

'Chef' Luís Baena traz os sabores da terra e do mar portugueses

Festival Peixe em Lisboa. Demonstração de cozinha com produtos do Continente e dos Açores, hoje no Pátio da Galé (15.00)

NYSSA ARRUDA

Ampliando a divulgação que já vem fazendo em Portugal e no estrangeiro, o *chef* Luís Baena, do restaurante Manifesto, irá apresentar hoje, no âmbito do Festival Peixe em Lisboa, no Pátio da Galé, uma demonstração de cozinha utilizando exclusivamente produtos regionais do Continente e dos Açores, especialmente o pescado desta região autónoma.

Na ocasião, serão também apresentados os pratos criados durante o *workshop* realizado com alunos e *chefs* locais na Escola de Hotelaria dos Açores, além das originais conservas José Gourmet - Takeaway Portugal e os novos produtos *gourmet* de Penha Dourados Food (PDF).

Baena já deu a saber práticos como a bola com creme de atum em conserva, da José Gourmet, e cebola de curtume dos Açores e o originíssimo chicharro marinado com creme de ervilhas e abacate e pesto de urtigas do PDF.

"Quero promover a atlânticidade de Portugal, através de produtos de qualidade como o pescado dos Açores. É toda uma cultura, uma geografia, uma história de um povo", afirmou.

"Nesta iniciativa, aqui no Festival Peixe em Lisboa, incluí também os produtos regionais de qualidade como as conservas da José Gourmet e a incrível variedade de artigos *gourmet* das Penhas Douradas Food", disse, pretendendo assim resgatar a qualidade e a tradição gastronómica portuguesa, sempre com uma nova abordagem na confeção dos pratos.

Como consultor do restaurante da Casa das Penhas Douradas, um hotel de charme em Manteigas, o *chef* Baena também se envolveu no inédito projecto Penhas Douradas Food. "A ideia foi pegar em

produtos tradicionais e nas matérias-primas da região e dar-lhes um toque diferente e contemporâneo", disse Isabel Costa, uma das mentoras do projecto.

"Foi um desafio muito interessante, pois os produtos finais revelaram a riqueza da zona, transcrita em sabores únicos, como o já popular pesto de urtigas, a melada de cereja, o *ketchup* de abóbora, o mel de urze, os bolitos selvagens, a geleia de flor de sabugueiro...", detalhou o *chef* Baena, entusiasmado com tanta variedade de matérias-primas da serra da Estrela.

Como convidado de Luís Baena estará presente também Adriano Casal Ribeiro, criador de uma nova marca portuguesa chamada José Gourmet, cuja proposta foi identificar um produto tradicional - ou antigo ou desvalorizado - e torná-lo actual.

"Temos de aumentar a nossa auto-estima, de inovar e de recuperar as coisas de qualidade de origem portuguesa", afirma Casal Ribeiro, que convidou *designers* e ilustradores portugueses, e também uma japonesa, para criar novas imagens para produtos tão tradicionais como as conservas.

Os produtos da José Gourmet também incluem inspirados textos, assinados por Eugénio Roda, a apresentar cada uma das conservas - "As sardinhas passeavam na costa atlântica, fazendo cócegas, costa acima, costa abaixo..."

O humor está presente nas imagens de cada embalagem de conservas - tão variadas como ventrusca de atum, sardinhas petingas picantes ou carapazinhos em molho de escabeche - e incluem receitas criadas pelo próprio *chef* Baena, consultor do projecto.

No evento de hoje no Pátio da Galé serão apresentados os produtos e disponibilizadas as receitas que o *chef* Baena criou.



O 'chef' Luís Baena, consultor do projecto Penhas Douradas Food, de Isabel Costa

RODRIGO CAPESTRANO/DAL IMAGES



DIREITOS RESERVADOS

Chicharro dos Açores em versão 'gourmet'



DIREITOS RESERVADOS

Alheira de Santa Maria em massa filo

NOVOS EMPREENDEDORES

O que é português é mesmo bom

Isabel Costa não recuperou apenas os sabores da serra da Estrela mas também lançou um novo olhar sobre o tradicional burel (um tecido ancestral português), transformando-o agora em peças originais, criadas por *designers*, como a mochila com capuz, que pode

ser vista na Loja das Penhas Douradas, na Rua Nova do Almada, 103, no Chiado. Já a marca José Gourmet comercializa em vários lojas do Porto e de Lisboa azeites, aguardentes, queijos e muitas outros produtos tradicionais, revestidos em nova embala-

gem e abordagem. "O nosso lema é reinventar a apresentação dos produtos para os tornar sublimes", disse Casal Ribeiro apontando para a garrafa de azeite/vinagre dois em um ou a originalíssima linha de conservas pensada exclusivamente para crianças.