

# Alexandre Silva

## Cozinha de emoções

~ CUISINE OF EMOTIONS

TEXTOTEXT MARIA HELENA DUARTE TRADUÇÃOTRANSLATION DANIELA OLIVEIRA FOTOGRAFIAPHOTO ALEXANDRE SILVA / D.R.

Foi quase por acaso que Alexandre José Duarte Silva, jovem Chef de Cozinha do restaurante Bocca, com apenas 30 anos, entrou no mundo da gastronomia. A forte ligação com a terra, com os produtos, a educação o respeito por eles, foram entrando na sua vida quase sem se dar conta, aliás o Chef não deixa de salientar que se "pode cozinhar quase tudo, o segredo é só um... conhecer bem o produto". Para além da cozinha a outra grande paixão de Alexandre Silva é a fotografia. No momento de escolher uma delas, escolheu o caminho da cozinha, a fotografia permaneceu um hobby, aliás, algumas das imagens que pode ver nestas páginas são da sua autoria. E, na minha opinião, escolheu muito bem! Prova disso é o trabalho que atualmente desenvolve no restaurante Bocca, em Lisboa, e as distinções já alcançadas: Garfo de Ouro, do Guia Boa Cama Boa Mesa, nos anos de 2008, 2009 e 2010; e Medalha de Ouro no concurso Gastronomia com Vinho do Porto, em 2009. No seu currículo estão os Hotéis Tivoli, Hotéis Real, Restaurante Bica do Sapato, Hotel Sofitel, entre outros, e a atividade como formador na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.

"O que mais me motiva é o facto de poder trabalhar num sítio onde posso fazer o que, realmente, gosto e quero fazer: poder inovar constantemente e criar conceitos diferentes do que as pessoas estão habituadas", confessou à Paixão pelo Vinho, acrescentando que, tendências à parte, gosta de trabalhar o produto e tentar descobrir a melhor técnica, ou técnicas, de confeção". "Para mim existem dois tipos de cozinha: a boa e a má. E a minha tendência é fazer a boa", destacou.

A cozinha contemporânea está na sua eleição, pois existe uma preocupação com tudo, desde o produto, ao prato onde se vai servir, ao vinho que se serve, e muitas outras coisas. "Ninguém disse que cozinhar era fácil", garantiu o Chef.

Perguntámos qual o projeto onde esteve envolvido que mais o inspirou, a resposta chegou rápida: "O Bocca sem dúvida, não só porque nunca foi castrador no que respeita à criatividade, mas também porque trabalho com a melhor equipa do mundo, a minha equipa!".

"Inspiro-me em tudo o que vejo e ouço, basicamente em tudo o que sinto, num filme, numa música, na família, nos amigos, numa pedra do chão, nas memórias... principalmente nas memórias, o meu avô foi muito importante

na minha vida, inspiro-me nele na maioria das vezes". E continuou, afirmando que não tem limites para a criatividade: "Sei o que posso fazer e o que não posso, consigo ter mão em mim, sou um sonhador q.b., é importante ir criando uma habitação, não gosto de choques, por isso a criatividade também é continua, mas se penso num prato muito inovador que sinto que ainda não o posso mostrar, por ser demasiado irreverente, guardo-o para a carta seguinte".

No restaurante Bocca pratica-se uma cozinha de vanguarda, diferente, divertida, "sem preconceitos, o serviço é dos melhores que existe em Portugal", garante Alexandre Silva. A equipa da Paixão pelo Vinho esteve lá e teve a oportunidade de degustar vários pratos, de facto, confirmamos que assim é. Uma mais-valia do Bocca é o serviço, particularmente a figura do escação, aqui representada pelo Ricardo Morais, que "veio trazer uma nova dinâmica e serviço de vinhos". Para Alexandre Silva um escação é de fundamental importância num espaço como o Bocca, e estou certa, faz falta em quase todos os que ainda não têm. Isto porque "o vinho influencia a degustação de um prato em todos os sentidos", garante o Chef. "A comida e os vinhos complementam-se, para mim é impensável ter uma experiência gastronómica sem que o vinho esteja presente: é a relação perfeita. Agora, se um vinho não se adequar ao prato, podemos ter um momento estragado", destaca.

Questionado sobre o futuro da gastronomia em Portugal, Alexandre Silva, garantiu-nos que é promissor, havendo um longo caminho a percorrer, com muitas uniões para fazer, pois "a união faz a força", e isto porque "os cozinheiros devem ser mais unidos, e assim aprender muito mais". O Chef explicou que "já existem grandes trabalhos de cozinha por este país fora, grandes cozinheiros com conceitos bem definidos e que não precisam de provar nada a ninguém. Mas, apesar disso, entende que a nossa gastronomia é mal promovida, sem que para tal se possam encontrar razões. "Temos cozinhas em Portugal que estão ao nível do que de melhor se faz no mundo". Como em tudo, acrescenta, "também temos outras que precisam, na minha opinião, de amadurecer e de se reinventarem".

E deixa um desabafo: "Nós, portugueses, sempre tivemos a tendência de criticarmos o que é nosso e o que fazemos, e não é só de agora, já o Camões faz referência a isso nos Lusíadas, com os



'Velhos do Restelo'. Tenho clientes estrangeiros no Bocca que nos dizem que estamos tão bons ou melhores que algum restaurante estrelado em que estiveram, e agora eu pergunto: o que falta para saberem que estamos aqui? E tenho a resposta - boa promoção!", deixando o recado a quem lhe compete, pois "os cozinheiros já fazem o trabalho deles".

Mas afinal o que será para o Chef Alexandre Silva um momento perfeito? "É perfeito quando consigo tirar o máximo proveito de todos os meus sentidos, a maior parte das vezes sem me aperceber que isso acontece". E se tivesse poderes mágicos será que mudava alguma coisa? "Mudava muita coisa, mas não estava a ser justo para o resto da humanidade, por isso mudava só coisas que me prejudicaram no passado. Há quem diga que não se arrepende de nada, já eu arrependo-me de muita coisa". •

It was almost by accident that Alexandre José Duarte Silva, the young Chef of the Bocca restaurant, just 30 years old, joined the gastronomy world. His strong connection to the land, to the products, the education, the respect for them were instilled in him without him noticing, in fact the Chef points out that "one can cook almost anything, the secret is just... to know the product well." Besides the kitchen, another passion of Alexandre Silva is photography. When he had to choose one of them, he chose the kitchen, photography remained a hobby, and in fact some of the pictures you can see on these pages were taken by him. And, in my opinion, he chose wisely! Proof of that is the work he currently is doing at Bocca, in Lisbon, and the awards already won: Gold Fork, of the Boa Cama Boa Mesa Guide, in the years of 2008, 2009 and 2010; and Gold Medal in the competition Gastronomy with Port Wine, in 2009. He previously worked in the Tivoli hotels, Real hotels, Bica do Sapato restaurant, Sofitel hotel, among others and has experience as trainer in the Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa (School of Hospitality and Tourism of Lisbon). "What motivates me the most is the fact of being able to work in a place where I can do what I really love and want to do: to be able to constantly innovate and create different concepts from what people are used to," he confessed to the Wine Passion, adding that, ignoring the trends, he loves to work the product and try to find the best preparation technique or techniques." "In my opinion, there are two types of cuisine: the good and the bad. And I tend to do the good one," he pointed out.

Contemporary cuisine is the cuisine of his choice, since there is a concern with everything, from the product to the dish one is serving, to the wine accompanying it and many other elements. "No one said cooking was easy," the Chef said.

We asked him what was the project in which he was involved that inspired him the most and the answer was prompt: "Bocca undoubtedly, not only because it never hindered my creativity, but also because I work with the best team in the world, my team!".

"I am inspired by everything I see and hear, basically by everything I feel, by a movie, by a song, by family, by friends, by a rock on the floor, by the memories ... especially by the memories,

my grandfather was very important in my life, I am inspired by him most of the time." And he continued, saying that there is no limits for creativity: "I know what I can and cannot do, I can control myself, I am a moderate dreamer, it is important to get used to things, I do not like shocks, therefore creativity is also continuous, but if I think of a very innovative dish that I feel I cannot show it yet, because it is too irreverent, I keep it to the next menu."

At Bocca restaurant one does an avant-garde, different fun cuisine, "without being biased, the service is one of the best in Portugal," Alexandre Silva guarantees. The Wine Passion magazine was there and had the chance to taste several dishes and we confirm that it is in fact so. An advantage of Bocca is the service, especially the role of the sommelier, here represented by Ricardo Morais, who "brought a new dynamics and wine service." According to Alexandre Silva a sommelier is of vital importance in a space like Bocca, and I am sure that it is missed in the restaurants that still do not employ one. Because "wine influences the tasting of a dish in every aspect," the Chef guarantees. "Food and wine complement each other, for me it is unthinkable to have a gastronomic experience without wine being included: it is the perfect relationship. Now, if a wine is not adequate to the dish, we can ruin the moment," he points out. Questioned about the future of gastronomy in Portugal, Alexandre Silva assured us that it is promising, yet there is still a long way to go, with a lot of common ground to be found, since "united we stand, divided we fall," and because "chefs should stay together and in this way learn a lot more."

The Chef explained that "there are already great cuisine works all over the country with well defined concepts and that have nothing to prove to anyone. But, despite that, he thinks our cuisine is poorly promoted, without being a reason for that. "We have restaurants in Portugal that are at the same level of the best that is done all over the world." Like in everything, he adds "we also have others that need, in my opinion, to mature and reinvent themselves."

And he makes a challenge: "We, Portuguese, have always tended to criticise what is ours and what we do and this is not something new, already Camões mentions that in The Lusíads, with the 'Velhos do Restelo' (characters representing pessimism). I have foreign clients at Bocca that tell us that we are as good or even better than any awarded restaurant that they have visited and now I wonder: what is lacking for them to know we are here? And I have the answer - good promotion!", leaving the message for those who can do something about it, since "the chefs already do their own work." But after all what is according to Chef Alexandre Silva a perfect moment? "It is perfect when I can take most advantage of all my senses, most of the times without even realizing that happens". If you had magic powers would you change anything? "I would change a lot of things, but I would not be fair with the rest of mankind, so I would just change things that have hurt me in the past. There are those who say that they have no regrets, but I have plenty of them." •



4 Pax ~ 4 Portions



#### INGREDIENTES

600g Salmonete; 600g cavala; 300g tomate xuxa; 200g cebola; 40g alho; 100g pimento vermelho; 40g coentros; 200g berbigão; 250g mexilhão; 0,75lt vinho branco seco; 100g chalotas; 25g tomilho; 0,1dl azeite extra virgem; 1cl aguardente velha; 300g farinha de trigo; 2 ovos; 5g sal grosso; 2g pimenta preta; 2g flor de sal; 250ml vinagre vinho branco; 60g vieira fresca; 10g gengibre; 10g salicornia; 1cl natas 13%; 20g citronela; 1 limão; 50g alho francês;

#### PREPARAÇÃO

Arranjar o salmonete e a cavala, aproveitar as espinhas.

**Abertura dos bivalves:** num tacho colocar vinho branco, chalota previamente picada e tomilho, tapar e deixar levantar fervura, adicionar mexilhões e berbigões, tapar, deixar cozinhar até começarem a abrir. Reservar o caldo da abertura, retirar os bivalves das cascas, reservar.

**Molho de caldeirada:** num tacho colocar espinhas e cascas do berbigão e mexilhão, colocar tomate previamente laminado, alho, cebolas em 1/2 luas e coentros picados, temperar de sal, colocar um fio de azeite e aguardente, juntar vinho branco e um pouco de água, levar ao fogo em lume brando, quando levantar fervura, baixar o lume e deixar cozinhar por 30 min., reservar. Na altura de emplatado levantar fervura e servir.

**Massa dos Dumplings:** juntar farinha, ovos, um pouco de água morna na batedeira, amassar até ficar uma massa homogênea. Recheio dos dumplings: numa taça colocar berbigões e mexilhões cortados ao meio, vieiras previamente salteadas em azeite, juntar ao preparado. Utilizar para rechear os dumplings.

**Rechear os Dumplings:** Esticar a massa e cortar, colocar o recheio no centro, fechar e cozinhar no caldo da abertura dos bivalves. Servir de imediato.

**Para os peixes:** Juntar vinagre com a mesma quantidade de água e emulsionar, marinar a cavala dentro deste preparado durante 25 min., retirar e secar, na altura de emplatado, escalfar no caldo da abertura dos bivalves. Temperar o salmonete com limão, sal e pimenta, saltear num sauté com azeite.

## O Salmonete

CHEF ALEXANDRE SILVA

## The Red Mullet

#### INGREDIENTS

600g red mullet; 600g mackerel; 300g cherry tomato; 200g onion; 40g garlic; 100g red pepper; 40g coriander; 200g cockles; 250g blue mussels; 0,75lt dry white wine; 100g shallots; 25g thyme; 0,1dl extra virgin olive oil; 1cl brandy; 300g wheat flour; 2 eggs; 5g coarse salt; 2g black pepper; 2g fleur de sel; 250ml white wine vinegar; 60g fresh scallop; 10g ginger; 10g salicornia; 1cl cream 13%; 20g citronella; 1 lemon; 50g leek;

#### PREPARATION

Prepare the red mullet and the mackerel, keep the bones.

**Opening the Mussels:** in a pot mix white wine, the previously chopped shallot and thyme, cover and let it boil; add the cockles and blue mussels; cover; let it simmer until they start opening. Set the stock aside; remove the mussels from the shells, set aside.

**Fish Stew Sauce:** in a pot put the fish bones and the cockle and mussel shells, add the previously laminated tomato, garlic, half-moon chopped onions and chopped coriander, season with salt, drizzle with olive oil and brandy, finally add white wine and a bit of water; take to a gentle fire, when it boils, reduce the heat and let it simmer for 30 min., set aside. When it is time to plate up, bring it to a boil and serve.

**Dumpling Dough:** add flour, eggs, a bit of tepid water in the mixer, mix until you have a uniform dough.

**Dumpling Stuffing:** in a bowl put the cockles and the blue mussels cut in half, the shallots previously sautéed in olive oil, add to the mixture. Use to stuff the dumplings.

**Stuffing the Dumplings:** Roll the dough and cut it, place the stuffing in the middle, close and cook them using the stock from opening the mussels. Serve immediately.

**For the fish:** Add vinegar and water in equal parts and emulsify, marinate the mackerel in this mixture for 25 min., remove and dry, when it is time to plate up, poach it in the stock from opening the mussels. Season the red mullet with lemon, salt and pepper; sauté in olive oil.