

FICHA TÉCNICA

Nome: Bocca
 Abertura: Fevereiro de 2008
 Proprietário: Pedro Aragão Freitas
 Gerente: Pedro Freitas
 Chefe de Cozinha: Alexandre Silva
 Subchefe: Miguel Palma
 Chefe de sala Escanção: Ricardo Morais
 N.º de empregados: 15
 N.º de lugares: 56
 Preço médio sem vinho: 50€
 Horário: de terça a sexta-feira das 12h30 às 14h30 e das 19h30 às 23h00. Sábado das 13h00 às 15h00 e das 19h30 às 23h00. Encerra aos Domingos e às segundas.
 Morada: Rua Rodrigo da Fonseca n.º 87 - D 1250 - 190 Lisboa
 Telefone: 213 808 383
 E-mail: reservas@bocca.pt
 Website: www.bocca.pt e www.kitchenbocca.blogspot.com



interprete um aguadeiro e sugira água aromatizada com poejos ou hortelã em complemento às 270 referências vnicas disponíveis, mais de cem a copo e 90 por cento nacionais. O cliente ao jantar, expressivamente estrangeiro, aprecia essa capacidade de criar ambiência, muito para além de servir comida. Daí a necessidade "criar mais serviço". Por um lado enriquece a experiência do comensal e por outro valoriza a brigada da sala, integrando-a melhor com a cozinha, as sopas do Bocca, por exemplo, são todas finalizadas na sala. Ao almoço a estrela é o menu executivo semanal, têm ainda a carta, duas a três por ano, e os menus de degustação (Calmamente ou Nas Calmas), sempre com referências tradicionais como a Codorniz estufada com cogumelos (já não de Primavera, mas os outonais boletos e cantarelos) ou Tártaro de borrego com sorbet de hortelã, puré de gema de ovo a 65°C e folha de arroz, ervas e flores. Mas assim que uma ementa arranca, "começamos a pensar na próxima nesse mesmo dia", as novidades desse trabalho estarão à mesa em meados de Outubro. Mais boas-novas? O piso inferior, onde funcionou sem grande sucesso o Gastrobar, irá ser rentabilizado. Workshops de vinho e cozinha ocuparão equipamentos e infra-estruturas e irão garantir ocupação à equipa. No Bocca, a transparência supera a janela da cozinha para a sala cosmopolita, decorada pela arquitecta Sílvia Reina Costa, estende-se. Em Março o mentor do projecto, Pedro Aragão Freitas, assumiu que no Bocca o chamado "preço escondido" no couvert, água e café, não fariam parte da factura paga pelo cliente, nesta carta a prática mantém-se. Os clientes, agradecem. ∞

"GASTRONOMIA É LUTAR PELOS PRODUTOS, PELOS FORNECEDORES, PELOS PRODUTORES", DIZ ALEXANDRE SILVA.

Orgulho e conceito

| Texto Sílvia Lazary de Matos | Fotografia Humberto Mouco

É um veloz e estável cruzeiro na cena da restauração lisboeta. A rota dos sabores da portugalidade e o orgulho no produto nacional levam a bom porto o projecto que começou centrado numa "cozinha do mundo". O Bocca hoje tem identidade. Lusa.

Alexandre Silva, 30 anos, é o nome a guardar dos três anos de funcionamento do restaurante lisboeta que arrancou seis estrelas (pontuação máxima) à Time Out Lisboa em 2008 e não mais parou. O feito, manter um chefe desde a abertura – bem mais do que pontuar exemplarmente numa revista –, é raro. Muito raro. Incluindo para o cozinheiro. "Antes [de trabalhar no Bocca], ficava um ano ou um ano e meio no mesmo sítio e depois ia-me embora, sobretudo pela monotonia" que se instalava na criatividade da cozinha, confessa Alexandre Silva. Hoje a "dificuldade" é outra: "gosto de aqui estar e não consigo ir-me embora desta casa, o que por agora não é um problema, mas ninguém é eterno numa cozinha", um sentimento partilhado pelos 15 colaboradores do estabelecimento, comprovado pela baixa rotatividade –

duas saídas, no primeiro ano. A estabilidade assegurada pela gestão de Pedro Aragão Freitas (proprietário) e do seu braço-direito e homónimo, Pedro Freitas, permitiu a maturidade da cozinha que devolveu o receituário do restaurante à matriz regional portuguesa e a consolidação profissional do chefe. " [Em 2008] era um bocado infantil, reconheço. A minha ideia era fazer uma cozinha do mundo e apostava apenas na qualidade do produto, não olhava se era português ou não, queria o melhor ao melhor preço e vivia obcecado com essa postura." Mas em 2010, pela altura da penúltima carta, deu-se o pleno. **A equipa pegou em todas as cartas e revisitou-as numa perspectiva portuguesa emancipadora, quer na confecção quer no produto, pretendido 90 por cento nacional até ao final do ano, ou seja, mais 30 do que a quota actual.** Será difícil, o foie gras é e continuará importado, por agora é servido em escalopes, figo Moscatel escalfado em Vinho Moscatel; mas para aumentar a margem, o borrego irlandês, proteína de duas propostas da carta, dá lugar ao rival luso (para gerir o

food cost, compram inteiro e dividem peças com Henrique Mouro, vizinho no Assinatura). Também à Vitela [outrora holandesa] no forno, com molho de ervas finas e alho sobre migas de batata e chouriço e legumes da época, trocou-se o tubérculo: roxo por olho-de-perdiz e o enchido, antes corrente, deu lugar a um IGP de Portalegre, "as coisas funcionam melhor, mesmo ao palato é diferente", confirma o autor culinário do Bocca.

DESCONSTRUIR PARA INTERPRETAR

A técnica é unicamente um meio para atingir algo mais complexo – ideal. A cozinha conceptual, como defende Massimo Bottura [italiano, chefe do Osteria Francescana], a quem Alexandre atendeu no Madrid Fusión e admira, é o caminho. "O conceito é o mais importante". Com sobremesas directamente relacionadas com a interpretação do sabor, mais do que com a espectacularidade cirúrgica da técnica. Por exemplo, a Horta Doce deita sobre uma terra de chocolate, tomate cristalizado, abóbora caramelizada, pudim de cenoura, gelado de aipo e torrões de chocolate, uma paleta ultra-texturada e interligada à boa prática da cozinha (e menos da pastelaria). "Pegamos numa ideia, desconstruímos e começamos de novo". Sardinha assada com salada algarvia? Um maçarico empresta o calor da grelha ao peixe, o carvão é antes um pão de choco adocicado, cortando assim acidez nos elementos da salada – tomate, cebola, pepino – servidos em creme, numa entrada.

Na segunda quinzena do mês há um menu dedicado às vindimas. Talvez com "um fumo" das vides, talvez Ricardo Morais (escanção)



O trabalho de Massimo Bottura e René Redzepi inspira o chefe.