

Eduardo Miragaia

Eduardo Miragaia é um jornalista com largos anos de experiência e epicurista assumido, que gosta de abordar algumas das coisas boas da vida.



O melhor que o verão nos trouxe

De Castro Marim à Herdade da Malhadinha Nova, passando pela nova carta do Bocca e os pastéis de nata da Aloma...

FOI UM REGABOFE PEGADO, um embevecimento tamanho. Olha a Andorinhado-Mar anã, lá vem aí o Alfaiate, a Galinha de Água, o Flamingo, a Cegonha branca, o Mergulhão, o Galeirão... Fui ao zoo? Nada disso, acontece tudo à borla na Reserva Natural do Sapal de Castro Marim e Vila Real de Santo António. Se só por si as aves valem a visita, o que nos levou à zona foi o sal marinho. Estóica gente que por estas alturas se embrenha na extração do mais puro sal. A malta muitas vezes peca pela falta de cultura destas arribanças. Veja-se, a talhe de foice: o sal marinho é o maior concentrado de minerais naturais. É o maior alimento que a natureza criou, na exata medida requerida pelas células. O outro sal comum mata, lentamente, mas mata. Num cardápio extenso, só para inglês ver... Dá energia para os músculos, compensa os prejuízos da má alimentação, diminui a acidez gástrica, estimula a circulação sanguínea, respiratória, centros nervosos, os rins e as vias urinárias, elimina os ácidos tóxicos, enfim, quem quiser saber mais rume a Castro Marim, os salineiros dão aulas teóricas e práticas. No entorno das férias, ditas, cá para o Kilas, são aquelas que me salvam dos horrores dos escaldões, esparramações de sol em que não se aprende nada. Por isso pés à viagem que me conduz mais a Norte, lugar certo na celestial Malhadinha Nova. Há anos que não punhamos lá os cotos e o que vislumbramos é um poiso altaneiro, coturno arriba! A família Soares tem pinta e sabe onde é que paira o bom: pelos vinhos cuidados na mestria do Luís Duarte, saravá, pela restauração assinada por Joachim Koerper, pelo azeite transcendente, filtrado ou não, e ainda mais, o seu hotel rural que é um brinquinho, poderosamente deitado à beira da paisagem alentejana. Só me chateia que muita rapaziada não tenha acedido ainda a este paradoro. E não levo comissão para os encómios. E chateia-me quando, regressado à cidade, dou com um amigo a quem conto o elixir da Malhadinha e manifesto o meu entusiasmo... E o tipo, cara esbodegada, como se eu estivesse chonê, pergunta que raio é essa coisa? Nunca bebeste um vinho da Malhadinha? Qual quê... Isto leva-me a duas outras espécies de perguntas que um dia me fizeram... Estas, sim, mais inefáveis: Quem foi o Che Guevara? E o que foi o 25 de Abril? Arre macho. Como ia dizendo e ao correr do marfim, já em plena Lisboa, assalta-me um convite e um palpite para me entornar na apresentação da nova paparoça do Bocca, esta remetida para a sua carta de veraneio, que se aguenta até ao final de setembro. Urdição do chefe Alexandre Silva (dizer chef é para os entendidos), dá logo gosto e gozo espreitar o Alex na cozinha, o que é franqueado pela

janela que dá para a sala. Ele está nas suas sete quintas, nas calmas, não há ali estrebuchos. Ver o Alexandre a trabalhar e a orientar as hostes é como ver um maestro na direção de um clássico. Logo por aí só pode vir à mesa o melhor. No amuse-bouche está logo o ganho... O borrego e a hortelã, o atum dos Açores, o pato e o carapau, mais o pato mudo, que não foi encomendado ao Adolfo Henriques, mas que era do bom. O mesmo Adolfo que um dia nos explicou que o mudo é o de melhor carnufa. Não vem para a prosa a refeição completa, muita e excelsa, um entretém que nos levou da uma às cinco da tarde a esgrimir com a palamenta. Outros a esturricar na praia, é bem-feita. Só mais uma coisinha plena de curiosidade – aquele prato de porco preto alentejano e o melão de Almeirim... Do melão sai a marosca: noisettes de cachaço de porco sobre esparregado, melão grelhado e molho de balsâmico e estragão. E o tal melão grelhado sacado ao receituário da avó do chefe, tradição de Almeirim. E esta?! Notas galhardas a bem da Bocca: o poiso já tem três anos e meio de existência e recomenda-se; parceria com Luís Pato e primazia para os seus vinhos, ele que é habitué da casa; e nota de 20 valores para o escanção Ricardo Morais. Um moço que honra a profissão. A verdade é que aquele bate Bocca quase me distrai de uma tarefa mor que encerraria a tarde e não se devia perder por nada deste mundo. No palco começavam a tocar as pancadas de Molière... Nome da peça: prova de harmonia entre o pastel de nata e os vinhos generosos nacionais. Vinte e cinco jurados de respeito, onde eu, amador, estava incluído, deixaram-se cercar pelos natas da pastelaria Aloma, uma referência de Lisboa, acoitada na beleza de Campo de Ourique, para um confronto com 20 generosos. A culpa desta empreitada é pertença de João Castanheira, o gerente da Aloma, que andava em palpos de aranha para saber como servir o seu pastel com um copo de vinho... E quando se temia muito suor e muita lágrima, venceu o divertimento.

Em rigorosa prova cega fica o abono para o leitor e a respetiva orientação, se aceitar acompanhar o pastelinho com um generoso, o triunfo ex aequo pertenceu ao Abafado Quinta da Alorna 5 anos e ao Moscatel de Setúbal Bacalhã Moscatel Roxo 2000. Mais honrarias foram pertença das melhores segundas escolhas: no signo dos empates qualificaram-se o Madeira Justino's Colheita 99 e o Porto Dalva Colheita 95. Para terceiro no pódio clamou-se pelo Porto Andresen Branco 10 anos. E assim me livre do sol.