

**Alexandre Silva**

Chef do restaurante Bocca

## «Uso muito algas para fazer caldos de peixe.»

É desde Fevereiro de 2007 *chef* de cozinha do restaurante **Bocca**. Trabalhou nos grupos Tivoli, Real e Sofitel e passou pelo **Bica do Sapato**. Foi Chef Revelação em 2009.



«Sou português e tenho de lutar pelos produtos portugueses, temos a carta aberta a muitos produtos, mas o fornecimento chega dois dias depois. Ou então encomendo oito quilos de minicurgete e na semana seguinte já não há, não fui avisado, tenho que mudar a carta. Tem de se puxar as orelhas aos produtores, se querem que os cozinheiros usem produtos portugueses têm de se esforçar um bocadinho. Porque é que um cozinheiro em Espanha ou em França consegue produtos portugueses e eu não consigo? É uma luta, não é nada fácil.»

«**P**rodutos que já fizeram parte da cozinha portuguesa, o que já ninguém usa, é o que mais me interessa. Os fornecedores deviam ter iniciativa, bater à porta dos cozinheiros e desafiá-los. Neste momento, trabalho com um produtor holandês, da região de Tábua, que se dedica aos “produtos esquecidos” e a quem compro tubérculos, raízes, ervas.»

«Sou português e tenho de lutar pelos produtos portugueses, temos a carta aberta a muitos produtos, mas o fornecimento chega dois dias depois. Ou então encomendo oito quilos de minicurgete e na semana seguinte já não há, não fui avisado, tenho que mudar a carta. Tem de se puxar as orelhas aos produtores, se querem que os cozinheiros usem produtos portugueses têm de se esforçar um bocadinho. Porque é que um cozinheiro em Espanha ou em França consegue produtos portugueses e eu não consigo? É uma luta, não é nada fácil.»

«A **manteiga de Azeitão**, por exemplo, existe a DOC e as outras que são igualmente boas, mas não são certificadas. Os pequenos produtores têm que ser mais humildes e lutar para terem os seus produtos reconhecidos.

Um bom exemplo é a Maria José da Quinta do Poial, que ao longo do tempo criou uma relação com todos os *chefs*, conseguindo assim uma grande diversidade nos produtos que cultiva. Aqui no Bocca usamos a **flor de sal de Castro Marim** porque um dia o produtor nos ligou a dar a conhecer o seu produto. É uma pessoa que herdou o negócio do avô e que tem de tal maneira paixão pelo que faz que luta pela sua marca.»

«Na época dos cogumelos temos os cantarelos e boletos que vão primeiro para França e depois voltam para cá para serem vendidos. A culpa é do produtor, que não quer arriscar-se a vendê-los primeiro cá. É como o **cabrito da Serra da Gralheira**, quando chega a Primavera consigo dois cabritos para o restaurante, nem mais um!»

«Uso muito algas para fazer caldos de peixe. Antes de encontrar um fornecedor do Montijo, que faz criação de todo o tipo de algas, tinha que as mandar vir da Holanda, da França, do Norte de Espanha. Vinham salgadas, mas agora, devido à proximidade, posso usá-las frescas. Com a nossa costa imensa há que incentivar o uso destes produtos, que podem ter melhor qualidade quando usados frescos.»

