

PPING LIST
ACÁVEL - VINHOS DO MÊS

RELAXE NAS FÉRIAS SELEÇÃO DE SPAS COM VINOTERAPIA

Wine[®]

W / 61

A ESSÊNCIA DO VINHO

MENSAL CLASSE PORTUGAL-CONTINENTE N.º 61
0.0061
9 771647 155002

CONSERVAS DE PEIXE

A nova moda na cozinha

OS 10 VINHOS MAIS EXÓTICOS DE PORTUGAL
Para quem gosta do que é original, irreverente... e bom!

O FASCÍNIO DAS COLHEITAS ANTIGAS
Caves D. Teodósio, Caves Velhas, Qta. Boiçã e Romeira

CATAPLANA EXPERIENCE MARINA DE VILAMOURA, DE 31 DE AGOSTO A 3 DE SETEMBRO

JOSÉ GOURMET

O contributo de Luis Baena

Mais criativa e sofisticada é a intervenção do chefe Luis Baena. As propostas que ilustram esta reportagem mostram a nobreza que um produto de conserva pode ter quando em traje de gala. E não se trata apenas de uma questão de imagem. Qualquer uma destas criações respeita as mesmas regras de composição de outros pratos de sua autoria. Prova disso é o facto das sardinhas marinadas e em conserva com melancia e cenoura algarvia já terem feito parte da ementa do restaurante Manifesto, em Lisboa.





Mas, se Luís Baena é um chefe mais conhecido pela aproximação à cozinha dita tecno-emocional, é também um adepto e praticante de uma aproximação mais simples ao produto e, por isso, não custa imaginá-lo no Sol e Pesca, num fim da tarde, de cerveja numa mão e uma fatia de broa com cavala na outra. Outra faceta menos conhecida do chefe é o seu papel na promoção e no desenvolvimento nesta área, ao colaborar com o amigo Adriano Casal Ribeiro no aperfeiçoamento das conservas da marca José Gourmet. Casal Ribeiro, piloto de aviões, viveu vários anos no estrangeiro. Cansado da falta de autoestima dos portugueses e da fraca imagem versus qualidade que os nossos produtos têm lá fora, resolveu criar a marca José Gourmet – cujo nome pretende que seja um upgrade de Zé Povinho (pense-se em José Mourinho ou em José Saramago). Começou pelos azeites e vinagres, em garrafas especiais que se encaixam, e pela aguardente DOP da Lourinhã, antes de se aventurar nas conservas. Aqui procurou fornecedores que lhe pudessem garantir um produto de qualidade e conseguiu-o junto da La Gôndola, de Matosinhos, e da Santa Catarina, dos Açores. Os produtos que começou a comercializar não andam muito longe dos clássicos de outras marcas de qualidade, como são o caso das sardinhas em azeite virgem extra ou em azeite com limão, dos carapauzinhos em molho de escabeche, da ventresca de atum, dos filetes de cavala em azeite, entre outros. Contudo, sabendo que os olhos também comem, apostou no design e com a colaboração de um profissional desse área e de vários ilustradores criou uma linha gráfica com um carácter único. Luís Baena entrou com o comboio já em andamento e abraçou a causa. Primeiro, criando um conjunto de receitas e ajudando na divulgação do projeto e, mais tarde, num processo que ainda decorre, no melhoramento do trabalho já produzido. Baena acredita que com as novas técnicas e os conhecimentos que existem hoje é possível fazer cozeduras menos prolongadas e assim preservar melhor o sabor e a textura da matéria-prima, sem colocar em causa as questões de segurança alimentar. Neste momento encontra-se em testes finais e em busca de um produtor que assegure o processo fabril de uma receita de lampreia que desenvolveu recentemente com este propósito.