

Comer & Beber

comerebeber@timeout.com

Volta a Portugal em tachos

O portuense que trocou o Porto por Lisboa há sete anos está imparável. Acaba de lançar um livro que é uma bíblia de cozinha e prepara-se para lançar mais dois restaurantes em Lisboa e talvez um no Porto. Ou seja, aumentar o seu (por enquanto) pequeno império, contou a *Mariana Correia de Barros*.

PIONEIRO DA COZINHA PORTUGUESA REVISITADA.

quando ainda estava longe de ser moda, *Miguel Castro e Silva* é um conhecedor dos produtos que usa. Acaba de escrever *Na Cozinha de Miguel Castro e Silva*, um livro assente em 48 ingredientes, reflexo de mais de 20 anos de cozinha e de um currículo que conta com quase duas mãos cheias de restaurantes – a completar muito em breve. Apanhámo-lo acabado de dar uma palestra sobre *team building* para a Google Portugal.

Team building na cozinha. Como é que isso funciona?

É essencial. A profissão de cozinheiro é altamente stressante. As coisas têm de estar muito bem organizadas numa cozinha, sob pena de descarrilarem. Depois é preciso motivar as pessoas para estarem bem. Elas estão muito tempo em ambiente de stress, calor... não é propriamente a praia. Tem a ver também com estar em cima do pessoal, motivá-lo. Concentração, é uma coisa essencial.

As coisas já descarrilaram?

Já tive situações complicadas. Por exemplo, houve uma avaria e falhou o gás no Bull & Bear. Tinha a sala cheia e viemos à sala explicar aos clientes que havia um problema técnico, que tínhamos limitações de confecção. Comunicar com o cliente é uma coisa muito importante.

Sobre o livro: destes 48 ingredientes, qual é que mais gosta de cozinhar?

É difícil. As pessoas quando pensam em comida, pensam nas proteínas. No robalo, no porco alentejano, etc. Para mim, muitas vezes, a parte mais interessante da gastronomia são os produtos supostamente secundários: o grão de bico, o pão, a sêmola de milho, a couve coração. De um modo geral a cozinha portuguesa de *terroir* não é uma cozinha opulenta. São as migas, o ensopado de grão com cogumelos do campo... Hoje os cogumelos selvagens são mais caros do que a carne.

Inverteram-se as coisas?

Pensa-se na proteína como produto. Para mim o pão na cozinha portuguesa é um elemento diferenciador.

Não conheço cozinha nenhuma no mundo que o use assim, como produto que é transformado. Nos ensopados em que o pão dá textura e ligação, numa sopa alentejana é parte que alimenta. Gosto de explorar essa parte menos fashion da nossa cozinha.

Em cada um dos ingredientes fala de várias receitas, mas no final apresenta uma só. Como é que as escolhe?

Algumas foram opções óbvias. Tenho aqui três ou quatro que não são bem a minha cozinha. Mas num livro sobre produtos portugueses, quando falo em cabrito, e podia fazer uma coisa complicada, achei que era giro retratar um cabrito assado à portuguesa. Depois faço muitos cruzamentos. O bacalhau foi dos que demorei mais tempo a decidir. Tinha de ser à posta, mas podia ser um prato mais clássico. Depois pensei bastante, e optei pelo bacalhau com vinho do Porto. Um prato que quando apresentei deu muita polémica. São receitas que de um modo geral estão ou estiveram ou vão estar outra vez em restaurantes.

Há novos projectos na calha, ouvi dizer.

Estou com dois novos projectos aqui em Lisboa, agora para Março/Abril.

O que é que já pode contar?

Pouco. Num deles vou voltar um bocadinho ao meu tempo do Bull & Bear. Dez anos depois. [silêncio]

O seu tempo dessa altura é muito diferente do DeCastro, do Less?

É, é. No Bull & Bear tinha uma liberdade criativa enorme. Era capaz de, do almoço para o jantar, mudar a ementa. Foi um restaurante onde dei largas à imaginação, à experimentação. E nem tinha grandes condições. Em termos de cozinha era bastante limitado. No Largo usei todo o meu know-how para fazer um restaurante de bom nível, mas era preciso ser pragmático: era grande, com uma cozinha relativamente condicionada. O DeCastro tem uma filosofia definida: é cozinha portuguesa



“...achava que a cozinha portuguesa era maltratada, desconhecida. Para mim foi um gozo descobrir isso e recuperar isso.”

com um twist actual, de conforto, um bocadinho na base do DeCastro que faço no Mercado. No Less repesco coisas do Bull & Bear. Tinha lá coisas que não deixam de ser um certo *fine dining*, mas que podia apresentar num ambiente mais informal.

É isso que vai fazer então num dos próximos?

São dois espaços muito giros. Um é um rés-do-chão, vai ser um espaço mais de volume. Tem elementos do Mercado, de coisas que eu fazia também no BB Gourmet, dez anos depois. Um sítio giro, para funcionar o dia todo. O outro vai ser já mais *upscale*. No último piso de um prédio, com vistas brutais.

Mais de autor?

Sim.

A caminho de estrela?

Não faço ideia. A base vai ser um bocadinho o meu trabalho do passado, com as ideias mais

recentes. Mas isso vai ser o princípio. Vou abrir o restaurante para ir lá e depois começar a libertar-me outra vez. Eu depois também não sou muito de cozinhas de mariquices e pinguinhos. Gosto de comida que se coma, de produto. Tenho outras influências... Nunca recusei influências da cozinha asiática, da italiana, de que gosto muito.

Além da cozinha portuguesa, de que é um dos estandartes da renovação, teve os anos que passou em Munique [a trabalhar], cidade da sua mãe [alemã].

Costuma conjugar tudo à mesa?

Estou associado à renovação da cozinha portuguesa. Mas quando comecei até tinha mais influências do mundo do que da cozinha portuguesa. Em casa tinha a parte da cozinha centro-europeia e da cozinha burguesa – da empregada que faz a sopinha de abóbora e o arroz de ervilhas. Comecei a descobrir a cozinha

portuguesa quase em simultâneo com o tornar-me cozinheiro. Tinha alguma experiência de viagens e passeios pelo país e achava que a cozinha portuguesa era maltratada, desconhecida. Para mim foi um gozo descobrir isso e recuperar isso.

Foi dos primeiros a fazê-lo?

Sim, a Maria de Lourdes Modesto até dizia “os meus três meninos” – o Vítor Sobral, o Joaquim Figueiredo e eu. Logo a seguir entra o Fausto [Airoldi], depois começam a aparecer mais alguns. E sofremos à custa disso. Uma coisa era estares escondido num restaurante, protegido, ou num hotel. Eu tinha um restaurante próprio. Sempre tive e sofri à conta disso. Tinha que pagar as minhas contas.

Então não há visão romântica nos restaurantes?

Nada. A pior decisão que eu tomei na vida foi tornar-me cozinheiro

profissional aos 31 anos.

Alguma coisa boa trouxe, para te continuado.

Oiça, hoje em dia não tenho outro remédio. E gosto, soube dar a volta. Uma coisa é ser cozinheiro e defender as ideias. Outra coisa é ser *restaurateur* e no Porto fazer mais um restaurante girinho, para o social e com filetes de pescada. Em nenhum dos meus restaurantes tive filetes de pescada. No Porto, um restaurante sem filetes de pescada é igual a insulto máximo à integridade das pessoas.

Pensa voltar ao Porto?

Penso ficar aqui. Há um projecto para a Ribeira num edifício que a Gran Cruz comprou – tenho uma relação boa com eles, faço os vinhos com eles –, e provavelmente vamos também criar lá alguma coisa. Mas a minha volta para o Porto é sempre ficcionada. ■