



ID: 111646002

15-06-2024 | FUGAS

Um dos mais importantes *chefs* portugueses acha que uma cantina não é sinónimo de má comida. Por isso criou o conceito de ‘Cantina Incomum’. *Edgardo Pacheco* (texto) e *Daniel Rocha* (fotografia)

# Miguel Castro Silva é *chef* de cantina e com muito orgulho

● O *chef* Miguel Castro Silva faz parte do famoso quarteto que modernizou a gastronomia portuguesa há quase 30 anos (os outros são Vítor Sobral, Fausto Airoldi e Joaquim Figueiredo). A sua passagem pelo Bull & Bear, no Porto, foi um marco na história da restauração portuguesa, de tal forma que há ainda gente com saudades dos tempos em que o *chef* trabalhava com as técnicas do vácuo ou da baixa temperatura (novidades naquela altura) e fazia coisas nunca vistas, como bacalhau cozinhado a 80 graus, robalo cru e marinado com limão, azeite e cebolinho ou tártaro desse peixe de pobres que é o carapau.

Metódico até ao limite – tem costela alemã –, o cozinheiro com raízes no Porto destacou-se por explorar processos e tempos de confeção que realçavam o sabor primário das matérias-primas, fossem elas peixe, carne ou vegetais. Quando Miguel Castro Silva diz que o ponto de confeção de um peixe é 63 graus isso quer dizer que não é 62 ou 64 – é mesmo 63. Este rigor tanto é aplicado numa cozinha mais sofisticada (actualmente no Casario, no Porto), no De Castro (Gaia e em breve no Funchal), nas colaborações que tem com a indústria e, agora, preparem-se, num conceito de cantina que desenvolveu para grandes empresas, sendo que a primeira a aderir foi a Worten, na sua sede, em Carnaxide. Isso mesmo, Miguel Castro Silva é, também, com o projecto ‘de Cantina Incomum’, *chef* de cantinas populares.

A primeira vez que o *chef* nos falou do conceito ficámos a coçar a cabeça, mas a coisa durou apenas três segundos porque, em rigor, uma cantina está em sintonia com a sua alma. E isto porque Miguel Castro Silva nunca foi outra coisa que não um cozinheiro preocupado com que toda a gente comesse bem (rico, remediado ou pobre). O estrelato nunca foi o seu objectivo. Aliás, detesta-o. De maneira que, hoje, sorri quando diz que é um “cantineiro e com orgulho”.

“Qualquer cidadão tem o direito de comer bem. Nunca percebi por que razão não se pode comer bem por pouco dinheiro e, em consequência, sempre me fez alguma confusão o facto de associar-se sempre a comida



de cantina a coisas más, quer em matéria de produtos quer em matéria de confeção. E o que aqui na Worten, com o restaurante Wonder, demonstramos é que se come muito bem, com bons produtos, de forma variada, por pouco dinheiro e num ambiente fantástico”, diz Miguel Castro Silva.

Este conceito criado por Miguel Castro Silva, e que em breve se estenderá a outras empresas de média e grande dimensão, acaba por ter outro objectivo estratégico: criar bom ambiente para os funcionários das empresas. Como é sabido, no período pós-pandémico muitas empresas tiveram alguma dificuldade em cativar os seus funcionários para regressarem ao local de trabalho. No caso da Wor-

**A experiência da cantina da Worten poderá ser replicada noutros pontos do país**



ten, uma solução foi, digamos assim, agarrá-los pela boca, oferecendo refeições preparadas por um *chef* conceituado, a um preço em conta e num ambiente bastante cosmopolita. Mais. No final do dia, os funcionários podem levar para casa comida em modo de *takeaway*, quer os pratos do dia, quer outros pratos pré-congelados e que fazem parte da ementa da cantina Wonder. Em cada dia, os funcionários podem servir-se da ementa do dia ou, então, de uma lista de outras preparações regulares.

Vamos a exemplos dos menus do dia. Caldo verde, creme de grão-de-bico com tomate aos cubos, moqueca de peixe, arroz e salada, massada de peixe com espinafres, choco frito e maionese de limão e arroz de tomate, croquetes com arroz de espinafres, barriga de porco com batata assada ou, para vegetarianos, ervilhas guisadas com ovos escalfados ou *ratatouille* com cuscuz e soja. Cada um dos pratos principais do menu do dia custa 5,50€.

Quem pretender pedir à carta tem como hipóteses salada de frango com queijo (8,50€), salada de salmão fumado, maçã e alcachofras (9,50€), pica-pau de camarão com alho e batata frita (12€), bacalhau à Brás (10€), hambúrguer no prato com ovo (8,50€), bife de novilho (9,50€), bife de novilho à Marrare (14,50€), francesinha Wonderland (10€).

Num dia destes passámos pela cantina da Worten e foi possível verificar que aqui existe cuidado na selecção das matérias-primas (até o arroz era identificado pela variedade) e cuidado nos pontos de cozedura, de maneira que isto traduz-se em pratos saborosos. Não necessariamente criativos porque não isso que interessa, mas canónicos e saborosos.

Todos crescemos com a ideia de que as cantinas são espaços a evitar. Nas escolas e nas empresas. O que Miguel Castro Silva faz é demonstrar que lá por um espaço se chamar cantina isso não quer dizer que se coma mal ou mais ou menos. E se, no final do dia, uma pessoa ainda pode levar para casa comida feita por um *chef* como Miguel Castro Silva, bem, isso parece-nos um pequeno luxo. Que o conceito se espalhe pelo país.