”, considera.

#### FEITO COM AMOR

Já Alexandre Silva, o chefe do Loco, que em 2016 conquistou a sua primeira estrela Michelin, gosta de ir ao Maçã Verde, em Santa Apolónia (Lisboa), para “refeições simples e de muita qualidade”. Há mais de dez anos que lá vai, fruto dos tempos em que trabalhou na Bica do Sapato, ali ao lado. Destaca o bacalhau assado na brasa com salsa e azeite e as batatas a murro, os grelhados ou as massadas. Outro sítio que frequenta muito, por ser na rua abaixo do seu restaurante, o Loco, é o Flor da Estrela. “A equipa toda vai lá beber café antes do serviço e muitos almoçam lá. O senhor Germano tem comida caseira, e a mulher faz boa comida de tacho. Gosto especialmente dos jaquinzinhos fritos,



O chefe Leonel Pereira gosta de comer tapas

TIAGO MIRANDA



DIÁRIO DE UM PSQUIATRA POR JOSÉ GAMEIRO

## Abri-lhe os olhos

*Esta gente dos telefones tem sempre de inventar novas coisas, que nos complicam muito a vida*

**T**inha a convicção de que percebia de novas tecnologias, até me acontecer o que lhes vou relatar.

Sabia das suas fragilidades, conhecia mesmo alguns truques, isto de ver casais há muito tempo dá muito traquejo deste tipo de malandrices. Como criar identidades falsas e atrair a cara metade para conversas quentes é um dos recursos frequentes de maridos e mulheres ciumentos. Atualmente, o ciúme virtual é tão forte quanto o real...

A senhora tinha aquele ar mesmo de senhora. Muito bem vestida, saia e casaco clássico, sapatos de salto, lábios pintados, um cheiro a perfume que deixou rasto durante umas horas depois de sair. Parecia uma pessoa muito bem consigo própria, talvez uma mulher feliz.

— Venho cá para me ajudar, acho que dei cabo do meu casamento. Sabe, são 30 anos de relação, uma família estável, daquelas relações que já não existem.

Apeteceu-me dizer-lhe, existem sim, somos muito influenciados pelos media especulativos, que nos querem fazer acreditar que, agora, os casamentos acabam depressa. Mas calei-me, não estava ali para discutir sociologia da família.

— O meu marido era, antes de casar, um grande gabiru, sabe senhor doutor, daqueles que passam a vida a olhar. Nos primeiros tempos senti-me segura, talvez os primeiros cinco anos, depois comecei a desconfiar. Quando vieram as novas tecnologias, aprendi depressa a usá-las para o controlar. Via-lhe as mensagens, pedia a uma amiga para o tentar seduzir no Facebook, ele deixava muitas vezes o telemóvel em cima da mesa da casa de jantar, ou quando ia dormir, coscuvilhava-lhe tudo. Saber o código para desbloquear o telefone nunca foi difícil para mim. Mas esta gente dos telefones tem sempre de inventar novas coisas, que nos complicam muito a vida. Imagine que agora o meu marido tem um telemóvel novo que só abre quando reconhece a cara dele. Olhe, senhor doutor, desde aí tenho-me sentido muito mal e, desculpe-me a expressão, mas como dizem os meus netos, só fiz porcaria.

Confesso que fiquei curioso, mas controlei-me...

— Primeiro tentei pôr-lhe o telemóvel à frente enquanto ele estava a dormir, mas não abria, percebi que tinha de ter os olhos abertos. Depois falei com quem sabe, não havia outra solução, de olhos fechados não abre. Comecei a ficar cada vez mais ansiosa, ele tinha comprado, de certeza, este telefone para me poder trair.

Aqui percebi, mais uma vez, como as novas tecnologias podem tornar as pessoas delirantes e num sofrimento terrível.

— Sabe o que é que fiz? O mesmo que já tinha feito com a impressão digital. Com uma foto dele mandei fazer uma máscara com olhos de vidro. E funcionou, mas aconteceu uma desgraça. Acordou com a máscara posta, desatou a gritar: morri, morri. Olhe, teve de ser internado, ainda lá está, não há meio de dizer que está vivo. E como uma desgraça nunca vem só, ontem, quando fui visitá-lo, encontrei-o no jardim aos beijos na boca à minha irmã. Bendita a hora em que decidi ser psiquiatra... ●

josemanuelgameiro@sapo.pt

dos secretos de porco preto e da cabidela”, confessa. A Sul, em Vila Nova de Milfontes, gosta de rumar à Tasca do Celso. Por influência da mulher, que passou férias no Alentejo muito tempo, compraram ali casa o ano passado, em frente ao restaurante. Já eram clientes habituais, contudo. “É tudo feito com amor, muito genuíno. Os produtos do interior e da costa são excecionais, com destaque para o borrego, os arrozos e o peixe grelhado. Também tem uma boa garrafeira. Das muitas vezes que lá fui, nunca saí desiludido.” Só isso é muito.

Apesar do ritmo de trabalho frenético — ou não falássemos já em 11 restaurantes, entre Lisboa e Porto — José Avillez (Belcanto, 2 estrelas Michelin) ainda consegue comer fora de vez em quando. Quando o faz, gosta de ir ao Zé da Mouraria (Lisboa), um “local com ambiente bem típico e mesas muito próximas”. “Tem imensos turistas, mas mantém ainda muitos locais”, continua. Lá, o chefe sugere “o delicioso prato de bacalhau servido às sextas e sábados, ou umas iscas maravilhosas”. No Porto, Avillez gosta de ir até à Adega de São Nicolau. “Se ficarmos na varanda, na mesa da ponta, do lado do rio, temos uma vista fabulosa para o Douro. A fachada é tradicional e o interior moderno, o pessoal é muito simpático e castiço”. Para ele, a não perder, são “as pataniscas de polvo com o arroz do mesmo”.

Quando os destinos apontam para Sul, a escolha de Avillez recai na Casa da Igreja, em Cacela Velha. “É uma das aldeias mais bonitas de Portugal, com uma vista incrível”, considera. “Aconselho a evitar julho e agosto, para que possam sentir a calma.” Com bancos corridos e mesas familiares, o chefe recomenda as “ostras, amêijoas, marisco fresco e com boa qualidade”, que ligam tão bem com férias.

O chefe algarvio Leonel Pereira (São Gabriel, 1 estrela Michelin) gosta, na sua terra, de comer umas tapas no Míngus, em Tavira. “Conheço o chefe, Jorge Rodrigues, já há uns anos, de vários concursos de gastronomia de que fui júri.” Numa casa típica da vila piscatória, Leonel mata a gula com a barriga de atum grelhada com açorda de amêijoas, o risotto de robalo com espumante, as bochechas de porco estufadas com batata doce frita, a muxama com alho e orégãos ou a alheira de caça com ovos de codorniz — sempre em dose de petisco. No outro extremo do país, em Bragança, há mais de uma década que ruma religiosamente ao

D. Roberto, de Alberto Fernandes, degustar uma “trilogia de bísaro”. Nesta “casa de pedra que parece a da avozinha, com lareira e 14 ou 15 lugares, parece que estamos em família”. Também lá confeccionam “ovelha churra galega, por encomenda, que é das melhores coisinhas que comi”, afiança. O dono já é um amigo. Aqui, todos têm uma função: a tia, por exemplo, faz um gelado de marmelo e um pudim branco (feito com queijo de ovelha) que são qualquer coisa... “Quando lá vou, já sei que engordo pelo menos 3 quilos numa semana.”

No caso de João Rodrigues, chefe do restaurante Feitoria (1 estrela Michelin), não perde a oportunidade, quando ruma ao Algarve, de ir ao Cantarinha do Guadiana, em Alcoutim, na fronteira com Espanha. “Vou lá nas férias com os miúdos, comer ensopado de enguia com hortelã da ribeira.” “A viagem já vale a pena só pela paisagem.” Subindo pelo país, também gosta de parar em Montachique, perto de Mafra, na Tasca do Petrol. “Costumo ir no verão, também com a família. Fui aconselhado pelo chefe Leonel Pereira, e é realmente um sítio único”, conta. “O cabrito é muito bom.”

Em Lisboa, destaca o Maçã Verde, à semelhança de Alexandre Silva, pela “lampreia, a cabidela e os secretos”, e pela amizade — “grande senhor Zé”, confessa... “O Das Flores, pelas iscas com elas e pelo pudim caseiro, de morrer”. “É aquele sítio do dia a dia com comida ótima e gente do bairro”, resume. Já na Invicta, não dispensa os cachorrinhos da Batalha. “Fui lá com o Rui Martins, tentar perceber quantos comia de seguida”, graceja. “É uma casa singular, e os cachorrinhos são únicos...” Outra experiência profissional, a iniciativa no comboio The Presidential, deu-lhe a conhecer um local que passou a frequentar: a Casa Guedes. “Foram os chefes do Porto que ma deram a conhecer”. A sanduíche de porco é o prato que destaca. “Foi o início de uma grande noite entre amigos”, conta. Porque afinal, a comida serve sobretudo esse propósito: o de conviver, com alegria, em torno de uma mesa.

Os restaurantes favoritos dos chefes tornar-se-ão, este ano, uma tendência. É por isso que o Boa Cama Boa Mesa lançou um guia (“Tascas e Petiscos”), no qual mais de duas dezenas de chefes dão a conhecer as tascas e tabernas onde gostam de ir e quais os petiscos imperdíveis em cada uma delas. ●