

Porto volta a estar na rota das estrelas

Michelin

Ricardo Costa vê a carta do restaurante Portucale, no edifício da Cooperativa dos Pedreiros



Festival gastronómico junta esta semana no The Yeatman cozinheiros premiados de várias origens. Levámos o chefe Ricardo Costa a jantar ao Portucale, o restaurante que, em 1974, conquistou a primeira estrela para o nosso país

José Augusto Moreira

Afinal tudo parece uma questão de objectivos. Ricardo Costa é o chefe responsável pelo The Yeatman e logo conclui que também o Portucale foi criado segundo o culto da excelência. “Há 40 anos, tudo isto era mesmo do melhor”, exclama o jovem cozinheiro, em jeito de quem logo percebe a razão por que foi aquele o primeiro restaurante a conquistar uma estrela Michelin para Portugal.

Depois do Portucale, cuja distinção chegou em 1974, o símbolo do famoso guia gastronómico só voltaria ao Porto no ano passado, premiando agora o trabalho de Ricardo Costa no restaurante de luxo do novo hotel da ribeira de Gaia. A viagem no tempo teve lugar uma semana antes de o chefe do Yeatman receber um grupo de colegas

de várias origens (quase todos distinguidos com estrelas Michelin), apostados em partilhar experiências e mostrar o melhor da cozinha contemporânea.

Além do objectivo da excelência, o Yeatman partilha também com o Portucale uma localização privilegiada com amplas vistas sobre a cidade do Porto. Fundado por Ernesto Azevedo, o Portucale abriu portas em Novembro de 1969, com o objectivo de competir com que de melhor havia à época em Paris. “A exigência foi do presidente da câmara de então, que não queria autorizar um restaurante num ponto tão alto”, explica José Azevedo, o filho do fundador e que está actualmente aos comandos da casa. O local, o 13.º andar do edifício da Cooperativa dos Pedreiros, é ainda hoje o ponto mais alto da cidade, e a recusa do autarca só foi vencida com o compromisso de ali funcionar um restaurante que prestigiasse a cidade e pudesse competir com que de melhor havia em todo o mundo.

Além de manter no menu actual grande parte dos pratos que lhe

12

Número de diferentes pratos com a assinatura dos chefes participantes que serão servidos nos dois dias de festival.

1974

Ano em que o restaurante Portucale obteve a estrela Michelin, a primeira para o nosso país.

deram a fama, o espaço mantém-se praticamente intacto. Ao chefe do Yeatman rapidamente chamam à atenção pormenores de requinte, como os sofisticados carrinhos de sala, da prestigiada marca Cristofle, de Paris. “Um luxo que bem gostaria de ter no Yeatman, mas custam vários milhares de euros”, observa Ricardo Costa, concluindo que, “com todo este equipamento e as vistas fabulosas, percebe-se que rapidamente tenha conquistado a estrela”. “É como no Yeatman”, aproveita para sublinhar: “Quando se investe no melhor, o reconhecimento chega depressa”.

As diferenças, o chefe encontra sobretudo no estilo da cozinha, sofisticada e de pendur tradicional francês. “Agora trabalhamos todos os dias para eliminar o sal, as proteínas, os ácidos. A vida, hoje, é muito diferente de há 40 anos. As pessoas já não trabalham no sector primário”, acentua, para explicar que “além da satisfação, a alta gastronomia deve proporcionar ao cliente também uma experiência única, criar emoção”.

É também isso que Ricardo Costa quer proporcionar aos portuenses com o festival que decorre já esta semana, entre quinta e sexta-feira. “A vinda de outros chefes, de várias origens, é um aliciante para os clientes e também para a cidade”, resume, acrescentando que decidiu convidar um elenco que pudesse juntar jovens com estrelas Michelin que marcam a nova geração da alta gastronomia e alguns chefes consagrados que de alguma forma marcaram o seu percurso profissional. Os primeiros assumem a responsabilidade pelo menu inicial do festival, enquanto os consagrados assumem o palco no jantar de sexta. Em ambos os casos, serão servidos seis pratos, todos com a assinatura de um chefe diferente.

Lembrando o que se passa no Algarve, com o *Tributo a Cláudia*, no Vila Joya, e na Madeira, com a *Rota das Estrelas*, no Il Gallo d’Oro, que criaram já uma espécie de rotina como festivais culinários, o chefe do Yeatman destaca a importância do ambiente de partilha e de convívio entre cozinheiros que este tipo de



encontros proporciona.

Para além de celebrar o regresso do Porto às estrelas do mais prestigiado guia gastronómico de todo o mundo, os responsáveis do hotel de luxo onde se insere o restaurante querem que o festival se transforme também num marco de qualidade para o turismo na cidade. “O hotel tem que promover a cidade como destino gastronómico, associado ao Douro e ao vinho”, assinala o seu director, associando o regresso da estrela e a dinâmica com os novos restaurantes de qualidade ao ambiente de animação cultural que, nos últimos anos, tem invadido a Baixa da cidade.

Nesse sentido, está previsto um programa paralelo aos chefes convidados, para que possam conhecer o melhor que o Porto. Uma visita à loja de Matosinhos e contactos com fornecedores de peixe, passagem pelas caves de vinhos do Porto e respectivas provas, e um passeio em barco rabelo.

Ver vídeo em <http://lifestyle.publico.pt/>

Convidados que vêm desde o Algarve até Budapeste

Uns são consagrados, outros pertencem à nova geração de talentos da cozinha

Hans Neuner



Foi a grande novidade deste ano do guia Michelin para Portugal, ao conquistar a segunda estrela para o seu restaurante Ocean, no Algarve. Nas suas criações, usa sempre ingredientes e produtos nacionais, dos quais se tornou grande admirador.

Aimé Barroyer



A docência na escola Ritz-Escoffier e a formação no Tour d'Argent, em Paris, fazem parte de um currículo único. É o chefe do histórico Tavares, em Lisboa, para o qual acaba de reconquistar a desejada estrela.

Benoît Sinthon



Foi por seu intermédio que a Madeira obteve a primeira estrela, em 2008, para o Il Gallo d'Oro, no hotel Cliff Bay. Está no Funchal desde 2004, depois de uma longa experiência alicerçada em França, sempre em restaurantes premiados e de grande prestígio.

Miguel Vieira



Foi também um pioneiro ao conquistar para a Hungria a primeira estrela do guia francês. No seu restaurante Costes, em Budapeste, pratica uma cozinha internacional, resultante da sua formação em Londres.

José Cordeiro



Alcançou a primeira estrela em 2005, à frente da Casa da Calçada, em Amarante. Chefia actualmente a cozinha do lisboeta Feitoria (no hotel Altis Belém), que foi agora também distinguido com o mesmo galardão.

Jerónimo Ferreira



É o responsável pelo restaurante Porto Novo, no hotel Sherathon do Porto, depois de ter passado por vários outros hotéis de prestígio. Ricardo Costa considera que teve grande influência na sua formação.

Ricardo Costa



É o chefe anfitrião e, aos 32 anos, é um dos mais talentosos e promissores cozinheiros portugueses. E também premiado, já que antes do Yeatman tinha reconquistado a estrela da Casa da Calçada.

José Bastos



Há muito que o chefe pasteleiro do Yeatman acompanha Ricardo Costa, trabalhando juntos há mais de uma década. Diz que não tem nenhuma especialidade, gostando sobretudo de juntar ingredientes e brincar com os sabores.



FESTIVAL GASTRONÓMICO
PORTO VOLTA A ESTAR
NA ROTA MUNDIAL DAS
ESTRELAS MICHELIN
Portugal, 14/15

A photograph of a chef in a white uniform and black apron. He is holding a white plate with a small, colorful dish of food. The background is a solid yellow color.