

# Onde o lírio tem **SABOR A MAR**

Nos Açores, cada produto regional é uma surpresa de sabores. No 10.º aniversário da Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada, dez *chefs* serviram dez menus de luxo com iguarias da terra e do mar

Texto de Sónia Graça, em Ponta Delgada



NO MERCADO DA GRAÇA há frutas e legumes, mas também se vende o melhor peixe da ilha



FOTOGRAFIA CARLOS DUARTE

**O que é que os Açores têm** que pode cativar tanto um norte-americano? «Um frango tenro... Aqui os frangos têm um tamanho normal, não são musculados como nos EUA, do género monstro Frankenstein», brinca Kevin Crawley, um dos dez *chefs* que se reuniram em Ponta Delgada para festejar o 10.º aniversário da Escola de Formação Turística e Hoteleira.

Na sua primeira visita a Portugal, este professor da Universidade Johnson & Wales, nos EUA, não perdeu tempo. Antes de desfazer as malas, foi ao famoso Mercado da Graça cheirar e provar as iguarias da terra. «Este mercado é uma fonte de inspiração», atesta Filipe Rocha, que dirige aquela escola de Ponta Delgada há oito anos.

Logo à entrada, percebe-se porquê: um labirinto de banquinhas com todas as frutas, ervas e legumes da ilha. Do exótico ananás à banana multiforme, ali temos o maracu-

já, a meloa de Santa Maria (alaranjada por dentro), a batata-doce, o inhame (farináceo muito usado no cozido das Furnas, mas parente pobre para a cozinha moderna) e, claro, a pimenta da terra, especiaria de eleição para os locais.

«É picante sem ser agressiva, salgada mas fresca», explica Filipe, enquanto nos conduz à banca de peixe.

Kevin detém-se na abrótea: «É muito parecida com um peixe chamado *hake*, que cozinho no meu restaurante [em Boston]». Comprou ananás, comeu uma banana e, no fim, rendeu-se aos queijos: vários exemplares de S. Jorge, de S. Miguel e do Pico.

Três dias depois, a nossa reportagem já não pôde assistir ao momento em que Kevin serviu filetes de abrótea com milho as-

sado e molho de crustáceos, mais o frango, que ele baptizou de *New World Crispy Chicken*, com *foie gras* e batata-doce.

O norte-americano preparou um dos dez jantares que foram servidos durante dez dias consecutivos no restaurante Anfiteatro, colado à marina e ao cais de cruzeiros da cidade. Para ele e outros nove *chefs*, o desafio do Festival '10 Fest Açores 2012' era trabalhar os produtos regionais, tal e qual se faz na escola de hotelaria. «Tentamos dar uma abordagem contemporânea e novas combinações

de sabores aos produtos, valorizando o que temos de mais exclusivo: os queijos, o ananás, a meloa de Santa Maria, a goiaba, a carne e o atum, mas também outros peixes como o alfonsim, o boca-negra e o lírio», explica Filipe Rocha.

Assinado por *chefs* de cozinha, profissionais locais e ex-alunos da escola, o primeiro menu saboreado não desapontou. A ementa carregou-se dos temperos locais de propósito para abrilhantar o vinho Terrantez do Pico, do enólogo António Maçanita – que recuperou uma casta única nos Açores e nos brindou com um espumante e um branco madeirizado.

Abrimos com os prazeres do mar: uma salada de sapateira, lapas e cracas, refrescada com gelatina de pepino e planta do gelo (tal e qual: uma ervinha estaladiça com gotículas de gelo produzida na ilha Terceira). Seguimos para um *sushi* de atum: *tataki* (um apetitoso naco braseado na crosta), *sashimi* (fatias cruas) e um tártaro aromatizado com perretil (planta que cresce nas rochas junto ao mar) e cebola de curtume (espécie de *pickle* entre o adocicado e o avinagrado). A pimenta da terra estava lá para dar o toque especial. ▶





LUÍS BAENA e Ljubomir Stanisc foram dois dos dez chefs que participaram no Festival '10 Fest Açores 2012'

FOTOS CEDIDAS PELA ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA

O vinho do Pico, ácido q.b., continuava a ser a estrela da noite até que à mesa chegou o enigmático Lírio na horta: um macio naco de peixe – que surge nos Açores apenas no Verão – vem com uma tirinha de pele crocante, almofadado num puré de feijão verde e hortelã. De sabor ligeiramente adocicado, entre o salmão e o atum. Duas batatas-doces e uma cebola de curtume completaram o melhor prato da noite.

Já o último foi menos consensual: um medalhão de vazia (a carne foi considerada demasiado passada) com puré de alho e ovo de codorniz estrelado, lado a lado com um arroz de polvo. Optámos pelo segundo.

### Uma sardinha em pedra-pomes

Na noite seguinte, foi a vez de Ljubomir Stanisc testar os seus dotes em oito pratos. Foi na segunda visita a São Miguel que o chef, nascido em Sa-

**No jantar confeccionado pelos chefs e alunos da Escola, o enólogo António Maçanita apresentou o Terrantez do Pico**

rajevo, descobriu o chá Gorreana e as ervas aromáticas. «Nunca provei um tomilho como este», confessa. Mas foi com os queijos que o dono do restaurante 100 Maneiras, em Lisboa, mais se comoveu: «Já tive orgasmos com este [um exemplar de S. Jorge com três anos de cura]. Fica-se cheio de aftas na boca, mas é fantástico».

Numa ilha com 130 mil habitantes e 240 mil cabeças de gado – o mesmo que dizer duas vacas por pessoa –, não é por acaso que os lactícínios são a imagem de marca. À frente da carne e do peixe, os deriva-

dos de leite são os produtos mais exportados da região.

Ljubomir não ignorou estes pormenores. Numa sala lotada do restaurante Anfiteatro, cerca de 60 pessoas provaram um menu variado. Depois do habitual estendal de tripas de bacalhau, Ljubomir trouxe um *couvert* de queijos, azeite e uma manteiga com pimenta da terra e ervas. Para barrar, bolinhos de milho e o típico bolo lêvedo.

**«Já tive orgasmos com este queijo de S. Jorge. Fica-se com aftas na boca, mas é fantástico», elogia o chef Ljubomir Stanisc**

Criativo por natureza, Ljubomir continuou a surpreender. Empoleirada numa pedra-pomes, servem-nos uma sardinha marinada com guacamole e pimentos assados. O paladar começa a ganhar balanço com o prato se-

guinte: uma finíssima fatia de lagarto de novilho (parte extraída na extremidade do lombo), com *carpaccio* de *foie gras*, tudo salpicado com ervas de mostarda e raspas de amêndoa.

Ljubomir volta ao peixe e supera-se com o que seria uma banal posta de atum, enrolada em algas e cogumelos. Só que o conjunto vem mergulhado num caldo de inspiração asiática com base de soja. «Adicionei legumes, carnes, peixe, deixei cozer e juntei uma infusão de chás», explica-nos, ainda na cozinha. À mesa, o efeito é mais do que visual: começamos por sentir o aroma inconfundível do chá preto, depois o da carne – mais intenso – e logo a seguir entranha-se a marésia das algas.

Menos exótico, mas o mais bem conseguido para muitos, seguiu-se o chérne. «Fiz o mais simples possível, porque nos Açores o peixe fala por si». Sem adornos, apenas uma guarnição de manteiga de lapas e sémola de trigo, o naco desfez-se, lasca por lasca, na boca. A sobremesa, um gelado de goiaba com espuma de queijo e *nougat* de aguardente do Pico, não podia rematar melhor a noite.

«São experiências como esta que nos ajudam a crescer», diz, em jeito de balanço, o director da Escola de



GORREANA: a mais antiga fábrica de chá da Europa foi criada no séc. XIX, em S. Miguel, e produz chá preto e verde

Ponta Delgada, que tem cerca de 200 alunos (a maioria açorianos e alguns da Madeira e do continente). «A nossa aposta tem sido importar *know-how*».

### Hambúrguer de lula e chicharro

O intercâmbio com a universidade Johnson & Wales é disso exemplo: todos os anos, alunos de Ponta Delgada fazem um estágio de três meses nos Estados Unidos, e vice-versa.

Ao terceiro dia, abandonamos a maior ilha dos Açores com água na boca. «Como as lulas de cá são enormes, decidi fazer uma pequena provocação: um hambúrguer de lula e chicharro», alicia o chef português

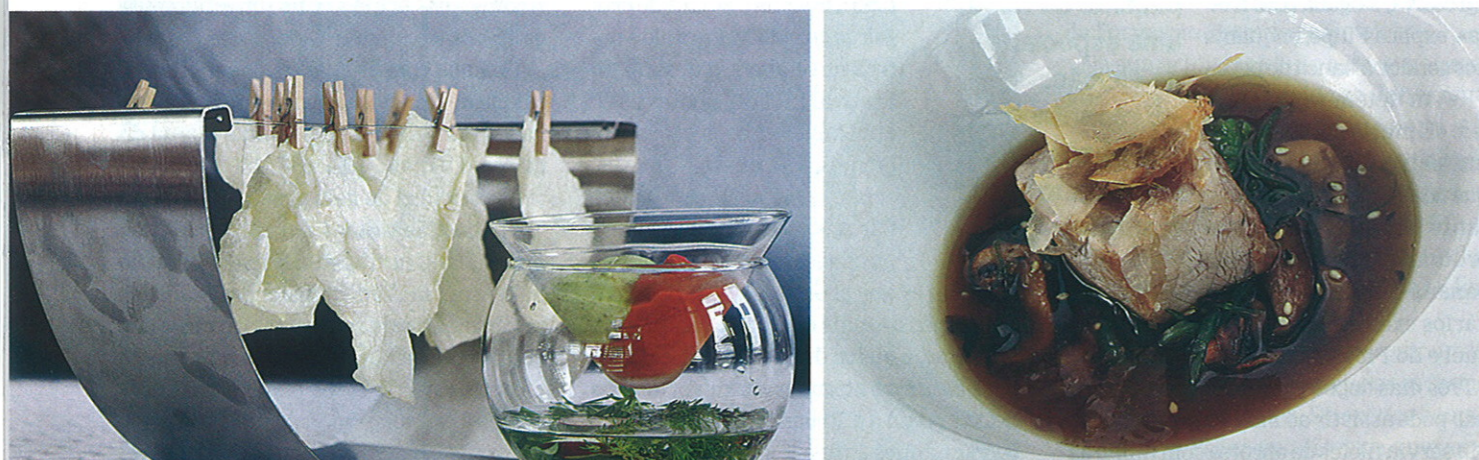
**Os alunos da Escola de Ponta Delgada fazem um estágio de três meses na universidade Johnson & Wales, nos EUA**

Luís Baena, que também optou pelas iguarias locais: gaspacho com meloa de Santa Maria, poejo e pimenta da terra; empada de alcatra e uma pré-sobremesa de trufa de queijo de S. Jorge, açafroa e bolo lêvedo foram três dos menus.

A meio caminho do aeroporto, matamos a curiosidade sobre um dos peixes mais carismáticos de todo o arqui-

pélago: o chicharro, variante do carapau do continente. Aconselham-nos a cervejaria Sardinha, tasca aberta há 48 anos (pai e dois irmãos à frente do negócio) onde os petiscos costumam fascinar até os chefs estrangeiros que por lá passam. A escolha foi certa: um chicharrinho frito com feijão assado e depois um peixão (parente do goraz, semelhante à dourada no sabor), tudo regado com o adocicado limão galelo, a lembrar uma toranja, e uma cerveja local. Um prazer chamado Açores. ●

sonia.graca@sol.pt



O PEIXE teve lugar de destaque nas ementas: depois do habitual estendal de tripas de bacalhau, Ljubomir serviu atum com caldo de soja e chá, e sardinha com guacamole e

FOTOS CEDIDAS PELA ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA



pimentos [três pratos à esq.]. Os chefs da Escola prepararam uma salada de sapateira, lapas e cracas, e cozinharam um lírio com batata-doce e puré de feijão verde e hortelã [à dir.]