

Em português nos entendemos

Na vizinhança de dois restaurantes os produtos nacionais e a gastronomia desse jeito deitam cartas. No caso do Bocca, Alexandre Silva está sempre a surpreender. Vide a sua nova carta! À maneira portuguesa está também o novo espaço do Campo Real, ao leme António Almeida. Aquilo já não é só paisagem, agora é também gastronomia.



RICARDO MORAIS



ALEXANDRE SILVA



RESTAURAÇÃO REAL



ANTÓNIO ALMEIDA



TEXTO EDUARDO MIRAGAIA

Bandeira ao alto... é que ao cabo de três anos de existência o restaurante lisboeta Bocca aposta essencialmente nos produtos portugueses. Ao leme está o chefe Alexandre Silva e lança: «O objectivo a que nos propomos é de que, até ao final do ano, 90 por cento dos ingredientes utilizados na confecção de todos os pratos sejam produzidos em Portugal».

Na sua nova carta sobressaem desde logo os nossos belíssimos espécimes atlânticos: cavala, salmonete, garoupa e atum açoreano, entre outros. Nas carnufas, *made in Portugal*, apreço para a vitela no forno com molho de ervas finas e alho sobre migas de batata e chouriço e legumes da época salteados, e abrir alas também para a codorniz estufada com cogumelos de primavera, ervilhas, batatinhas e um ovo escalfado.

Nesta *rentrée* fomos sujeitos e afoitos a testar uma meia dezena de pratos... Das vieiras ao pregado, do porco alentejano, até outros. Um especialmente colou-se à retina... o porco preto alentejano e o melão de Almeirim.

Tudo bem, a não ser a estranheza do melão ser sevidado na grelha. Vem o Alexandre à mesa e diz de sua justiça que tal foi inspirado pela avozinha. Ela sim a criadora do grelhado, tradição de Almeirim.

Outra aliciante do Bocca parte do consórcio tecido com mestre Luís Pato que contracena

INGREDIENTES SÓ PRODUZIDOS EM PORTUGAL

os seus vinhos com as iguarias boquenses. E até com um exclusivo espumante para a casa, encantatório Duet Bocca & Luís Pato 2010. O Luís que é frequentador assíduo, e só por isso leva selo de qualidade ao poiso. Mas, além dos dotes pujantes da cozinha do Alexandre, relevo altaneiro para o mestre-de-cerimónias dos vinhos, Ricardo Morais. De escanções da sua igualha estamos sedentos. Saravá Ricardo.

O dia, quase todo ele, bem gasto no Bocca,

outra sugestão acudia para a noitinha. Ala arriba até ao novo restaurante do Campo Real, para os lados de Torres Vedras. Aquilo é natureza a dar em barda e mais golfe... Faltava um restaurante a sério, que já lá está, aos comandos o chefe António Almeida. A cozinha portuguesa também em riste, não é preciso inventar ou armar ao pingarelho estrangeirado. O António também se deixou de estrangeirices, vai para trás o tempo em que capitaneou, em Manhattan, o The Thens. Carta de alforria bem escorada, no regresso à pátria, entre outros sítios, andou no Four Seasons Country Club, na Quinta do Lago, aceitou por bem o desafio do Campo Real. Não lhe doam as mãos... Guapa a sopa de espinafres com amêijoas e lentilhas, *mail* um *parfait* de morcela com maçã e molho de salsa frita, entre muitas outras prendas, é ir lá e espreitar a carta. Em suma, é a recriação da nossa cozinha, mas sem macular a matriz. Ainda um repto antonino: o comensal que lhe peça um prato especial a urdir com os produtos do dia. ♦